

la **CIMINIERA** presenta



# ossier

di Mario DOTTORE e Antonio CORTESE

## Cultivar e Biodiversità nella Tradizione storica vitivinicola della terra di **CALABRIA**



03 / 2021 - Mario DOTTORE - Antonio CORTESE

a cura di Pasquale Natali

## DISCLAIMER:

Le immagini riprodotte nella pubblicazione, se non di dominio pubblico, riportano l'indicazione del detentore dei diritti di copyright. In tutti i casi in cui non è stato possibile individuare il detentore dei diritti, si intende che il © è degli aventi diritto e che l'associazione è a disposizione degli stessi per la definizione degli stessi.

*Per eventuale stampa il formato della pagina è un A5  
Il Formato A5 ha le seguenti dimensioni:  
in centimetri è 14,8 cm x 21,0 cm  
in millimetri è 148 mm x 210 mm  
in pollici è 5,8 in x 8,3 in*



**Anno I n.ro 03 - 2021**  
**Allegato a La Ciminiera - Anno XXV - 2021**

---

**Direzione, redazione e amministrazione**  
**CENTRO STUDI BRUTTIUM**  
**Iscr. Registro Regionale Volontariato n. 114**  
**Iscr. Registro Regionale delle Ass. Culturali n. 7675**  
**via Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro**  
**tel. 339-4089806 - 347 8140141**  
**[www.centrostudibruttium.org](http://www.centrostudibruttium.org)**  
**[info@centrostudibruttium.org](mailto:info@centrostudibruttium.org)**  
**C.F. 97022900795**

Periodico di cultura, informazione e pensiero del Centro Studi Bruttium (Catanzaro) Registrato al Tribunale di Catanzaro n. 50 del 24/7/1996. Chiunque può contribuire alle spese. Manoscritti, foto ecc., anche se non pubblicati non si restituiranno. Sono gratuite (salvo accordi diversamente pattuiti esclusivamente in forma scritta) tutte le collaborazioni e le prestazioni direttive e redazionali. Gli articoli possono essere ripresi citandone la fonte. La responsabilità delle affermazioni e delle opinioni contenute negli articoli è esclusivamente degli autori.

**iDossier** del Centro Studi Bruttium O.N.L.U.S.

*Allegato a "LA CIMINIERA. Ieri, oggi e domani"*

---

03

---

Mario DOTTORE - Antonio CORTESE

# Cultivar e Biodiversità nella Tradizione storica vitivinicola della terra di Calabria

*PRIMA EDIZIONE*



CENTRO STUDI BRUTTIUM EDITORE  
MMXXI



Volume pubblicato sui siti associativi e distribuito gratuitamente

iQuaderni

ISSN 2280-8027

 **Dossier**

# Cultivar e Biodiversità nella Tradizione storica vitivinicola della terra di Calabria.

*di Mario Dottore - Antonio Cortese*

Come è noto il Grimaldi, nel 1770, nella sua originale opera scientifica "**Saggio di Economia Campestre**" rappresentava che ai suoi tempi era in atto in **Calabria** un processo di sostituzione di cultivar indigene d'interesse viticolo (*volg. dette "legnaggi"*) con altre d'importazione (*alloctone*), allo scopo di accrescere le produzioni in vino.

La trasformazione in senso quantitativo veniva riconosciuta dall'illuminato economista di **Seminara** foriera di accertate perdite qualitative del prodotto, a cui oggi si può anche aggiungere quello del danno derivante dalla scomparsa di un rilevante patrimonio genetico autoctono, costituito dai numerosi ecotipi di vitigni presenti allora in **Calabria**.

"Altre volte le poche vigne, che vi erano nella **Calabria**, erano piantate di certa specie di viti, che chiamano colà volgarmente **legnaggi**, dalle quali si ricava uno squisitissimo liquore; ma da trent'anni a questa parte accresciutasi considerabilmente la piantagione delle viti, se n'è introdotta generalmente una specie chiamata **Castiglione**, che produce vino in abbondanza sì, ma di ordinaria, e poco durabile qualità; dimodochè i **Calabresi** invaghiti dell'abbondanza di vino, che ricavano da questa sorte di uve, hanno distrutta grandissima parte delle viti antiche, che minor quantità ne producevano, non conoscendo i semplici, che l'abbondanza di un vino tristo, e poco durabile, nol può mai paragonarsi a quel profitto, che una minor quantità di vino, ma squisito, e durabile, deve alla fine dei conti rendere al proprietario della vigna. La cagione di questo solecismo campestre si è, l'ignoranza dell'economia, e dei rapporti del commercio",

testualmente relazionava infatti l'economista calabrese.

Le precise annotazioni del **Grimaldi** vennero confermate dal **Pugliese** circa a quanto accadeva in quel tempo nel settore vitivinicolo cirotano.

Il pratico economista di **Cirò**, alla pari del collega di **Seminara**, rilevava con disappunto come "*Diffuse le vigne da perdove si pensò dai **Cirotani** di sostenersi alla concorrenza accrescendone la quantità e perciò si moltiplicarono le uve troppo acquose, nere, e bianche mischiate, e si scemò il prezzo derivante dalla qualità.*

*In commercio si desidera vino colorito brillante rosso cupo e spiritoso; quindi si usò da alcuno di mettere nelle botti, e scorze di quercia giovane, e sugo di more, e tali altre materie coloranti".*

Il territorio di **Cirò**, dunque, non si sottrasse all' indirizzo generale di politica viticola affermatasi tra il XVIII° e l' inizio del XIX° sec., teso all' introduzione di nuove cultivar ritenute dagli agricoltori più produttive.

Le Uve, comunque, venivano distinte in **Bianche** e **Nere** ed a secondo del loro utilizzo in :

**Bianche da mensa**

**Bianche da mosto**

**Nere da mensa**

**Nere da mosto**

**Nere da stipa.**

Poi vennero gli attacchi di **Fillossera** che, diffusasi nella seconda metà del sec. XIX, per ampiezza e profondità d'effetti, completò in parte l'azione antropica responsabile dell'estinzione di numerosi tipi di vitigni zionali.

Nella nostra regione le prime manifestazioni di attacchi fillosserici furono segnalate nel comune di **Sambatello Ionico** (RC) nel 1883.

L'infestazione del tremendo **fitofago** (**Afide**) determinò, in larga e drammatica misura, la rovina economica per uno stuolo di modesti agricoltori ed imprenditori, tantissimi dei quali costretti ad emigrare, trasferirono con successo la loro esperienza di provetti vitivinicoltori nel "**Nuovo Mondo**".

Prima che i ricercatori e gli agronomi risolvessero il grave problema **fitopatologico** mediante l'innesto di **Vite europea**



*Pagina inferiore di foglia di "Vitis vinifera"  
con "galle" prodotte da attacchi di Fillossera.*

*Ai suoi primordi di fine Ottocento, l'infestazione, in larga misura, determinò la rovina economica per uno stuolo di modesti agricoltori ed imprenditori, in funzione diretta di un sensibile aumento della percentuale degli emigrati calabresi.*

(resistente agli attacchi fogliari dell'insetto) su piede (portainnesto) di **Vite americana** (resistente agli attacchi radicicoli), il sistema produttivo viticolo era "debilitato" da perdita di raccolti, capitali investiti, tasse e debiti.

Pertanto, gli impianti delle c.d. "**Viti latine**", ottenuti cioè dalla messa a dimora di tralci domestici (*talee*), detti localmente "**magliuoli**" e corrispondenti alle attuali "**talee autoradicate**", furono sostituiti cronologicamente da quelli ottenuti mediante l'utilizzo di un **portinnesto selvatico** (*soggetto*).

Il portinnesto, poi, veniva innestato principalmente, "**a gemma**" e secondariamente "**a spacco**" per risolvere, appunto, il grave problema fitosanitario.

La tecnica dell'innesto "**a gemma**" è quella che ancora oggi viene preferita e praticata negli impianti di nuova costituzione (*Pastine*).

In questo scenario ambientale, l'innata vocazione per l'agricoltura da un lato e l'intelligenza costituzionale dall'altro concorsero sostanzialmente nel tempo a rendere celebri nel territorio regionale ed anche al di fuori di esso, le maestranze di innestatori di Cirò.

Nei riscontri oggettivi, la prerogativa ed il primato rappresentati non sono mai venuti meno nel corso delle vicende sociali ed economiche dell'agricoltura calabrese.

In seguito alle devastazioni del **fitofago**, nei nuovi impianti viticoli (*ricostituzione con "Pastine"*) sui suoli della **Calabria**, i tecnici ed i funzionari governativi consigliarono l'immissione di **Cultivar** che vennero, perciò, a costituire una sorta di **Catalogo Post Fillosserico** consigliato dal **Ministero dell'Agricoltura Italiano**.

CATALOGO VARIETALE POST FILLOSSERICO CONSIGLIATO DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA		
Uve Bianche da vino	Uve Rosse da vino	
Greca	Aglianico,	Juvinello,
Greco bianco	Arvino,	Magliocco canino,
Guardavalle	Bordeaux,	Malvasia nera,
Malvasia	Castiglione,	Marsigliana,
Montonico	Cataratto nero,	Negrotto,
Pecorella	Gaglioppo,	Nerello calabrese,
Sprumento	Greco nero,	Nerello cappuccio,
Verdana (sinonimo varietale della "Pagadebiti" o "Curtadebiti")	Insolia nera,	Nerellone,
		Prunesta,

Le uve erano dette "**da stipa**" perché si prestavano ad essere conservate e consumate durante i mesi invernali .

Lo scrittore di origine moldava **J. V. Widmann** dà testimonianza, nel suo viaggio in **Calabria** nel 1903, su una delle tecniche per conservare queste categorie di **uve autoctone**; da lui gustate a **Cosenza** nell' allora rinomato "**Albergo Vetere**" nei pressi del **Teatro nuovo**.

## LE UVE DA STIPA DEL BRUZIO NELLA TESTIMONIANZA DELLO SCRITTORE MOLDAVO J.V.WIDMANN (1903)

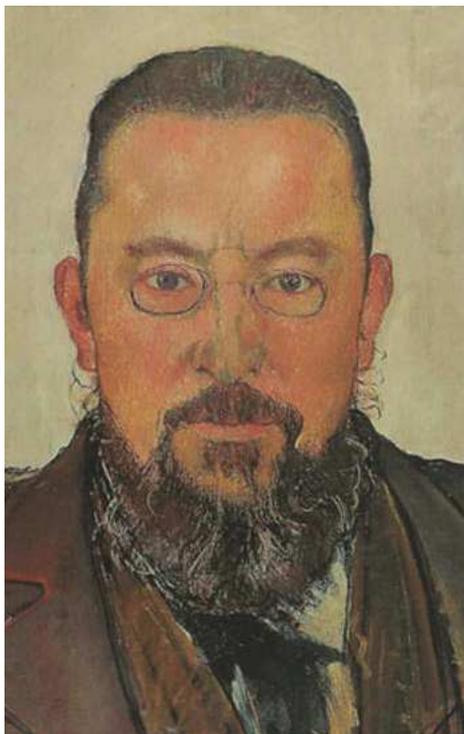
"A **Cosenza** mi servirono dell'uva ancora molto succosa conservata in un involucri spesso di foglie profumate legate con un filo di raffia.

Mi era già capitata di assaggiare queste "**mummie d'uva**" anni fa in una *table d'hôte* di **Sorrento**.

L'oste mi disse che le facevano venire a **Sorrento** e a **Napoli** da **Cosenza** dove erano molto bravi in quella strana pratica di imbalsamazione aiutati dalla qualità dell'uva cosentina particolarmente robusta che ne facilita la conservazione.

Ne portai con me in **Svizzera** due grappoli .

Il profumo forte dell'involucro che ricorda l'odore del *fieno di secondo taglio dell'asperula e del mughetto*, non si disperse durante il viaggio e la mia stanza ne fu poi impegnata per giorni e giorni".



*Josef Viktor Widmann  
(1842-1911)  
Foto Rubettino*

## IL CATALOGO STORICO VARIETALE DEL PUGLIESE (1849)

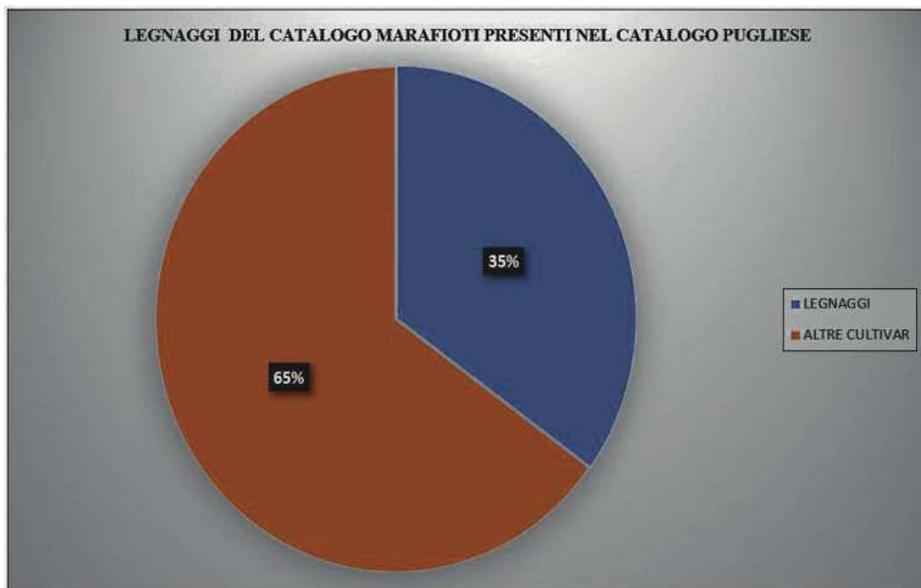
IL CATALOGO STORICO VARIETALE DEL PUGLIESE (1849)			
BIANCHE DA MANGIARE	BIANCHE DA MOSTO	NERE DA MANGIARE E DA STIPA	NERE DA MOSTO
Moscarella,diversa dal moscato,o moscatello che poco si conosce.	Greca (Lagrime bianca )	Damascena	Gaglioppo di 3 specie per la diversa grossezza
Malvasia	Sprumentino *	Duracina nera	Gaglioppo a testicoletto
Agostarica (forse la Spana)	Scilibritto	Uva Pruna nera grossa,bella da vedere	Piede longa (Olivella)
Vesparuola (forse la Rossana o Latina )	Donna Laura quasi simile alla Sanguinella	Cerasuola	Infarinata
Zibibbo *	Guamaccia somiglia alla Malvasia	Testa di Gallo	Lagrime
Sanginella	Pizzutella	Corniola	Tenerella
Duraca bianca	Scricciaruaola ( cattiva)	Zinna di vacca nera	Sanseverina (Colorino)
Nocellarica (forse la Nocella)	Mantonico Bianco,quasi come lo Scilibritto	Malvasia nera	Canino forse la migliore per mosto
Uva pietra (forse la Tostola che è da stipa ancora)		Greco rosso anche da stipa	Lagrime a testicoletto che anche si mangia
Corniola		Ruggia,o Roja, che si stipa,e si divide in 2 o 3 specie	Norella,o Tintiglia (da poco introdotta)
Zinna di vacca			
Zuccaro e Cannella (forse la Zuccarina)			
Catalanesca			
* il nome Zibibbo deriverebbe da una antichissima voce araba nel significato di " uva da stipa"	* Lo Spumentino è conosciuto a Cirò anche col nome di uva francese ( francesina) e viene così chiamato perché si presta ad essere conservato come uva"da stipa"		

Le varietà di uva diffuse nel territorio di Cirò, nell'arco di tempo descritto, vennero, così, con meticolosità elencate dal Pugliese che fra l'altro precisava anche che nella zonazione del Cirò " Cinquant'anni fa (approssimativamente seconda metà del sec. XVIII n.d.r.) le specie coltivate erano le Nere in preferenza dette: Gaglioppo, forse l'Aglianica di Napoli, Santa Severina, Lagrima, Canino e Piede – Longo e delle Bianche il Greco e la Pizzutella.

Ora le razze di uve si trovano accresciute, e per lo più moltiplicate quelle che rendono più abbondanza".

Dall'elenco emergono con immediatezza ben 41 varietà, delle quali 14 coltivate localmente in una percentuale del 35% sul totale, in controtendenza con le citate trasformazioni viticole del 700 ed 800, corrispondono a quelle segnalate dal Marafioti in Calabria all'inizio del sec. XVII .

Il dato confermerebbe, pertanto, che nonostante il citato mutamento nella compagine varietale, una parte delle cultivar indigene (Legnaggi) presenti prima del 1700 si conservava ancora



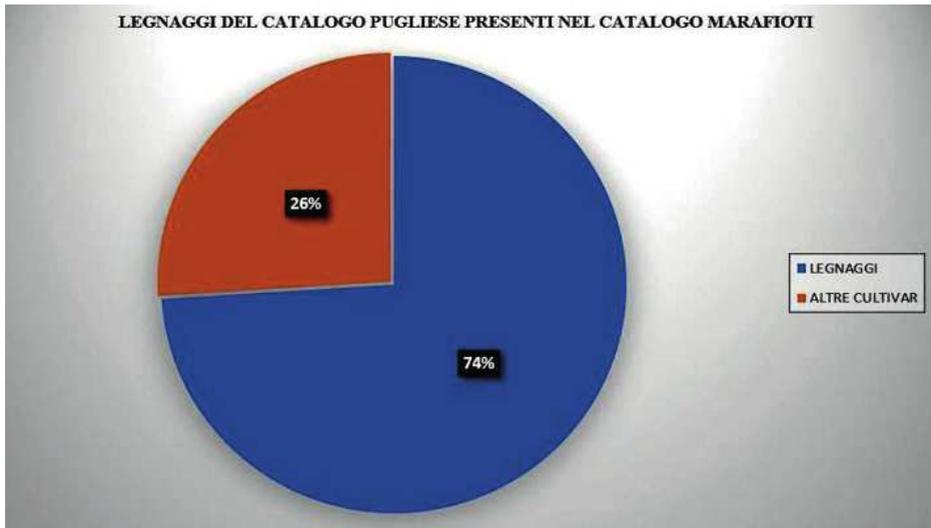
nei vigneti del comprensorio delle terre di Cirò.

Và annotato, di conseguenza che il rimanente 65% c.a. delle varietà interesserebbe vitigni non contemplati nel catalogo seicentesco.

Pertanto, si può essere ragionevolmente indotti, con sufficiente approssimazione per possibili errori determinati da eventuali sinonimi ed omologie varietali, ad inquadrare una certa parte percentuale di queste Cultivar come di "nuova immissione".

Fra queste si segnala la cultivar "Tintiglia" che viene indicata nel 1849 come "da poco introdotta" e che oggi viene in loco riproposta da alcuni importanti studiosi di vitivinicoltura, come il professore Scienza, migliorativa della qualità.

Attuando un processo inverso, si riscontra che le primordiali cultivar indigene del territorio di **Cirò**, presenti nel catalogo **Pugliese** rappresentano, viceversa, in modo significativo il 74% c.a. del totale (n.ro 19) di quelle principali presenti in **Calabria** secondo i rilievi del **Marafioti** (1601).



## IL CATALOGO STORICO VARIETALE DEL MARAFIOTI (1601)

*"Le vue di Calabria non solamente sono abbondanti nel vino, ma sono anchora copiosissime in diverse specie, dilettevoli molto nel mangiare, come la Moscatella, leppolla, Insolia, Coda di Volpe, Greco, Corniola, Montana, Vernaccia, Duraca, Coccarina, Mantonica, Greca, Laurisia, Magliocca, Zibiba, Pronella, Oliuella, Roggia, Malvasia ed altre vue di diverse sorti, le quali servono à produrre 'l vino".*

IL CATALOGO MARAFIOTI (1601)	
DA MANGIARE	
Coccarina	Malvasia
Coda di Volpe	Mantonica
Corniola	Montana
Duraca	Moscatella
Greca	Olivella
Greco	Pronella,
leppolla	Roggia
Insolia	Vernaccia
Laurisia	Zibiba
Magliocca	

Altro importante catalogo varietale di confronto per le nostre aree viticole risulta essere quello compilato dall'abate **Columella** (1804).

## IL CATALOGO STORICO VARIETALE DEL COLUMELLA (1804)

UVE DA MENSA	SININIMO ANTICO	UVE DA STIPA	UVA DA APPASSIRE	UVA DA VINO
MUSCARELLA	APIANA	GROJA	ZIBIBBO	GLIANICA
MUSCARELLONE		S.FRANCESCO	SANGINELLA	OLIVELLA
CATALANESCA		TOSTOLA		PIEDE PALOMBO
FALANGHINO		CORNIOLA		MALVASIA
UVA ROSA				MOSCARELLA
SANGINELLA				COLATAMBURRO
ZIBIBBO				ASPRINIA
UVA TOSTOLA	DURACINA			
ZINNA DI VACCA	UVA PENSILIS (BUMASTE)			
CORNIOLA	UVAE DACTYLIDES			
DURAGA	LEPTORAGA			
MARROCCO				
ZENZOLA				

La consistente presenza in **Calabria** di **Cultivar autoctone** d'interesse viticolo (*l'aspetto pertanto risponde bene al nome primordiale di Oenotria dato alla Regione, nell'accezione di vino ma anche di palo tutore della vite n.d.r.*) trova la sua ragione d'essere nell'affermazione di una marcata biodiversità, in dipendenza di microclimi e zonazioni altamente produttive, confermate anche da accreditati studi di settore promossi negli anni dall'**Ente Regione** tramite l'**ARSSA**.

Una biodiversità viticola, dunque, rapportata ad un patrimonio genetico come "*esecuzione testamentaria*" di vicende climatiche ma anche antropozoiche, le quali hanno determinato tramite la connessa selezione naturale la perpetuità di ecotipi produttivi, tuttavia, non ancora studiati a fondo soprattutto nel contesto delle conoscenze sull'agroalimentare storico.

**IMPIANTO E CURE CULTURALI STORICHE NEL I° E II° ANNO**

	TIPOLOGIA CULTURALE	VOCABOLO LOCALE	PERIODO STAGIONALE
1)	ARATURA		ANNUALE
2)	SCAVO BUCHE PALMI 3X2X1	SCAVO FORNELLE	PRIMAVERILE
3)	MESSA A DIMORA TALEEE DOMESTICHE	MAGLIOLI	PRIMAVERILE
4)	POTATURA A SUCCISIONE O RASOTERRA DELLE TALEE	MAGLIOLI	AUTUNNALE INVERNALE
5)	ZAPPATURA E RINCALZATURA	AMMAIATURA	AUTUNNALE INVERNALE ESTIVO
6)	COLLOCAMENTO TUTORI ( PALETTI IN CANNA )	MPALATURA	PRIMAVERILE

**CURE CULTURALI STORICHE SU VIGNA FATTA**

	TIPOLOGIA CULTURALE	VOCABOLO LOCALE	PERIODO STAGIONALE	SOTTOPRODOTTI
1)	ZAPAZZATURA A SCALZARE		INVERNALE	
2)	POTATURA A SECCO TRALCI	APPROCCIATURA SALIMENTI	INVERNALE	CARBONELLA
3)	POTATURA SECCO DI PRODUZIONE	NETTATURA E PUTA	INVERNALE INIZIO PRIMAVERA	
4)	SCORTECCIAMENTO		INVERNALE	
5)	POTATURA VERDE	SVITIGNARE	PRIMAVERILE ESTIVO	
6)	LEGATURA TRALCI	N'CAVALLATURA O AMMAINATURA	PRIMAVERILE ESTIVO	
7)	ZAPPATURA A COLMARE	AMMAINATURA	ESTIVA	
8)	SFOGLIATURA		PRIMAVERILE ESTIVO	

In relazione ad i nuovi impianti viticoli, le c.d. "**pastine**" a cui si dà il nome di "**pezze**" (*ogni "pezza" equivale a mille viti*), e sul filo conduttore di una lunga ed ininterrotta tradizione legata ad antichi rituali agresti propiziatori, si ripropone fedelmente il passo di una testimonianza diretta dello storico **G.F. Pugliese** risalente al XIX° sec.

Così, per l'esistenza di numerosissime zonazioni produttive a vigneti, la **Calabria** più delle altre regioni confermerebbe segnatamente, su basi rigorosamente scientifiche, il rilievo ecologico di **Plinio il Vecchio** secondo il quale "**le viti sono di tante varietà quanto sono i campi dove nascono**" mentre è cosa certa che "**il Suolo**" è sempre da considerare Come un "**figlio del Clima**".

**Cirò**, per il suo peculiare ambiente agrario e forestale identifica nell'ambito regionale la regione agraria n°.06.

Nelle vicende nazionali e regionali, le diversità territoriali hanno sempre esercitato un peso notevole.

Non a caso la prammatica del 1465, promulgata da **Alfonso I d'Aragona**, stabiliva, per il versante **Jonico**, il confine suddivisoriale tra **Calabria Citra** con capitale (*capoluogo*) **Cosenza** e **Calabria Ultra** con capitale (*capoluogo*) **Reggio di Calabria**, sul corso del **Neto** (*Significato toponimo* : "**Fiume delle navi bruciate**").

*L'Allegoria figurativa che ben rappresenta la testimonianza dello storico Pugliese da Cirò, consegna anche la visione di due storiche forme di Allevamento*

*(1) "Vite Maritata" ad alberi ed ad*

*(2) "Alberello" con il caratteristico palo di sostegno*



To Gilbert Dolben  
in Northampton  
of Thindon  
Shire Esq  
1711

## Cosa accadeva ?

*"Quello che non fassi nella vendemmia si pratica nell'occasione di dover piantare vigna. Pare che dalla mitologia non abbian conservato alcun culto a Bacco donatore di vino, coronato di grappoli, e bagnata la barba di musto, ma a Bacco piantatore di delle viti. In fatti è tanto il vino, e lo spirito di vino che si consuma in occasione di piantare una vigna, e tanto il baccano che si fa ritornando in paese, uno semiserio, altro mezzo ebbro, ed altro caricato sul basto "cotto come monno", che risa, e pietà a vicenda si succedono in chi mira tale scena".*

Sembrerà strano, ma questi aspetti così spontaneamente "folcloristici" connessi alla vita dei campi ci riportano, tuttavia, proprio a quello scomparso **Mondo Rurale** e **Vitivinicolo**, da cui è nata una "**delle più grandi creazioni del genio ellenico**": **La Tragedia**.

A ben ragione l'illustre studioso Gennaro Perrotta (1966) riprendendo, in merito, una affermazione di Federico Nietzsche (1844-1900) scrisse che questa forma di teatro "era davvero una creazione di Dioniso, il dio che liberava gli uomini dalle preoccupazioni e dagli affanni, ma anche dai moniti della ragione, e li accendeva nell'esaltazione e nell'entusiasmo orgiastico".

Ma ancor più, nel pantheon della Primitiva Civiltà Bruzia, come si riscontra nella terra di Cirò, la divinità diveniva anche "il Briseo" cioè, con termine di lingua osca, il Protettore ed il Difensore della libertà e dell'indipendenza territoriale (da cui derivò il toponimo dell'importante contrada viticola "Brisi", dove secondo la tradizione sorgeva il suo tempio).

In senso " dualistico" il " Briseo" Bruzio si identificava, ampiamente, con quel dio "Bacco" che i Latini chiamarono " Pater Liber".

Significativi appaiono, di ricalzo, gli approfonditi studi del Manaresi(1959) che, nel suo pregevole ed oramai classico "Trattato di Viticoltura", precisava come " la figurazione della Vite sulle monete ( greche, magno greche e romane antiche n.d.r.) più che avere un riferimento a commerci e ricchezze agrarie, sia allusiva al culto dionisiaco, il quale trovava causa nel prodotto viticolo del suolo".

A conclusione di un ben più complesso tema, si vuole evidenziare in tale contesto anche le rappresentazioni rurali, perdurate fino agli anni 60, in occasione della mietitura delle messi.

Si tratta di manifestazioni di una civiltà contadina che, sicuramente, materializzavano e testimoniavano ancora la sopravvivenza ovvero il riverbero di quegli ancestrali riti e culti propiziatori nelle campagne, tesi alla perpetuità della fertilità dei suoli e dell'abbondanza dei raccolti, sull'esempio della "danza della falce" o della "caccia" o "danza" del "caprio". .



*foto Pinna.*

***Latifondo lucano di San Giorgio. Anni 50 La Danza Propiziatrice "della Falce" nel corso della Saga della mietitura.***

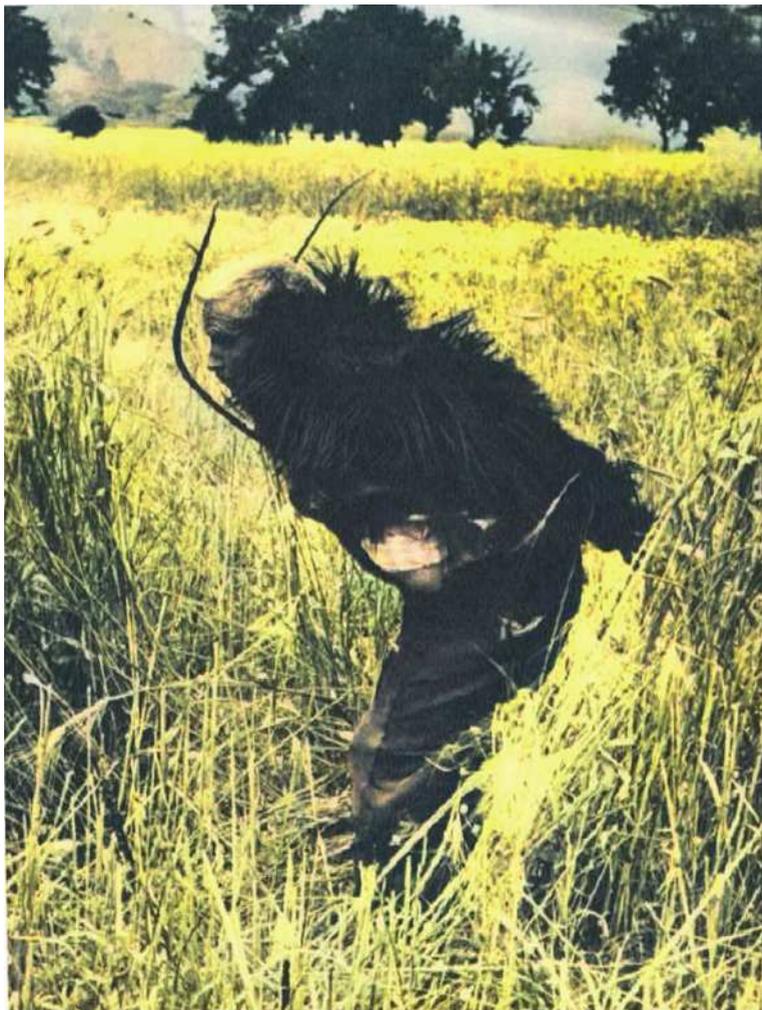


foto Pinna. - Anni 50.

*La "danza" o "caccia" del "Caprio"*

*La rappresentazione, con un contadino rivestito vivacemente con il mantello dell'animale, ben interpreta il significato della forma di teatro che fu definita "Tragedia".*

*Infatti, il termine di derivazione greca, significa "Canto del Caprio" o "Canto per il Caprio" ed in effetti la rurale sagra, diffusa nel latifondo della Calabria e Lucania fino al passato più prossimo, si chiudeva con un canto corale propiziatorio..*

## RAFFAELE NICASTRI UN GRANDE MAESTRO "DIMENTICATO"

In tale comparto, risaltano ancora le indagini scientifiche del pur "*dimenticato*" **Raffaele Nicastri** (1878- 1924) di fine ottocento, il quale nel *Regno d'Italia* (1861) fu il primo laureato in *Scienze Agrarie di Cirò e fra i pochi della Calabria* .

Il Professore, autentico pioniere nelle ricerche sul settore vitivinicolo, nel corso di una rapida e prestigiosa carriera professionale, purtroppo prematuramente spezzatasi, fu anche titolare dell'allora affermata "*Cattedra Ambulante*" di Agricoltura di **Potenza**.

Si deve al **Nicastri** l'importante ed antesignano testo di "*Appunti di Ampelografia del Crotonese*"(1907) nel quale accanto ai rilievi prettamente scientifici ed agronomici si documenta l'importanza economica della viticoltura comprensoriale del "*Cirò*".

Questa superficie vitata, infatti, si connotava nel paesaggio agrario del tempo, a **Nord del Fiume Neto**, come una vera e rara "*oasi arborea intensiva*" nettamente contrapposta al dominante quanto "*monotono*" indirizzo colturale estensivo del latifondo crotonese.

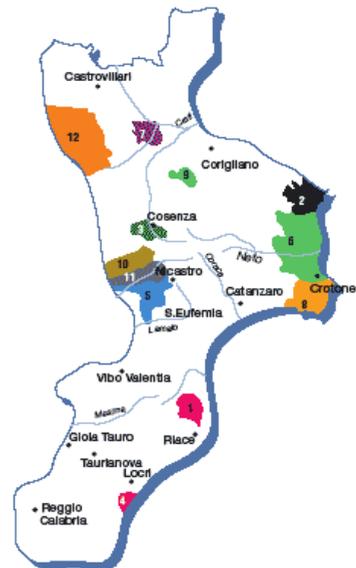
*(carta enografiche tratta da @www.vqprd.it)*

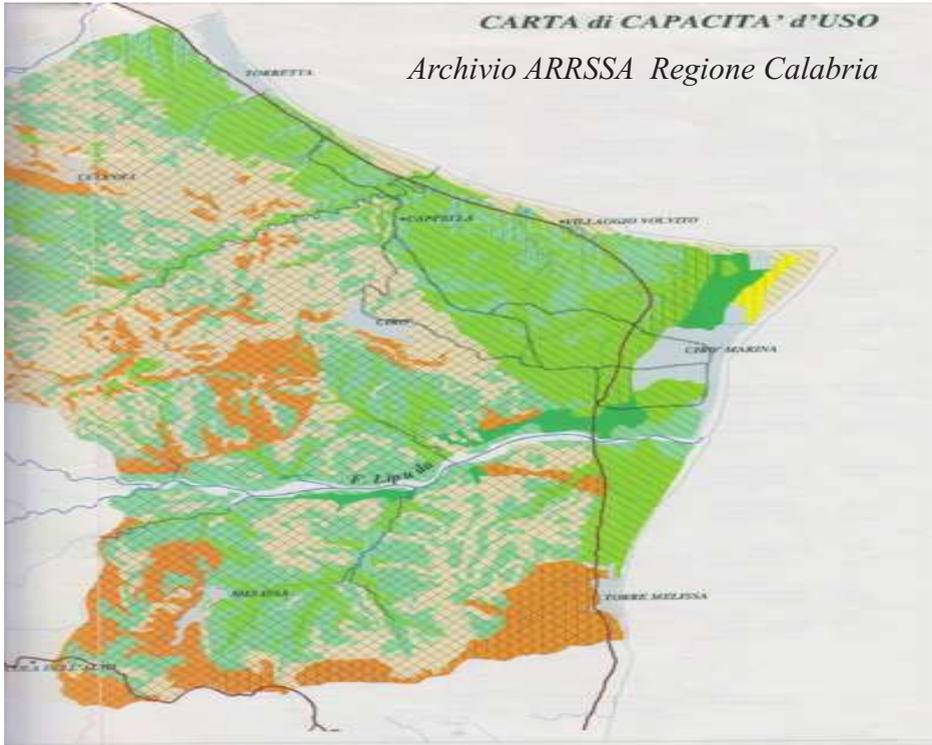


**Calabria**

### D.O.C.

- 1 Bivongi
- 2 Cirò
- 3 Donnici
- 4 Greco di Bianco
- 5 Lamezia
- 6 Melissa
- 7 Pollino
- 8 Sant'Anna di Isola Caporizzuto
- 9 San Vito di Luzzi
- 10 Savuto
- 11 Scavigna
- 12 Verbarico





**classi**

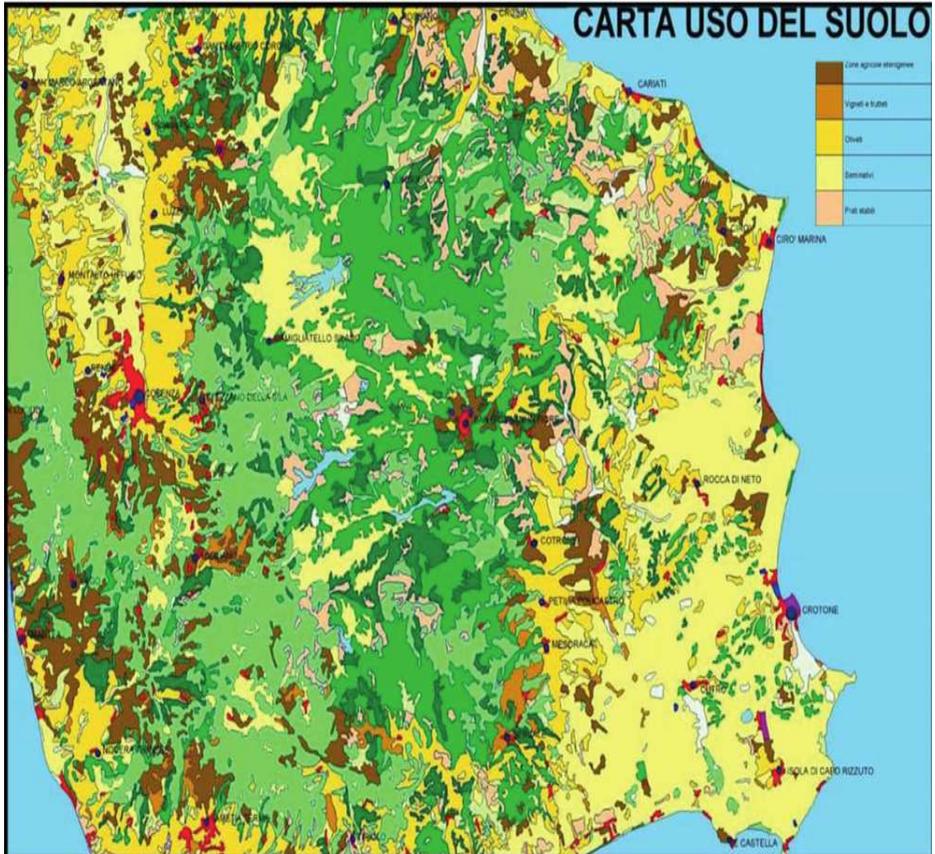
<b>I</b>	Suoli privi o con lievi limitazioni all'utilizzazione agricola; possono essere utilizzati per quasi tutte le colture diffuse nella Regione, senza richiedere particolari pratiche di conservazione.
<b>II</b>	Suoli con moderate limitazioni che riducono la scelta delle colture e/o richiedono moderate pratiche di conservazione.
<b>III</b>	Suoli con severe limitazioni che riducono la scelta delle colture e/o richiedono speciali pratiche di conservazione.
<b>IV</b>	Suoli con limitazioni molto forti che riducono la scelta delle colture e/o richiedono una gestione molto accurata.
<b>V</b>	Suoli che non presentano rischi di erosione, oppure esso e' molto trascurabile, ma hanno altre limitazioni ineliminabili che restringono il loro uso principale al pascolo, alla forestazione, ed al mantenimento dell'ambiente naturale.
<b>VI</b>	Suoli con severe limitazioni che generalmente restringono il loro uso al pascolo, alla produzione di foraggi, alla forestazione ed al mantenimento dell'ambiente naturale.



**REGIONE CALABRIA**

*Autorità di Bacino Regionale - Assessorato Lavori Pubblici ed Acque*

**PIANO STRALCIO DI  
BACINO PER L'ASSETTO  
IDROGEOLOGICO  
(D.L. 180/98)**



<b>TERRITORI AGRICOLI</b>		Zone agricole eterogenee	Sono inclusi in questa categoria le colture temporanee in associazione con colture permanenti sulla stessa superficie, quando le particelle a frutteto comprese nelle colture annuali non associate rappresentano meno del 25% della superficie totale e il totale di piccoli appezzamenti con varie colture annuali, prati stabili e colture permanenti occupati ciascuno meno del 75% della superficie totale dell'unità.
		Vigneti e frutteti	Superfici piantate a vigne e impianti di alberi e arbusti fruttiferi.
		Oliveti	Superfici piantate ad olivo, comprese particelle a coltura mista di olivo e vite.
		Seminativi	Superfici coltivate regolarmente arate e generalmente sottoposte ad un sistema di rotazione.
		Prati stabili	Superfici a copertura erbacea densa a composizione floristica rappresentata principalmente da graminacee, non soggette a rotazione.

LA TRADIZIONE STORICA  
DELLA PRODUZIONE DELLA  
CARBONELLA. ULTIME  
IMMAGINI ANNO 1980

---

L'Antica Arte dell'innesto a gemma

---

IMMAGINI DI ALCUNE  
ANCESTRALI CULTIVAR  
AUTOCTONE DEL PATRIMONIO  
GENETICO VITICOLO DEL  
COMPRESORIO DEL "CIRO"



## LA TRADIZIONE STORICA DELLA PRODUZIONE DELLA CARBONELLA. ULTIME IMMAGINI ANNO 1980



*foto archivio storico az. Dottore, Cirò M.*

### **FASE 1 :**

I tralci di vite (*volg. Salmenti*) vengono accatastati ai margini del vigneto e si procede all'accensione del materiale legnoso.



Cirò, Kr, Località Vallo, foto archivio storico az. Dottore, Cirò M.  
Veduta generale dell'area viticola. Preparazione della Carbonella.



**FASE 2 :**

La combustione deve avvenire lentamente, perciò si utilizzano “scopazzi” per consuetudine locale preparati con fusti di "Inula viscosa" (volg. *spulitro*). (foto az. Dottore, Cirò M.)



**FASE 3**

Rimescolo dei cannelli (foto Az. Dottore)



*foto Az.Dottore*

**FASE 4:**

Si attende il raffreddamento del materiale. La carbonella oramai è prodotta.

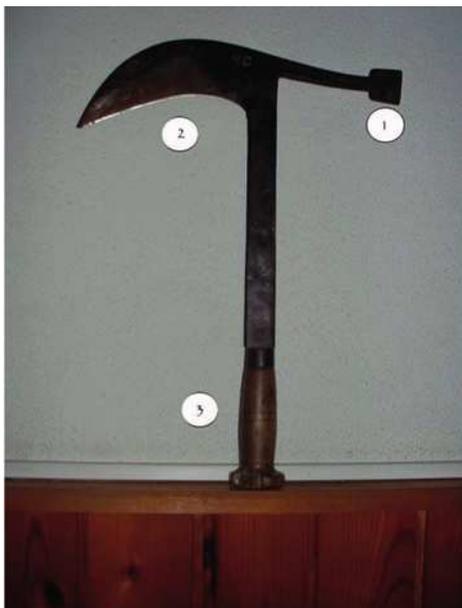


*foto az.Dottore*

I due, oggi ultraottantenni "**Legionari del Lavoro**", sig,ri (1) **Francesco Bossio (Ciccio)** ed (2) **Antonio (Totò) De Fine** da Cirò (*purtroppo scomparso nel Marzo u.s.*), si possono a pieno titolo considerare, così come confermano anche le eloquenti e storiche immagini presentate, fra gli ultimi epigoni di una autentica "**Stirpe**" di vitivinicoltori locali.

Questi "**eredi**" di nobili generazioni legate alla tradizione italica della terra, forse senza storie perchè senza romanzi, attraverso i secoli, senza soluzione di continuità, hanno, in verità, saputo conservare e perpetuare una "**Coltura a misura d'uomo**", foriera di dignità familiare e tanta redditività per tutta l'economia regionale, sicuramente non fondata su una quotidiana moda esteriore di migliaia di "cellularini imprenditoriali". .

## **STRUMENTI E TECNICHE STORICHE DI POTATURA ED INNESTO**



1 : scure per il taglio di tronchi e branche secche di viti

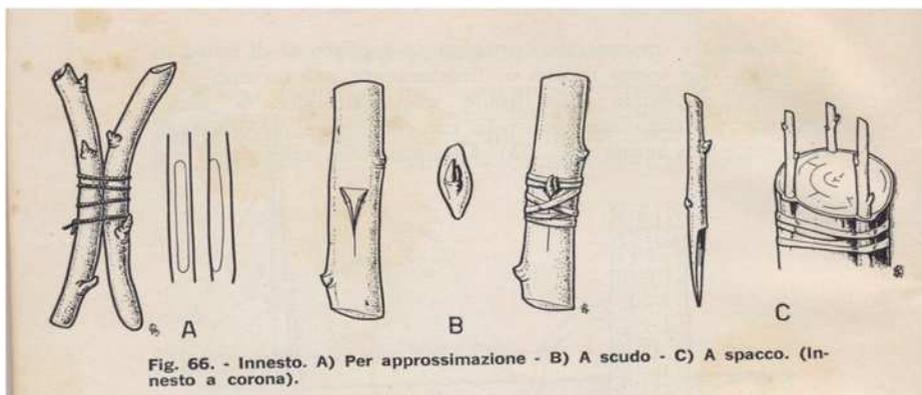
2 : Lama a falchetto per la potatura vera e propria.

3 : Manico

“L’arcigghiuni” che nella forma ricorda un’arma medioevale, dal taglio perfetto, veniva realizzato da artigiani locali.

Per la pericolosità, l’uso era una prerogativa di professionisti, esperti nella potatura dei vigneti.

Nel territorio di Cirò, in sequenza cronologica, dopo gli attacchi fillosserici di fine ottocento, all'impianto con " Maglioli"( c.d. Viti Latine) subentrò l'utilizzo del porta innesto selvatico ( c.d. "soggetto" costituito daVite americana) principalmente innestato a "Gemma" (ovvero a "scudo") e secondariamente a "spacco".



## L'Antica Arte dell'innesto a gemma.



FOTO 1 - Scalzatura della vite selvatica - portainnesto.



FOTO 2 - Preparazione marze (volg. magliolo).



FOTO 3 - Estrazione gemma ( volg.occhio) dalla marza



FOTO 4 - Viene praticato l'invito sul portinnesto selvatico per l'inserimento della gemma



FOTO 5 - Inserimento gemma nell'invito



FOTO 6 - Inizio della legatura della gemma sul porta innesto e si procede con accuratezza



FOTO 7 - Dopo alcuni giri di legaccio la legatura vera e propria è ultimata

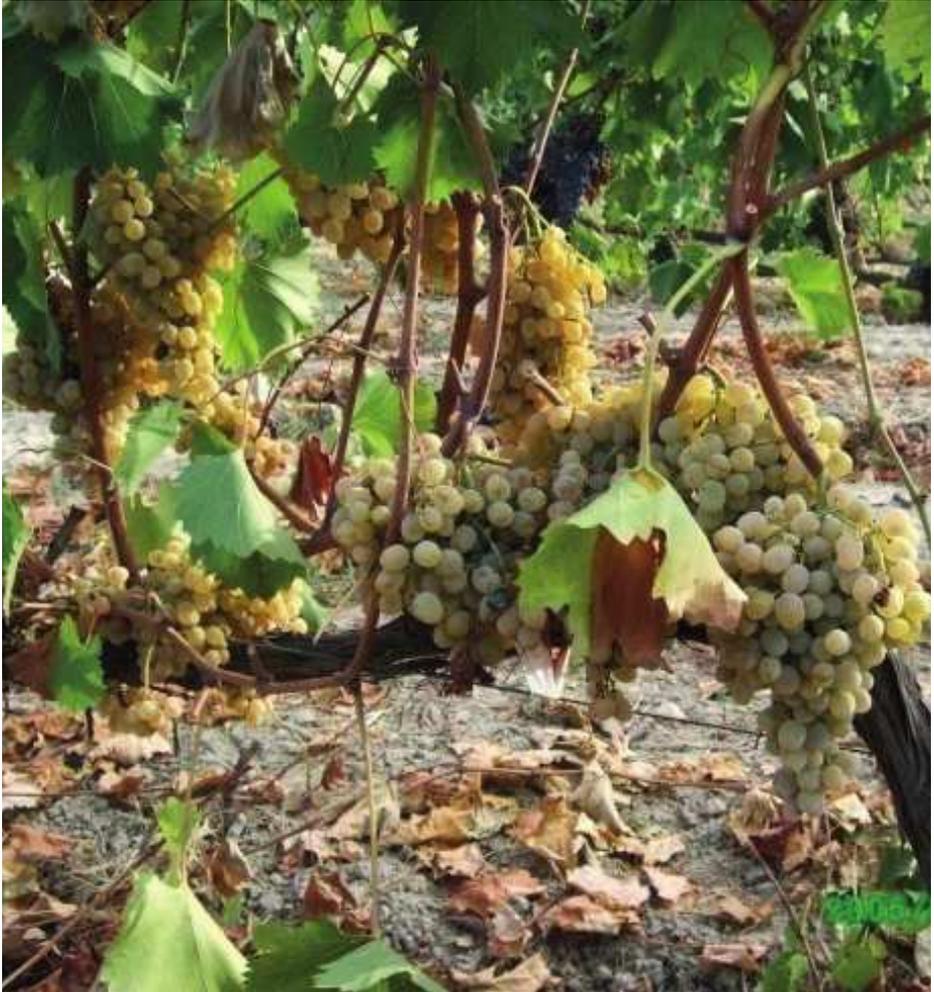


FOTO 8 - A protezione dell'innesto si legano su di esso foglie dello stesso porta innesto

**IMMAGINI DI ALCUNE ANCESTRALI CULTIVAR  
AUTOCTONE DEL PATRIMONIO GENETICO VITICOLO  
DEL COMPRESORIO DEL "CIRO"**



Cirò loc. "Vallo" cultivar "**Marsigliana**"



Cirò loc. "Vallo", cultivar "**Pizzutella**"



Cirò loc. Vallo cultivar "**Colorino**"



Cirò loc. Vallo cultivar "**Infarinata**" per la vistosa patina pruinosa (da cui deriva il nome) richiama l'antica specie aminea "**Lanata**" descritta da **Plinio** nella "**Naturalis Historia**".



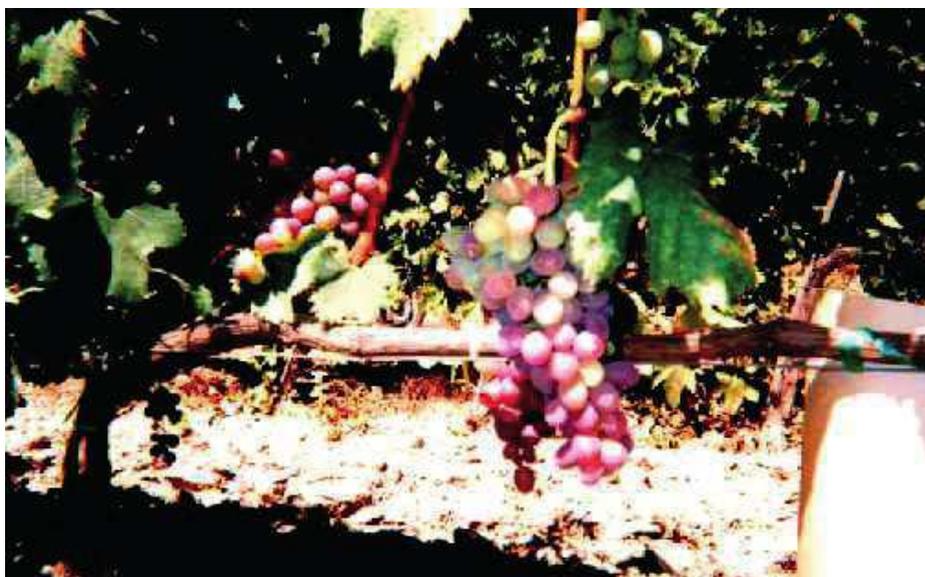
Cirò loc. Vallo cultivar "**Falanghina bianco**"



Loc. Vallo Cultivar "**Violetta**" o "**Cerasuola**" per il colore particolare degli acini .



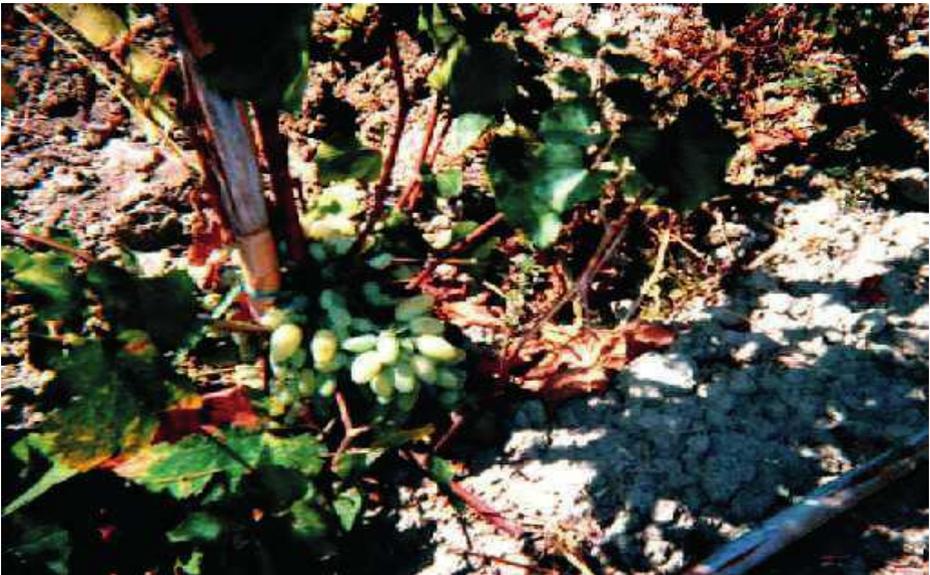
Cirò, loc. Vallo, cultivar "**Greco bianco**"



Cirò, loc. Vallo, cultivar "**Uva Petra**" ovvero "**Tostola**", così denominata per la durezza dell'acino e che nella tradizione locale viene ancora "**messa sotto spirito**".



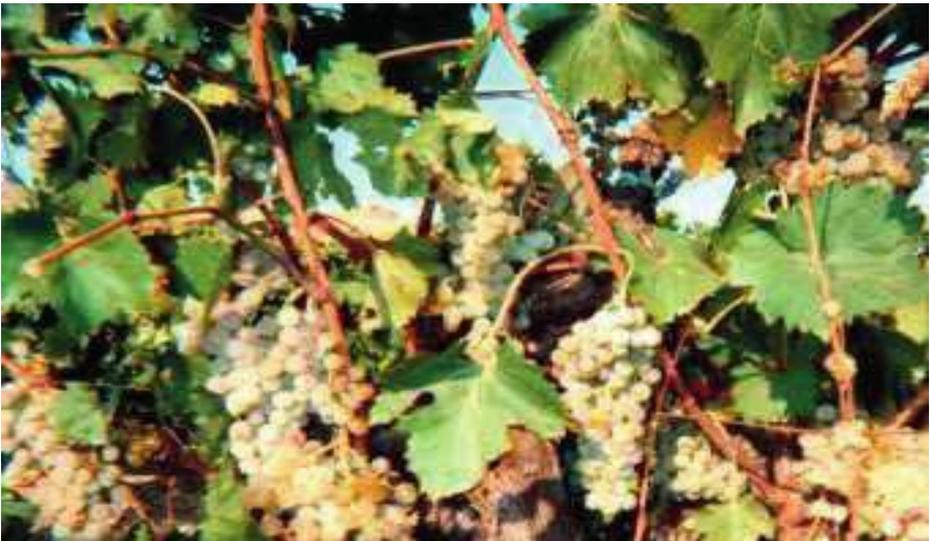
Cirò, loc. Vallo, cultivar "**Magliocco**" ben riconoscibile per la grandezza dei grappoli



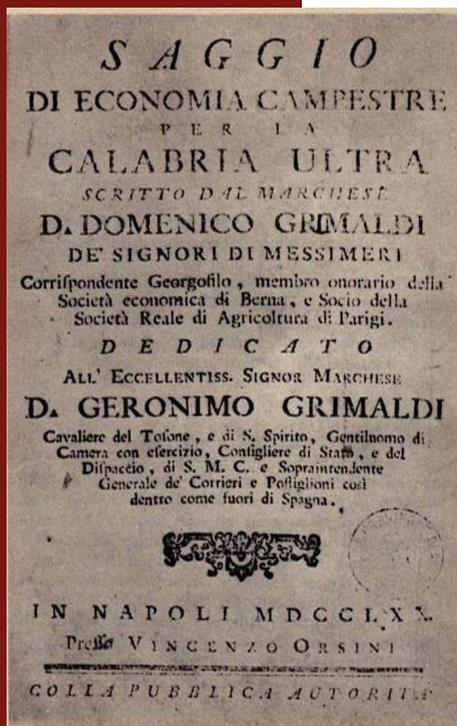
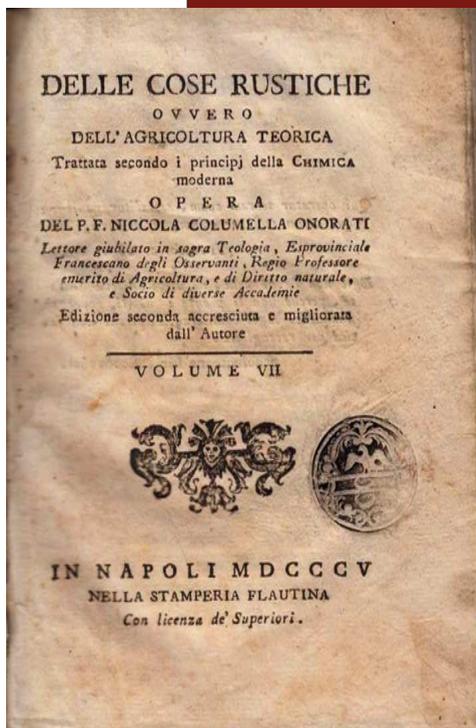
Cirò, loc. Vallo, cultivar "**Corniola bianca**" che per la sua forma richiama la varietà pliniana detta "**Dactilydes**" (*dito*)



Cirò, loc.Vallo, cultivar "**Lagrima**"



Cirò, loc. Vallo, Cultivar "**Sprumentino.**" o "**Uva Francese**".  
La varietà è molto resistente ad attacchi parassitari  
di crittogame e fitofagi





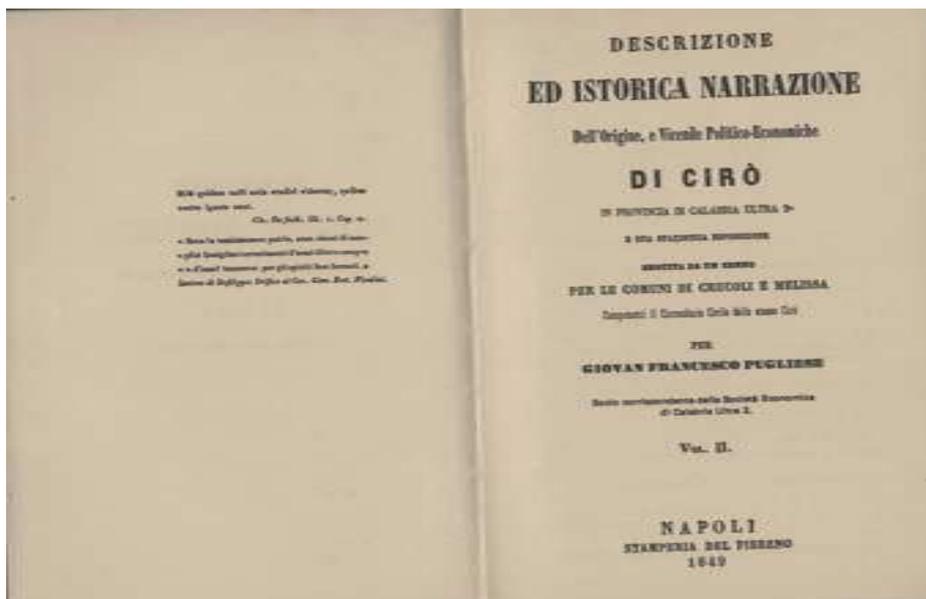
per gentile concessione dell'erede avv. G. F. Pugliese

## **Autoritratto dello Storico, Giurista ed Agronomo G. F. Pugliese da Cirò.**

*Descrizione ed Istorica Narrazione - 1849*

L'insigne personalità culturale, reputato socio della "Società Economica della Calabria Citra I", era anche membro della locale **Setta Segreta** di ispirazione massonica sotto il titolo di "**Federazione Crimisea**".

L'organizzazione politica segreta era stata concepita dal cognato, il magistrato **Giuseppe Sabatini** (*allievo insieme al fratello a Napoli del "Gran Maestro" Abate Antonio Jerocades di Parghelia*) e nel suo ordine gerarchico era composta dal "**Gran Maestro**" il sacerdote don **Francesco Chiaromonte**, lo stesso **Sabatini** in qualità di "**Oratore**", **G.F. Pugliese "Primo Assistente"**, don **Ambrogio Siciliani "Secondo Assistente"**; don **Carlo Siciliani "Tesoriere"**; don **Giuseppe Pometti "Guardabollo"** e don **Carlo Ambrosio De Luca**, tutti di **Cirò**.





## Mario Dottore

Nato e residente a Cirò Marina (Kr) il 03.09.1953  
alla via taverna 15 - Cod. Fisc DTT MRA 53PO3726S,  
E-Mail mariodottore53@libero.it

### *PERCORSO FORMATIVO ED ESPERIENZE MATURATE:*

- Diploma di Maturità Classica conseguita nel Liceo Ginnasio “ Ivo Oliveti” di Locri (Rc) nel 1972;
  - Laurea in Scienze Forestali e Diploma per l’esercizio della Libera professione conseguiti nel 1984-1988 presso la Facoltà di Agraria,
  - Corso di Laurea in Scienze Forestali dell’Università di Bari, Centro Studi Mediterranei.
  - Esperto in Agricoltura Tropicale e Sub Tropicale ed Ecologia
  - Articolista dell’ex giornale Locale “ **IL Setaccio**”, del “ **Quotidiano di Calabria**”, della Rivista Calabrese “ **IL Calabrone**”, di “ **Storie di Calabria**.”
  - “Abstract” di suoi lavori di studio sono stati pubblicati in vari periodi dal giornale “ **Il Crotonese**” e dalla “**Gazzetta del Sud**” alla “**La Ciminiera**” e i **Quaderni del Centro Studi Bruttium**.
  - Ex Direttore di Redazione del giornale d’informazione “ **Krimisa Notizie**” della locale Associazione di Commercianti ed Artigiani di Cirò Marina.
- E’ stato saltuariamente anche Assistente di Polizia Giudiziaria, incaricato di redigere delicate perizie inerenti il sequestro di coltivazioni in loco di “Canapa Indiana” nonché saltuariamente consulente del WWF nella stesura di perizie forestali ,,,,,, ed altro ancora.



## Antonio Cortese

Nato a Savelli (Kr) il 26.03.1955 e residente a Crotona  
in via M. Nicoletta II trav., 05 -  
e-mail: antoniocortese@libero.it

### *PERCORSO FORMATIVO E INCARICHI PROFESSIONALI*

- Ha conseguito nel 1974 il Diploma di Geometra presso l’Istituto, oggi denominato “**Sandro Pertini**” di **Crotone**;
- Ha conseguito nel 1984 la **laurea in Ingegneria Civile** Sez. Idraulica presso il **Politecnico Universitario di Bari**;
- Dal 1990-2019 con regolare concorso è stato assunto nei **Consorzi di Bonifica Raggruppati della Provincia di Crotona** con la qualifica di **Capo Settore**, nel Settore Tecnico e **responsabile della sicurezza della Diga Vasca S. Anna**.
- Funzionario per l’ottenimento della Concessione di Derivazione Acque dal fiume “**Tacina**”,
- Direttore dei lavori del serbatoio sul fiume “**Simeri**”