



DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE CULTURALI E IL TURISMO

**MODULO DI CANDIDATURA
PER L'ISCRIZIONE NELL'INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURALE
IMMATERIALE CAMPANO (IPIC)**

Documentazione a supporto dell'istanza di iscrizione

(art. 5, c.2 del Disciplinare)

A. Comunità proponente

Indicare il nome e l'individuazione topografica della comunità che propone l'iscrizione dell'elemento culturale.

Il Vallo di Lauro è un vario susseguirsi a catena di centri con struttura originaria chiusa, che si affacciano sulla strada principale, strada che li mette in comunicazione tra loro e con il resto della pianura Campana. In particolare, il Comune di Marzano di Nola è situato allo sbocco vallivo della Pianura nolana, ai piedi del contrafforte collinare del monte di Visciano. Qui la natura non ha subito interventi invasivi da parte dell'uomo, al di là delle esigenze dettate dalla pratica dell'agricoltura, ed è proprio per questo che il paesaggio naturale è a dir poco straordinario: uliveti, castagneti e querceti impongono, con eleganza, i propri colori che, fondendosi con il verde dei nocioleti ed il giallo degli aranceti, assicurano alla vista belli e caratteristici panorami. Fortificato nel Medioevo, Marzano fu feudo di nobili e antiche famiglie, tra cui gli Orsini, i Sanseverino, i Pignatelli e i Lancellotti. Parte caratterizzante del paesaggio urbanistico di Marzano di Nola è l'imponente torre medioevale eretta alle porte del paese che coincidono con quelle del Vallo di Lauro, simbolo della comprovata storicità di Marzano e di tutto il Vallo. Queste neostrutture, accompagnate da qualche sopravvissuto "angolo pittoresco", danno a questo borgo un'aria mistica, vi è quasi un incontro tra presente e passato, una mescolanza di cultura. Vi sono tracce di quel che erano i vecchi tracciati viari, costruiti in buona parte con struttura basilare simbolo della contaminazione storica e architettonica dell'Impero Romano. Il Comune di Marzano, insieme a tutto il Vallo di Lauro, ricopre un territorio di grandi estensioni, che permette un uso del suolo agricolo molto proficuo, essendo di origine vulcanica e di conseguenza molto fertile. Questa condizione ha contribuito alla nascita e alla diffusione della coricoltura, caratteristica tecnica di coltura e trasformazione della nocciola, rendendola volano economico e principale mezzo di sostentamento, oltre che straordinaria risorsa identitaria. Con tali presupposti e con una miriade di aziende, di piccole o piccolissime dimensioni, si può dichiarare che questo territorio trae ancora buona parte del suo reddito complessivo dall'attività agricola basata sulla produzione prevalente di nocciolo.

B. Nome dell'elemento culturale

Indicare il nome dell'elemento culturale, anche in dialetto ove rilevante.

Max 200 caratteri

"Tra passato e presente: la coltura della nocciola di Marzano di Nola tra storia e tradizione"

In dialetto locale la nocciola viene chiamata "**nocella**", termine che deriva dal latino *nux*, ovvero "noce"

C. Sintesi dell'elemento culturale

Breve descrizione dell'elemento culturale che verrà riportata sul sito web istituzionale dell'inventario.

Max 1.000 caratteri

La nocciola di Marzano di Nola è una varietà locale di alta qualità, nota per le sue caratteristiche uniche e il suo sapore intenso. Di forma tondeggiante, con una buccia sottile e liscia, che può variare dal marrone chiaro al marrone scuro, si distingue per il suo sapore dolce e aromatico, con un retrogusto leggermente tostato, che la rendono ideale per molte preparazioni culinarie, dai dolci tradizionali ai gelati, fino ad arrivare a prodotti artigianali come creme, liquori e prodotti da forno. Cresce in terreni fertili e ben drenati della Campania, con una coltivazione tradizionale e sostenibile che preserva la biodiversità locale. Grazie alle sue qualità organolettiche, è spesso protagonista in eventi gastronomici e fiere di settore, contribuendo alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare campano. La cura artigianale e il legame con il territorio sono caratteristiche che continuano a contraddistinguere la coltura della nocciola di Marzano.

D. Materiale di documentazione

a. Materiale fotografico e/o audiovisivo di illustrazione dell'elemento culturale

Il materiale deve essere allegato al modulo e corredato di cessione dei diritti d'autore.

Il materiale fotografico deve consistere in massimo 20 foto. Il materiale audiovisivo, ove allegato, deve avere una durata massima di 10 minuti.

Di seguito il materiale fotografico che illustra la raccolta delle nocciole nel territorio del Comune di Marzano di Nola agli inizi del 900.





Locandina della XI edizione dell'itinerario culturale ed enogastronomico
"Il Nocciolo e le Strade dei Forni"

Il Comune di Marzano di Nola con il patrocinio di:                       

organizza la XI edizione

Il Nocciolo e le STRADE dei FORNI

Itinerario Culturale ed ENOGASTRONOMICO



Degustazione prodotti tipici, artisti di strada, artigianato,
museo contadino, musica popolare, mostre.

Musica Etnica Itinerante

Domenica 27 settembre 2015
ore 19.30 MARZANO DI NOLA (AV)

RELAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

1. Identificazione e definizione dell'elemento culturale

- con particolare riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c. 1, lett. "a" del Disciplinare

La sezione deve spiegare in cosa consiste l'elemento culturale, rispondendo alle seguenti tematiche:

- a) descrizione puntuale dell'elemento culturale,
- b) caratteristiche di chi pratica l'elemento culturale,
- c) storicità dell'elemento culturale,
- d) modalità della trasmissione della conoscenza e delle abilità ad esso correlate.

Max 4.000 caratteri

La storia ci racconta che Marzano e tutto il Vallo di Lauro erano, un tempo, feudo del principe Lancellotti, che possedeva tutti i terreni del Vallo e aveva anche un bellissimo castello a Lauro, la residenza estiva. Nelle campagne di Marzano, in un palazzotto denominato Fossato (oggi trasformato in agriturismo), abitava il fattore, uomo di fiducia del Principe, a cui facevano capo i suoi coloni. Al piano terra c'erano grandi stanzoni, dove si depositavano i prodotti dei raccolti, tra cui anche le nocciole. La storia, tramandata dagli anziani di padre in figlio, ci racconta che nel mese di luglio si provvedeva alla raccolta delle nocciole e delle noci. Il terreno veniva preparato, arato e diviso in grossi solchi nei quali cadevano le nocciole, per questo evento atteso tutto l'anno. Queste, ad una ad una, venivano raccolte attraversando i solchi con dei grossi panieri che, appena si riempivano, venivano sversati in grossi sacchi. Dopo la raccolta, nell'ora del pranzo, tutti si sedevano per terra in circolo per rifocillarsi. Al centro veniva steso un panno sul quale troneggiava un grosso vassoio pieno di pasta asciutta ben condita e con abbondante formaggio. La nocciola con le sue proprietà nutrizionali e culinarie ha rappresentato un elemento centrale dell'economia ma soprattutto della cultura locale del Vallo di Lauro. La tradizione della nocciola in questo territorio è documentata in molti testi storici e letterari, evidenziando l'importanza di questo prodotto nelle usanze locali. La sua coltivazione ha radici storiche profonde e risale a secoli fa, quando gli agricoltori del luogo iniziarono a sfruttare le condizioni climatiche favorevoli e i terreni fertili della zona. Nel corso del tempo la nocciola è diventata un simbolo della cultura locale, con tecniche di coltivazione e di lavorazione tradizionali tramandate di generazione in generazione. Per quanto ciascuno dei sette comuni del Vallo possiede delle specificità proprie, la contiguità territoriale consente ad alcuni prodotti, e in particolare proprio alla nocciola, il monopolio non soltanto culinario, ma anche folkloristico e antropologico. La distesa di nocciolieti nel Vallo occupa oltre il 60% del territorio non urbanizzato. Sono molteplici le varietà più diffuse, tra cui la Mortarella, che ha una dimensione medio-piccola ed è caratterizzata da frutti anche non uniformi e piccoli. La polpa è aromatica, consistente e di sapore pregevole; quando viene tostata rimanda a sentori di crosta di pane e caramello. Viene coltivata in tutte le aree corilicole, soprattutto per la sua idoneità alla trasformazione. Ad essa segue la San Giovanni, detta anche *sangiovannara* o *sanjovanna*, con una forma allungata e lievemente compressa ai lati. Il suo frutto tostato è caratterizzato da un aroma di media intensità che ricorda la crosta di pane. Presenta un'alta produttività ma rispetto alla Mortarella ha un valore commerciale inferiore, a causa della sua scarsa attitudine alla trasformazione. Infine, abbiamo la variante Tonda Camponica, che presenta ottime caratteristiche di qualità ed un solo difetto: la sua coltura necessita di aree di altimetria più elevata, ai limiti della coltivazione redditizia del nocciolo. I suoi frutti sono consumati principalmente come prodotto fresco e come ingredienti per ricette dolci o salate. Questo prodotto, estremamente versatile, ha visibilmente condizionato le tradizioni locali. Le operazioni di pulizia delle campagne, di raccolta e di scarto, costituivano infatti, soprattutto prima dell'avvento delle macchine raccogliatrici, autentici momenti di ritrovo collettivo. Le montagnole di nocciole lasciate ad asciugare, o ammassate in attesa della vendita, diventavano il rifugio preferito dei bambini; l'aria odorosa di polvere e fumi abitava tutte le case e la coltre di polvere caratterizzava il panorama dei luoghi per giorni.

2. Valore sociale e significato culturale dell'elemento culturale

- con specifico riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c.1, lett. "b" del Disciplinare-

La sezione descrive in maniera puntuale i valori sociali e culturali dell'elemento che ne dimostrano il senso identitario per la comunità.

Max 4.000 caratteri

Per la comunità di Marzano di Nola la nocciola non è soltanto nutrimento, ma rappresenta anche un bene culturale. Questo prodotto tipico, in quanto evocativo di memoria e identità, è parte integrante della cultura e delle tradizioni di questo territorio e ne rappresenta il simbolo di legame con la terra, la storia e la cultura locale. Il senso identitario legato alla nocciola si esprime attraverso la valorizzazione dei metodi di coltivazione tradizionali, che vengono tramandati di generazione in generazione. La produzione di questo elemento è vista come un'attività che radica profondamente le persone alla loro terra d'origine, contribuendo a mantenere vive le antiche tradizioni. La nocciola è, quindi, un emblema di resistenza culturale, un prodotto che non solo è sinonimo di qualità, ma anche di un patrimonio che deve essere preservato e trasmesso. Essa ha un'importanza che va oltre il settore agricolo, poiché alimenta un'intera filiera produttiva che include la trasformazione, l'artigianato e l'enogastronomia, diventando un elemento distintivo delle tradizioni culinarie locali. Se opportunamente manipolata, la nocciola predomina in dolci, gelati e creme di pregiata fattura, e si presta ancora una volta a determinare il menù delle feste più antiche e rispettate. Del resto, in queste occasioni, la tavola imbandita rappresentava un sistema efficace per onorare l'evento e la reperibilità del prodotto consentiva che venisse declinato in numerose e diversificate portate, dall'antipasto al dolce. La sua trasformazione in cucina si interfaccia con esigenze e culti del passato, richiamati per esempio dall'usanza di preparare, a Natale e Capodanno in special modo, gli spaghetti sfritti con aglio, olio e nocciole tritate. Quest'uso risale a un'antica prescrizione ecclesiastica, che nei venerdì e in tempi di Quaresima, oltre a proibire l'uso di carne, richiedeva di consumare i **pezzentielli** (maccheroni di magro conditi con nocciole tritate.) Questa peculiarità si concretizza non soltanto nella cucina casalinga, ma anche in feste di piazza e sagre dedicate, che celebrano questo frutto, rinforzando il senso di appartenenza e l'orgoglio verso un prodotto che è, per tanti, il cuore di una tradizione millenaria, dove si onora il territorio e la geografia del gusto con assaggi gastronomici e preparazioni di ricette tipiche. Tale festoso fenomeno di costume non di rado coincide con periodi di ricorrenze religiose; sacro e profano da sempre si legano indissolubilmente, a completare una ritualità articolata e antichissima di cui questo elemento folkloristico costituisce precipua e longeva testimonianza. Un tempo, infatti, la piazza della sagra era un importante momento di socialità e confronto, dove la convivialità dell'assaggio si accompagnava al contraddittorio su tecniche di produzione ed esiti dei raccolti, alla vendita di strumenti da lavoro e di prodotti grezzi o preparati artigianalmente, e la filiera cortissima consentiva che sapori e profumi si mantenessero intatti nella loro freschezza. Tutt'ora sopravvivono un po' dovunque manifestazioni analoghe, e mercatini e sagre locali possono così offrire uno spaccato impermeabile su un tempo che quasi ci scompare davanti, ma che ancora cerchiamo di trattenere in vita, perfetta occasione d'integrazione non solo per turisti e migranti, ma soprattutto per due epoche diverse, l'antico e il moderno, che per fortuna ancora coesistono. In sintesi, la nocciola non è solo un prodotto agricolo ma un simbolo che unisce le persone di una comunità, incarnando la loro storia, la loro cultura e il loro impegno a preservare un modo di vivere legato alla terra e alle sue risorse.

3. Stato di vitalità dell'elemento culturale ed eventuali pericoli

- con specifico riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c.1, lett. "c", "d" ed "e" del Disciplinare

La sezione riporta l'attuale stato di sopravvivenza e vitalità dell'elemento, anche secondo dati scientifici che ne dimostrino l'impatto sulla sostenibilità. Sono da riportare inoltre gli eventuali motivi di pericolo che mettono a rischio l'esistenza dell'elemento culturale, ove non correttamente salvaguardato.

Max 4.000 caratteri

La nocciola, che ha una lunga tradizione di coltivazione in molte zone dell'Italia, è una pianta che si adatta bene a vari tipi di terreni e climi, ma presenta delle sfide in termini di sostenibilità e resistenza ai cambiamenti climatici. Nel territorio del Vallo di Lauro, che ha visto un incremento della coltura negli ultimi decenni e, in particolare, nel comune di Marzano di Nola, la nocciola è una risorsa agricola di valore sia economico che culturale. Tuttavia, la sua sopravvivenza e vitalità sono minacciate da diversi fattori ecologici, economici e sociali, che è fondamentale monitorare e affrontare. La produzione ha un impatto positivo sull'economia locale, poiché il frutto è apprezzato tanto per il consumo diretto quanto per la trasformazione in prodotti come il gianduia, la crema di nocciole e altri derivati. La nocciola può contribuire alla sostenibilità agricola in vari modi. In primo luogo, è una pianta che non richiede un'eccessiva quantità di acqua e che, se coltivata in modo biologico, può favorire la biodiversità e ridurre l'impatto ambientale, rispetto ad altre colture più intensive. Le nocciole, infatti, sono spesso coltivate in consociazione con altre piante, come alberi da frutto o viti, permettendo una rotazione delle colture che può contribuire alla fertilità del terreno. Inoltre, è una coltura che può essere inserita in pratiche di agricoltura sostenibile e di gestione agroforestale, in quanto le radici degli alberi possono contribuire alla prevenzione dell'erosione del suolo, un problema particolarmente sentito nelle zone collinari. Nonostante le potenzialità, la nocciola in questo territorio affronta alcune difficoltà che ne minacciano la sopravvivenza e la vitalità. Tra i principali fattori di rischio, come già accennato in precedenza, troviamo i cambiamenti climatici che, con l'aumento delle temperature medie e l'intensificarsi di eventi meteorologici estremi, possono danneggiare la pianta e ridurre la qualità e la quantità della produzione. In particolare, la nocciola è sensibile a periodi di siccità eccessiva, che possono compromettere la crescita dei frutti. Infine, e non di minore importanza, sul calo della produzione inciderebbe anche la vetustà degli impianti, che risultano avere un'età media di settanta anni. Anche il diffondersi di malattie fungine e di parassiti rappresenta un serio pericolo per la coltivazione. La gestione integrata dei parassiti, che include l'uso di prodotti biologici e di tecniche di lotta preventiva, è essenziale per evitare danni significativi alle coltivazioni. Sebbene esistano iniziative locali e regionali per la valorizzazione della nocciola campana, c'è una certa carenza di politiche di incentivazione che possano sostenere gli agricoltori nelle pratiche di miglioramento della qualità del prodotto e nella gestione sostenibile delle coltivazioni. Senza un adeguato supporto, gli agricoltori potrebbero essere riluttanti ad affrontare i costi legati alla modernizzazione delle tecniche agricole e alla protezione ambientale. Per sopperire a queste difficoltà, i comuni di Marzano di Nola, Domicella e Pago hanno avviato un progetto che mira a fornire un laboratorio di ricerca avanzata tecnologica e scientifica per rilanciare la produzione della nocciola irpina. Questo progetto prevede l'allestimento di campi sperimentali su terreni pubblici per testare nuove metodologie che contrastino gli effetti dei cambiamenti climatici e degli agenti inquinanti sulla coltivazione. I nuovi impianti serviranno a testare le soluzioni innovative per la protezione e la valorizzazione della nocciola. Le ricadute del progetto, di cui il Comune di Marzano di Nola è pronto a fare un'esperienza concreta su terreni di sua proprietà, potrebbero essere decisive in tutta la Campania, dove la pregiata nocciola irpina rappresenta un terzo dell'intera capacità di raccolta, forte di una tradizione ultramillenaria, che ha affermato il prodotto locale come un vero e proprio brand internazionale.

4. Misure di salvaguardia dell'elemento attivate dalla comunità

- con specifico riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c.1, lett. "F" del Disciplinare

La sezione riporta tutte le iniziative, passate ed attuali, organizzate dalla comunità per la salvaguardia e la valorizzazione dell'elemento culturale, ivi inclusi l'identificazione, la documentazione, la ricerca, la preservazione, la protezione, la promozione, la valorizzazione, la trasmissione, in particolare attraverso un'educazione formale e informale, come pure il ravvivamento dei vari aspetti di tale patrimonio.

Max 8.000 caratteri

In questo caso la nocciola non è vista solo come nutrimento, ma anche come elemento evocativo di comunità e territorio, di memoria storica e valore identitario, testimonianza di una cultura, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, di uno stile di vita che vale la pena conservare e trasmettere alle future generazioni. Se pensiamo alla grande unità sociale che scorreva intorno alla nocciola e alla sua lavorazione, non poteva essere altrimenti che questo territorio rimanesse simbolo di questo prodotto ed espressione di un tempo che fu, ricco di aneddoti e di usanze. I segni del tempo indelebili nella memoria, ricco patrimonio per il futuro, sono vivi nella comunità del Vallo e in particolare nel Comune di Marzano di Nola, che cerca di custodire gelosamente le proprie radici e di farle rivivere anche attraverso un appuntamento molto atteso ogni anno: **"Il Nocciolo e le strade dei Forni"**. Questa manifestazione, che con il passare del tempo ha assunto un rilievo sempre maggiore, arrivando ormai alla XVIII Edizione, è una festa di tradizione antica, che ha come obiettivo principale quello di portare a nuova vita alcuni piccoli spazi presenti nel centro urbano di Marzano di Nola, in grado di far rivivere il folklore e le tradizioni culturali che un tempo erano parte della vita quotidiana dei cittadini del luogo. In passato il cortile con le sue componenti, quali il forno, la scala e il lavatoio, non era solo un luogo di aggregazione dove si svolgevano alcuni lavori quotidiani, ma era anche il luogo ove si tramandavano tradizioni, dove il nonno seduto sulle scale del cortile raccontava ai più giovani le storie e le tradizioni del passato. L'atto della panificazione non era solo una necessità per il sostentamento di ogni persona sul piano alimentare ma diventava quasi una cerimonia, ogni famiglia preparava il proprio pane e mentre esso lievitava si preparava il forno per la cottura. Pronto il forno e lievitato il pane, dopo aver imposto un segno di riconoscimento sui singoli pezzi, una famiglia alla volta infornava il proprio e mentre esso cuoceva le donne scambiavano chiacchiere ed opinioni. Poi c'erano le feste come il Natale, la Pasqua, le feste patronali, durante le quali i forni servivano per cuocere i dolci tradizionali e le stradine si popolavano di profumi e di aromi tipici. Durante la manifestazione ogni cortile viene allestito ed illuminato dal fuoco che arde nei forni. Tra i tavoli e le panche in legno si può assistere alla preparazione del pane e degustare i dolci preparati con i prodotti tipici come noci, nocciole e castagne, il tutto accompagnato con gli ottimi vini del luogo. Inoltre, è possibile vedere all'opera gli artigiani di un tempo ed assistere ai vecchi mestieri domestici quotidiani che in passato si svolgevano nei cortili. L'evento è anche un'opportunità per visitare i luoghi recuperati e partecipare alla loro rinascita, in cui è possibile rivivere sapori e tradizioni di quel tempo così lontano e di una cultura locale, elemento imprescindibile di questo meraviglioso territorio. Tale evento svolge un ruolo importante anche nell'insegnamento delle tradizioni agricole del territorio alle future generazioni, aprendo le porte alle scuole locali, in modo da permettere agli studenti di conoscere direttamente la coltura della nocciola di Marzano, la sua storia e la sua importanza economica e culturale, dando loro la possibilità di apprezzare il valore di questo elemento culturale, non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche come prodotto che custodisce la tradizione e l'identità del territorio. Del resto, la nocciola, è stata per secoli la base dell'economia, un prodotto di una bontà unica, un elemento distintivo di un universo intorno al quale girava la vita di tantissime persone. "Il Nocciolo e le strade dei Forni" è, dunque, un evento che permette di riscoprire una tradizione, conoscere, tutelare e valorizzare una cultura che appartiene alle nostre origini. Noi stessi camminiamo sulle orme di chi ci ha preceduto e ciò che siamo oggi è il frutto di quello che erano i nostri antenati. Il passato non è semplicemente un luogo dove perdersi, è un posto dove ritrovarsi, è uno spaccato di vita di un tempo prezioso in cui la semplicità si miscela alla storia fatta di uomini e di memoria.

5. Bibliografia scientifica relativa all'elemento culturale

- **Piergigli Valeria**, "Cibo e Cultura: i prodotti alimentari tipici tra patrimonio culturale e industria creativa."
- **Ariano Fortunato Antonio**, "AJERE: Marzano che non c'è più!", Domicella (AV), 2023
- **Corbisiero Pina**, "La scarpetta rossa: profumi, sapori e ricordi..."
- **Comune di Marzano di Nola**, "In punta di piedi nell'antica terra dei miti e degli dèi: Valle di Lauro, una terra antica ma sempre nuova.", giugno 2014, POR CAMPANIA FESR 2007-2013.
Pag. 141 – "Il Feudo di Lauro nell'età moderna: organizzazione del territorio" di Giuseppe Buonfiglio
Pag. 157 – "Il Vallo di Lauro e i sapori del tempo: il percorso del gusto, tra identità, gastronomia, tradizione e modernità" di Celeste Napolitano

6. Contatti

a. Rappresentante della comunità

Sindaco del Comune di Marzano di Nola: Geom. Francesco Addeo

b. Contatti della comunità

Indirizzo: Via Nazionale 83020, Marzano di Nola (AV)

E-mail: segreteriaamarzano@libero.it - protocollo.marzanodinola@asmepec.it

c. Firma del rappresentante della comunità

Francesco Addeo

