

PROPOSTA DI LEGGE N. 311/9^A DI INIZIATIVA DEL CONSIGLIERE REGIONALE, CAPUTO, RECANTE: "RICONOSCIMENTO DEL METODO STORICO 'MOSCATO AL GOVERNO DI SARACENA' QUALE BENE CULTURALE DELLA CALABRIA"

RELATORE: NAZZARENO SALERNO



PROPOSTA DI LEGGE N. 311/9^A DI INIZIATIVA DEL CONSIGLIERE REGIONALE CAPUTO, RECANTE:

"RICONOSCIMENTO DEL METODO STORICO 'MOSCATO AL GOVERNO DI SARACENA' QUALE BENE CULTURALE DELLA CALABRIA"

RELATORE: NAZZARENO SALERNO

**F.TO IL DIRIGENTE
ANTONIO CORTELLARO**

**F.TO IL PRESIDENTE
NAZZARENO SALERNO**

RELAZIONE

La forza attrattiva e propulsiva di un territorio e di una regione che, come la Calabria, custodisce al suo interno territori e "terroir" diversi tra loro, preziosi ed inimitabili, non può non puntare strategicamente sulla individuazione, valorizzazione e promozione dei suoi principali "beni culturali" (materiali ed immateriali), nella definizione più ampia indicata dall'Art. 10 del Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio del 2004 («le cose immobili e mobili appartenenti allo Stato, alle Regioni, agli altri enti pubblici territoriali, nonché ad ogni altro ente ed istituto pubblico e a persone giuridiche private senza fine di lucro, ivi compresi gli enti ecclesiastici civilmente riconosciuti, che presentano interesse artistico, storico, archeologico o etnoantropologico»).

I beni culturali, per definizione diversi dai beni naturali in quanto prodotto della cultura dell'essere umano, vengono classificati in "materiali", quando sono fisicamente tangibili, come un'opera architettonica, un dipinto, una scultura; ed in "immateriali" quando non sono fisicamente tangibili, come una lingua o dialetto, una manifestazione popolare o addirittura una ricetta culinaria.

In particolare hanno provveduto alla definizione dei beni culturali:

1. "materiali", la "Convenzione per la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato", firmata all'Aja il 14 maggio 1954 e ratificata dal nostro Stato con la legge 7 febbraio 1958, n. 279;
2. immateriali, la "Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale", conclusasi a Parigi il 17 ottobre 2003.

In particolare, la Convenzione di Parigi considera fondamentale l'interdipendenza tra il patrimonio culturale immateriale e il patrimonio culturale tangibile. In essa la tutela dei beni culturali immateriali è definita "salvaguardia", volendo indicare con tale espressione le misure necessarie a favorire la «vitalità del patrimonio culturale immateriale», vale a dire la sua trasmissione alle future generazioni.

All'art. 2, punto 1, della Convenzione troviamo la definizione di bene culturale immateriale: «Per patrimonio culturale immateriale si intendono le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how (cioè le abilità operative) — come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi - che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come parte del loro patrimonio culturale. Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia e dà loro un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana (...)».

Al punto 2 dello stesso articolo vengono indicati i settori in cui si manifesta, tra l'altro, il patrimonio culturale immateriale come sopra definito: tradizioni ed espressioni orali, ivi compreso il linguaggio, quale "veicolo" del patrimonio culturale immateriale; le arti dello spettacolo; le consuetudini sociali, gli eventi rituali e festivi; le conoscenze pratiche riguardanti la natura e l'universo; l'artigianato tradizionale.

L'Italia ha avviato, a partire dalla fine del 2006, un vero e proprio processo di valorizzazione del nostro patrimonio culturale intangibile, ancora troppo poco conosciuto, con la istituzione, da parte del Ministro per i Beni e le Attività Culturali, di una "Commissione scientifica per la valorizzazione delle tradizioni".

In questa visione, di metodo e di contenuto, possono rientrare a pieno titolo le peculiari produzioni artigianali ed enogastronomiche ed i loro metodi tramandati per secoli, soprattutto quando le loro tracce nella Storia, non solo regionale ma dell'intero Paese, sono abbondantemente documentate, tanto da farle emergere in modo chiaro ed univoco, identificando infine il nome e la storia di quel metodo e di quel prodotto unici con un particolare territorio e, per relazione, con un'intera regione.

E' certamente, questo, il caso del metodo di produzione di uno dei più antichi e rinomati vini dolci prodotti in Calabria, pregiato protagonista, già oltre 500 anni fa, finanche delle famose mense numerosi ed autorevoli fonti scritte, prevede la vinificazione separata dell'uva moscato, ottenuta dal vitigno autoctono e da altre uve. Il mosto, ottenuto vinificando le uve malvasia e guarnaccia, viene concentrato per aumentare il tenore zuccherino, mentre l'aroma ed il gusto particolari provengono dall'uva moscatello, raccolta e appassita alcune settimane prima della vendemmia. Gli acini del moscatello disidratati vengono a loro volta selezionati, schiacciati manualmente e quindi aggiunti al mosto (prima spremitura) concentrato. Dopo una lunga e lenta fermentazione si ottiene quindi, un passito color giallo ambra con riflessi aurei, dall'aroma intenso e dal sapore di miele, di fichi secchi e di frutta esotica.

Questo metodo (sistema di bollitura), antecedente di diversi secoli la scoperta dell'America (nel `500 era già rinomato, tanto da donarlo al Papa) — si presume che il vitigno moscato sia stato portato nel 900 d.C. dagli Arabi, dunque più vecchio di molti secoli rispetto a quello per la preparazione della pizza napoletana che, come è noto, ha ottenuto un importante riconoscimento di tutela comunitaria e più vecchio della stessa coltivazione dei pomodori in Italia — va tutelato e riconosciuto attraverso un'apposita legge regionale che lo preservi e promuova riconoscendolo come uno dei beni culturali della Calabria.

Il celeberrimo Moscato Passito di Saracena è a tutt'oggi un vino rimasto così come circa 1000 anni fa e che, proprio per il suo peculiare metodo di produzione, rimasto intatto nei secoli, proprio cioè per la sua tradizionale bollitura, è l'unico vino dolce al mondo che può fare a meno dell'aggiunta di anidride solforosa.

L'unicità e l'esclusività certificate del metodo "Moscato al Governo di Saracena" e del conseguente prodotto è motivata anche da un punto di vista geografico: la zona di produzione delle uve, ricade nel territorio delimitato del comune di Saracena in provincia di Cosenza, alle pendici del Pollino. Le caratteristiche geografiche collinari e le escursioni termiche di tale ristretta area conferiscono ai vitigni ivi coltivati, condizioni ottimali uniche ed irripetibili al di fuori di tale contesto.

La qualificazione ed il riconoscimento del metodo "Moscato al Governo di Saracena", quale bene culturale (immateriale) della Calabria, oltre cristallizzare in una importante norma di rango regionale un sistema di produzione tramandatosi da secoli, offrirebbe un indubitabile contributo di marketing territoriale alle attese di promozione in Italia e nel mondo dell'immagine della Calabria migliore e dei suoi terroir, attraverso una scelta legislativa destinata a divenire paradigmatica, per altro non necessitante di alcuna copertura finanziaria, e che fa delle inimitabili eccellenze produttive regionali i tasselli simbolici e da salvaguardare del proprio complessivo e distintivo patrimonio culturale (materiale e immateriale).

Art. 1

(Definizione)

Sono beni culturali immateriali della Calabria, oltre a quelli indicati e descritti nel Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio (Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42), anche i metodi di produzione artigianale ed enogastronomica, documentati attraverso fonti storiche accreditate e/o tramandati, anche soltanto oralmente, caratterizzati da unicità ed esclusività e che rischiano di andare definitivamente perduti.

Art. 2

(Metodo 'Moscato al Governo di Saracena')

E' bene culturale della Calabria il seguente metodo (sistema di bollitura), antecedente di diversi secoli la scoperta dell'America (nel '500 era già rinomato, tanto da essere donato al Papa; si presume che il vitigno moscato sia stato portato nel 900 d.C. dagli Arabi), di produzione del Moscato Passito di Saracena, unico vino dolce con questa tecnica di vinificazione al mondo. La vinificazione prevede la separazione dell'uva moscato, ottenuta dal vitigno autoctono e da altre uve. Il mosto, ottenuto vinificando le uve malvasia e guarnaccia, viene concentrato per aumentare il tenore zuccherino, mentre l'aroma ed il gusto particolari provengono dall'uva moscatello, raccolta e appassita alcune settimane prima della vendemmia. Gli acini del moscatello disidratati vengono a loro volta selezionati, schiacciati manualmente e quindi aggiunti al mosto (prima spremitura) concentrato. Dopo una lunga e lenta fermentazione si ottiene quindi, un passito color giallo ambra con riflessi aurei, dall'aroma intenso e dal sapore di miele, di fichi secchi e di frutta esotica.

PROPOSTA DI LEGGE N. 311/9^A DI INIZIATIVA DEL CONSIGLIERE REGIONALE, CAPUTO, RECANTE: "RICONOSCIMENTO DEL METODO
STORICO MOSCATO AL GOVERNO DI SARACENA" QUALE BENE CULTURALE DELLA CALABRIA"

RELATORE: NAZZARENO SALERNO