

I consumi idrici delle industrie di pomodoro nel bacino del fiume Sarno

di Marino Carelli

Il ciclo produttivo dell'industria di trasformazione del pomodoro richiede ingenti quantità di risorsa idrica che, seppure in un periodo limitato dell'anno (mediamente circa 60 giorni lavorativi in corrispondenza della stagione estiva), vengono inevitabilmente sottratte alle falde acquifere. Anche per questo, la massiccia concentrazione di tale tipologia di industrie nel bacino idrografico del fiume Sarno costituisce da sempre una delle problematiche di maggiore rilevanza ambientale per tale porzione di territorio che, fin dal 1995, risulta assoggettata allo stato di emergenza socio-economico-ambientale tuttora vigente. Non deve perciò meravigliare che le disposizioni governative e le Ordinanze Commissariali emanate nel tempo per fronteggiare tale emergenza nel bacino del fiume Sarno abbiano spesso individuato e posto in essere iniziative finalizzate, tra l'altro, alla verifica ed al contenimento dei consumi idrici nel settore delle industrie conserviere. In particolare, l'Ordinanza Ministeriale n. 3348 del 2.4.2004 prevedeva, tra l'altro, che le industrie allacciate alla rete fognaria non servita da depuratore, nonché quelle in possesso di pronuncia favorevole all'istanza di allacciamento, dovessero assicurare, entro il 30.6.2004, secondo prescrizioni dettate dal Commissario Delegato:

- la riduzione dei consumi idrici consentita dall'applicazione delle migliori tecnologie disponibili a costi economicamente accettabili;
- il collettamento e la filtrazione delle acque di piazzale;
- la corretta gestione degli impianti di depurazione a piè di fabbrica.

La successiva Ordinanza n. 142 del 17.5.2004 emessa dal Commissario Delegato per il superamento dell'emergenza socio-economico-ambientale del bacino idrografico del fiume Sarno in attuazione della

citata O.P.C.M. imponeva tra l'altro ai titolari degli insediamenti produttivi di natura conserviera ricadenti nel bacino di realizzare, entro il 30.6.2004, i seguenti interventi volti a garantire un consumo idrico specifico non superiore a 7,30 metri cubi per tonnellata di prodotto fresco lavorato:

1. Ottimizzazione della sezione di ricevimento del prodotto e recupero acque di primo lavaggio attraverso l'installazione di una vasca di ricevimento del prodotto attrezzata con sistema di evacuazione scarti e di un elevatore a rulli con doccia;
2. Ottimizzazione della sezione di ricevimento del prodotto e recupero acque di secondo lavaggio attraverso l'installazione di una vasca di ripartizione-distribuzione e di un gruppo di filtrazione dell'acqua utilizzata composto da uno o due filtri autopulenti con pompe sommergibili.

La valutazione dei dati resi disponibili dalla Struttura Commissariale Sarno che, attraverso il Gruppo Tecnico di Valutazione e Controllo di cui si avvale, svolge svariate attività di monitoraggio, verifiche e controlli nell'intero bacino, consente di evidenziare i notevoli risultati conseguiti negli ultimi anni anche sul fronte della riduzione dei consumi delle industrie di trasformazione del pomodoro. La tabella che segue riepiloga gli esiti delle verifiche condotte nell'ultimo quadriennio (2005-2008), visivamente percepibili anche nei grafici di fig. 1 e 2. Come è evidente, il trend dei consumi idrici specifici negli anni 2005-2008 è andato progressivamente diminuendo, passando dal valore di **7,58 mc** di acqua consumata per tonnellata di prodotto fresco lavorato nel 2005 al valore di **5,42 mc/ton** nel 2008, con una riduzione quindi, nel periodo considerato, di circa il **30%**. Tale riduzione ha comportato, tenuto conto delle quantità di pomodoro annualmente trasformate, un risparmio complessivo di risorsa idrica negli ultimi tre

anni di circa **8.300.000** metri cubi, con conseguente analogo diminuzione di reflui smaltiti. Non va infine sottaciuta la rilevanza del risultato conseguito anche in termini di contenimento del dissesto idrogeologico e dei fenomeni di subsidenza da cui il territorio del bacino del fiume Sarno non è purtroppo esente.

Anno	Aziende Controllate n.	Acqua Emunta mc	Pomodoro Lavorato ton	Consumo Specifico mc/ton	Risparmio Risorsa Mc
2005	86	13.260.251	1.748.558	7.58	-
2006	82	11.123.502	1.680.447	6.62	1.620.230
2007	79	10.226.072	1.658.863	6.16	2.353.980
2008	77	10.798.352	1.992.502	5.42	4.311.863
TOTALE					8.286.073

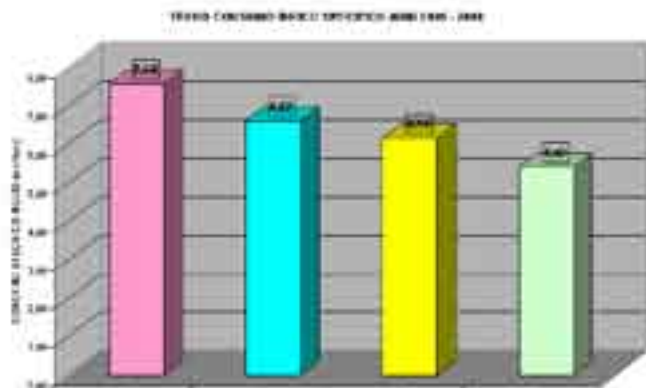


Figura 1

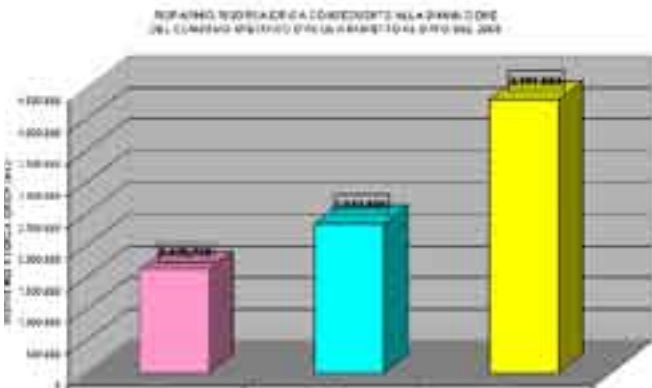


Figura 2



Il Governo **tuteli** la *mozzarella di bufala* *campana* **DOP!**

di **Tommasina Casale**

"Il comparto dell'allevamento di bufala in Campania attraversa un periodo di grave crisi avendo subito forti contrazioni del prezzo del latte di bufala alla stalla, disdette da parte dei trasformatori, in parte motivate dalla contrazione delle vendite di mozzarella di bufala dall'autunno 2007". Questo uno dei passaggi dell'ordine del giorno presentato dal deputato casertano Stefano Graziano e sostenuto dai colleghi on.li Cuomo ed Oliverio nella discussione successiva all'approvazione della legge finanziaria 2009.

"Alle difficoltà avutesi in occasione della crisi dei rifiuti – continua il testo – che con un effetto mediatico mondiale ha dato il via al calo delle vendite, è seguito

l'accertamento di alcuni allevamenti con tassi di diossine non conformi alla normativa vigente. Su richiesta dell'Unione Europea si è proceduto, per la prima volta in assoluto, al blocco di tutte le consegne e al campionamento di tutti gli allevamenti, riscontrando che il problema interessava poche aziende. Il danno ricevuto dal comparto è stato rilevante e le aziende hanno subito notevoli perdite economiche che ancora gravano sui bilanci aziendali".

La provincia di Caserta ha una percentuale alta, intorno al 60%, di allevamenti bufalini che già hanno avuto periodi neri a causa della brucellosi che ha portato all'abbattimento di numerosissimi capi di allevamento.

"Le difficoltà cui versano le aziende zootecniche richiedono un intervento immediato di sospensione delle rate di mutui

agrari e dei contributi previdenziali oltre i ristori (già previsti in caso di abbattimento dei capi positivi e della perdita del prodotto). Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 3 agosto 2007 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 184 del 9 agosto 2007) e successiva proroga del 4 luglio 2008 (*Gazzetta Ufficiale* n. 165 del 16 luglio 2008) è stato dichiarato lo stato di emergenza nei territori della Provincia di Caserta e zone limitrofe, per fronteggiare il rischio sanitario connesso alla elevata diffusione della brucellosi negli allevamenti bufalini. L'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri del 21 dicembre 2007 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 5 del 7 gennaio 2008) ha istituito il Commissariato straordinario di governo che, tra gli altri poteri, ha quello, previsto all'articolo 1, comma 5, lettera

b), di promuovere «l'adozione da parte delle competenti autorità, ed ove ne ricorrano i presupposti, dei provvedimenti di sospensione, riduzione e/o rinvio dei contributi previdenziali e delle rate dei mutui agrari o crediti connessi comunque allo svolgimento dell'attività agricola. Appare quindi opportuno che il Governo adotti le necessarie iniziative per alleviare le difficoltà delle aziende zootecniche campane". L'ordine del giorno si pone nell'ottica di risollevarle quelle aziende bufaline che da anni vivono momenti drammatici a causa della crisi del settore, un settore che in provincia di Caserta rappresenta una delle fonti primarie dell'economia. L'impegno del Governo costituisce una via di uscita per riportare in auge un prodotto conosciuto in tutto il mondo e che vanta numerosi tentativi di imitazione non riusciti. La mozzarella campana ed in particolare casertana è inimitabile perché il latte che producono le bufale del territorio è unico. Oltre alla sospensione dei contributi previdenziali, la sospensione e dilazione dei mutui e delle esposizioni comunque connesse allo svolgimento dell'attività agricola, così come prevista dall'ordine del giorno citato, l'approvazione di un emendamento al decreto per il rilancio competitivo del settore agroalimentare prevede che la produzione di mozzarella di bufala DOP dovrà avvenire in stabilimenti diversi da quelli dove vengono realizzati prodotti caseari non DOP, a decorrere dal primo gennaio 2013.

"Finalmente si fa chiarezza in un settore fondamentale per l'industria italiana e in particolar modo per quella del Mezzogiorno", afferma l'on. Graziano. "Distinguere le mozzarelle di bufala DOP da quelle non DOP è garanzia di qualità per il consumatore, ancor più dopo la fase di emergenza che questo settore ha attraversato. La difesa del made in Italy passa anche attraverso la valorizzazione delle nostre eccellenze, e attraverso rapporti più chiari e certificati tra allevatori e aziende che trasformano il prodotto. Per superare il momento così difficile non si può prescindere – ha concluso Graziano – dalla sospensione dei contributi previdenziali, dal ristoro dei danni subiti dagli allevatori nel corso del 2008, nel mantenimento dell'attuale disciplinare della mozzarella di bufala campana DOP e dal miglioramento del funzionamento del relativo Consorzio di tutela".

"È un'ottima notizia l'approvazione dell'ordine del giorno per sollecitare la sospensione dei mutui, la ristrutturazione

dei debiti delle aziende agricole e la riduzione dei contributi previdenziali" – ha affermato Antonio Marulli, Presidente di Confagricoltura Caserta. "Gli allevatori della provincia hanno vissuto, negli ultimi tempi, un periodo difficile nel quale si sono succedute crisi per vari fattori, come quella innescata dai rifiuti, la diossina e non ultimo, il risanamento sanitario dalla brucellosi". Marulli ha dato merito all'On. Stefano Graziano di aver correttamente interpretato gli interessi ed i suggerimenti che gli venivano avanzati dal mondo degli allevatori. "È evidente che il lavoro non è ancora finito, anzi, è solo iniziato – continua Marulli – Confagricoltura Caserta è molto preoccupata per gli avvenimenti degli ultimi giorni e rinnova la richiesta di una rivisitazione del sistema di rappresentanza della filiera bufalina, soprattutto negli Organi di controllo del Consorzio di Tutela. Noi difenderemo in tutte le sedi opportune il DOP della mozzarella di bufala campana che è patrimonio indisponibile dei produttori e dei cittadini della provincia di Caserta. In nessun caso potrà essere messa in discussione l'efficacia del DOP e la sua rivendicazione per le produzioni rispettose del disciplinare. Ciò che è certamente da rivedere è il Piano dei controlli ed il sistema di governo del Consorzio".

Lo scorso dicembre un comunicato di Confindustria Caserta ha lanciato un allarme: "Il 31 dicembre 2008 scadrà lo stato di emergenza per il risanamento della brucellosi, ci si augura che non sia intenzione del Governo tornare ad una gestione ordinaria per l'attuazione del Piano di risanamento, in quanto siamo convinti che gli Uffici regionali non sarebbero in grado di gestirlo con tranquillità. È auspicabile che l'esperienza commissariale continui per il tempo necessario al completamento della erogazione degli indennizzi per gli abbattimenti già effettuati, e per mettere a punto un sistema di controllo sanitario valido per tutelare correttamente le aziende agricole".

In questi mesi i dirigenti di Confagricoltura sono stati ascoltati dalla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati ed è stata anche organizzata una visita in Campania da parte del Presidente On. Paolo Russo per far conoscere ai colleghi parlamentari non campani la grande potenzialità del comparto bufalino che, a causa della recente crisi, ha necessità di affermare il DOP.

Confagricoltura da sempre ritiene necessaria una riorganizzazione del Consorzio

di tutela per garantire una rivisitazione del sistema dei controlli per garantire la qualità, cosa che finora è stata trascurata a danno del consumatore.

Da ultima la Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, nell'ambito della risoluzione presentata dall'On. Rainieri – come approvata all'unanimità nella seduta del 3 febbraio 2009 – raccogliendo quanto segnalato dagli operatori del settore, ha invitato il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, non solo a regolamentare, entro il 30 giugno 2009, con apposito decreto, la separazione delle linee come previsto dalla legge, ma anche ad adottare provvedimenti che garantiscano il rispetto dell'atto d'indirizzo parlamentare che acquisisce grande rilievo per il ristoro dei danni subiti dagli agricoltori. Inoltre, ha invitato il Ministro, ai fini della eliminazione del latte congelato, a concedere i sussidi solo per il latte di accertata provenienza da allevamenti aderenti alla filiera della DOP mozzarella di bufala campana e a subordinare tali soccorsi all'avvenuto pagamento del latte in questione ai relativi allevatori, nonché alla destinazione di questo latte solo a farine per uso zootecnico, come da sempre richiesto da Confagricoltura ed ha tenuto a specificare che queste misure non vanno a danno delle medie e piccole imprese, poiché la linea DOP non è una produzione di massa e non può competere sul mercato con prezzi continuamente al ribasso ed ha sollecitato il Presidente del Consiglio Berlusconi e il Sottosegretario Bertolaso a rinnovare lo stato di emergenza del comparto e la proroga del Commissariato in modo da poter completare il pagamento degli indennizzi agli allevatori. Finalmente si trova una strada sicura per garantire il settore ed è inaccettabile il ritardo di questi anni. Il presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, On. Paolo Russo, ha dichiarato: "l'adozione di misure capaci di rafforzare la qualità della mozzarella di bufala campana DOP, prescrivendo in maniera chiara il divieto dell'uso del latte congelato, è una garanzia". Quindi, a partire dal 2013, la mozzarella di bufala campana dovrà essere prodotta in stabilimenti separati da quelli in cui vengono prodotti altri formaggi; a sussidio, è prevista l'istituzione di un tavolo di monitoraggio permanente con le regioni interessate e le rappresentanze dei soggetti della filiera per verificare le problematiche nell'attuazione della risoluzione.



Gli sport ad alta quota in Campania

di **Gianfranco Lucariello**

Con il cuore in gola e tra mille emozioni, tra masse e correnti d'aria per salire lassù nel cielo limpido e azzurro e per scendere planando dolcemente dalle nuvole tra dirupi e burroni: ecco la nuova straordinaria passione che in Campania cattura sempre più persone. A Napoli e Salerno, tra le vallate dell'Irpinia e tra i monti del Casertano e quelli del Sannio, si vola sulle onde dell'aria sfruttando l'energia presente nell'atmosfera, tra i rilievi battuti dal vento e irradiati dal sole: è il volo a vela, il parapendio che Dave Barish e Dan Poynter inventarono di sana pianta lanciandosi ripetutamente da un trampolino di salto con gli scii, imbracati in un paracadute inventato da loro dotato di cassoni a fasce e che rispondeva molto meglio del paracadute parabolico alle "volate" per scendere, dopo un'ascensione in montagna, in modo più rapido ed efficace, piuttosto che a piedi. Già, il volo a vela che in base al tipo di vento che viene sfruttato, viene classificato in volo termico, di pendio o d'onda. Tutto nell'aria, tutto nel vento, salendo lungo le creste di una catena montuosa, volando a bassa quota sulle cime ed a pochi metri di distanza da alberi anche secolari: è il volo di pendio, mentre il volo d'onda sfrutta il passaggio del vento su di una catena montuosa, ma ciò che dà un senso di assoluta libertà è il parapendio per una serie unica di emozioni già dal decollo che va effettuato su di un piano inclinato. Da lì

si spicca il volo, purchè le condizioni meteorologiche siano ottimali. La tecnica del decollo è naturalmente fondamentale: dopo i diversi controlli, il pilota inizia la sua corsa verso il vuoto ed aumenta la velocità sino al momento in cui si staccherà da terra. Non appena la quota raggiunta è quella giusta e distante dal pendio, ci si accomoda sulla selletta e da quel momento comincia un viaggio straordinario tra monti e vallate e che si concluderà con l'atterraggio, dopo aver veleggiato in lungo e in largo. Per godere del piacere del volo, il pilota dovrà sfruttare le correnti presenti in natura, quelle ascensionali determinate dal riscaldamento delle masse d'aria che consentono di veleggiare senza limiti. Naturalmente vanno assunte tutte le misure di sicurezza possibili, quelle attive che comportano una buona completa formazione e la conoscenza del luogo del volo e quelle passive e cioè le attrezzature previste tra cui una radio e un paracadute d'emergenza. È anche opportuno valutare tutte le situazioni di pericolo a cui si può andare incontro, controllando sino in fondo le proprie sensazioni, principalmente l'estasi del volo che porta a minimizzare ogni tipo di rischio. È naturalmente obbligata la frequenza di scuole che fanno capo alla Federazione Italiana Volo Libero (<http://www.fivl.it/>) e alla Parapendio Community. Imparare a volare non è difficile, sottolineano esperti e maestri di volo che naturalmente suggeriscono di rivolgersi come già detto alle scuole di paracadutismo

moderno e del Free Fly che consiste nel volare in caduta libera in diverse posizioni verticali a velocità varianti tra i 200 e i 500 km all'ora. Nel paracadutismo sportivo ha preso piede un'altra disciplina spettacolare, lo Skysurf: con una particolare tavola fissata ai piedi, si eseguono movimenti tridimensionali in caduta libera. Ma c'è anche il Relative Work, una disciplina di gruppo che viene praticata a livello agonistico da 4, 8 o 16 componenti e consiste nell'esecuzione di figure libere e correttamente eseguite durante la caduta. È fondamentale la preparazione, la capacità di concentrazione e il senso di squadra. Ed infine la Wing Suit: lo sviluppo di tale tecnica di volo è legata ad un mito del paracadutismo, il pioniere del volo umano Patrick De Gayardon. L'approccio a questa e ad altre discipline sportive dell'aria, va fatto naturalmente per gradi, con cautela e preparazione tecnica sotto la guida di esperti al fine di evitare errori nel volo in caduta e per conoscere le procedure d'emergenza. Appreziate scuole di paracadutismo sono quelle di Napoli (A.N.P.d'I. Piazzetta Eritrea, Napoli - Info@paracadutistina-poli.it) e di Salerno (info@skydivesalerno.com), scuole che organizzano corsi accelerati in caduta libera e con paracadute tondo. Invece presso l'Aero Club Benevento, i soci possono praticare il volo a vela con l'aliante messo a loro disposizione, un altro sistema per provare infinite emozioni nel mito di Icaro, due ali per volare nel cielo più azzurro e pulito che c'è.

*Al Museo Diocesano il patrimonio artistico
della Chiesa di Napoli*

DONNAREGINA NUOVA PER UN SOGNO ANTICO

di Anita Pepe

Lo scenografico scalone di piperino, poi l'enorme navata sgombra e il tappeto che attutisce i passi, mentre, tutt'intorno, si diffonde la musica. Grandiosità e pace. Questa l'accoglienza riservata dal Museo Diocesano, inaugurato lo scorso autunno nella chiesa di Donnaregina Nuova, così chiamata per distinguerla dall'adiacente Donnaregina Vecchia, eretta nel XIII secolo da Maria d'Ungheria, moglie di Carlo II d'Angiò e attualmente "prestata" dalla Facoltà di Architettura dell'Università "Federico II" al Museo Madre quale spazio espositivo per l'arte contemporanea (di qui sono passati Jimmie Durham, Michelangelo Pistoletto, Bob Wilson, Mimmo Paladino e Massimiliano Fuksas).

Dopo una vicenda piuttosto travagliata, che affonda le proprie radici addirittura in epoca postunitaria, a pochi passi dal Duomo e proprio di fronte al Palazzo Arcivescovile hanno finalmente trovato casa tesori provenienti da chiese sconciate, distrutte o fatiscenti, oppure difficili da custodire in loco. La nuova istituzione però non va intesa come "un contenitore di cose in disuso - avverte il cardinale Crescenzo Sepe sul website www.museodiocesanonapoli.it -, bensì come un prezioso strumento per far interagire tra loro testimonianze del passato e vissuto ecclesiale a vantaggio del territorio". Scampate a saccheggi e dispersioni, opere da San Giovanni a Carbonara, Santa Patrizia, i Santi Cosma e Damiano ai Banchi Nuovi, San Pietro in Vinculis, Santa Maria Succurre Miseris, San Francesco alle Cappuccinelle, Santa Maria del Pianto, Sant'Aniello a Caponapoli, Santa Maria della Sapienza, San Giovanni Battista delle Monache sono confluite in un patrimonio comune non (o meglio non

solo) per scopi turistici, ma - sottolinea ancora una volta il presule - "per far scoprire ciò che culturalmente e spiritualmente appartiene a tutti in una prospettiva umanistica, per comunicare il sacro, il bello, il vero, l'antico e il nuovo".

E il bello abbaglia subito il visitatore, accompagnandolo per tutto l'itinerario. Un'imponenza decorata senza soluzione di continuità, come da copione barocco: Donnaregina Nuova venne infatti progettata nel Seicento dall'architetto teatino Giovanni Guarino, completata nel 1626 e consacrata nel 1669. Chiusa al culto nel 1972, subì vari furti e atti vandalici, riaprì brevemente nel 1997 per una mostra su San Gennaro e, ultimato un impegnativo intervento di restauro, nel 2008 ha ripreso a "funzionare" a pieno regime, dapprima con alcuni concerti (tra cui quello di Nicola Piovani in occasione del Maggio dei Monumenti), poi, appunto, con l'atteso completamento del museo. La chiesa, da sola, varrebbe il prezzo del biglietto: dalla ricchezza delle cappelle laterali - dove la maggior parte dei dipinti si deve a Tommaso Fasano, allievo di Luca Giordano - al bel politico con la Dormitio Virginis che si staglia sull'altare, in un tripudio di ricercati commessi marmorei e fra due maestose tele giordanesche, fino agli affreschi della cupola eseguiti da Agostino Beltrano. Tanta magnificenza e tanto sfarzo basterebbero già a far museo. Ma c'è altro, molto altro, che si snoda negli ambienti retrostanti l'abside: da un ambiente all'altro, si ammirano quadri e plafond, si calcano preziosi pavimenti in cotto e riggiole, si apprezza l'eleganza della boiserie e si accede ai camminamenti superiori per un'esperienza mozzafiato: affacciandosi all'interno della chiesa, non solo si ha la dimensione della vasta aula, ma si possono guardare più da vicino gli

affreschi della volta, realizzati nel 1654 da Francesco de Benedictis; e, naturalmente, proseguire il percorso museale, organizzato per temi in due gallerie che offrono una suggestiva prospettiva a canocchiale. I nomi noti di Francesco Solimena, Andrea Vaccaro, Aniello Falcone, Francesco De Mura, Pacecco De Rosa, Mattia Preti, Jusepe de Ribera, Cesare Fracanzano, Giovanni Lanfranco, campioni dei "Secoli d'oro" della pittura napoletana, affiancano quelli di Cicino da Caiazzo, Lello da Orvieto, Marco Pino da Siena, Teodoro d'Errico, Fabrizio Santafede, Giovan Bernardo Lama, oltre a gioielli come il collare di San Vincenzo e ad una raccolta di sculture di terracotta, marmo e legno.

Coronamento di un sogno antico, teso a conservare lo spirito identitario di un Mezzogiorno proiettato nella modernità col retaggio delle proprie radici. Bagaglio, e non zavorra.



Capua, città di torri, castelli e bastioni

Il Castello "delle Pietre",
le torri di Federico II,
il Castello di Carlo V

di Linda Iacuzio

La città di Capua, di fondazione Etrusca, ebbe fin dalla nascita un'importanza strategica per la sua posizione geografica, vicina al fiume Volturno, via di comunicazione con il mare, e alle colonie greche del Mezzogiorno, con le quali intratteneva soprattutto rapporti di natura commerciale. Questo consentì alla città una rapida crescita economica e politica. Capua, entrata in relazione con Roma fin dal 380 a.C., si trovò ben presto implicata nelle lotte tra Romani, Sanniti e Campani. Divenendo sempre più vicina a Roma ed entrando nella sua orbita politica, ottenne grandi vantaggi, mantenendo innanzitutto un governo autonomo formato da 70 senatori e da un sommo magistrato, il *Medixtuticus*. Ma l'autonomia della città si sarebbe interrotta quando, durante la seconda guerra punica, dopo essere stata abbandonata al suo destino da Annibale, con il quale aveva stretto alleanza contro Roma, sarebbe stata assediata e conquistata dai romani che ne avrebbero abolito il governo indipendente, il senato e il municipio e l'avrebbero affidata a pretori militari e togati, divenendo così soprattutto una piazza di rifornimento per gli eserciti romani che da lì si recavano verso sud e verso oriente. Capua, oggetto di contesa tra i consoli che, di volta in volta, vi fondarono colonie, con il nome di *Felix*, poi *Iulia*, infine *Giulia-Felice*, quest'ultima al tempo di Giulio Cesare e di Cicerone, riacquistò la propria autonomia e il proprio potere che si accrebbe notevolmente quando, al tempo di Ottaviano Augusto, intorno agli anni '40 a.C., si avvicendarono e si insediarono colonie militari e il territorio divenne terra di legionari. L'importanza strategica e militare di Capua non smise di crescere al tempo dei longobardi, quando

la città divenne castaldato alle dipendenze del ducato di Benevento; i diversi castaldi che si alternarono al suo governo ebbero il titolo di conte. Capua sarebbe stata coinvolta nelle lotte tra i diversi poteri che si contendevano il possesso del ducato, poi principato di Benevento, fino a quando sarebbe stata rasa al suolo dai Saraceni, chiamati da Radelchi nell'841 d.C. contro Landone, "capostipite dei conti e principi longobardi di Capua", nominato castaldo di Capua nell'817 d.C., dal duca di Benevento Sicone. Una costruzione fortificata rappresentò il primo atto di governo proprio del castaldo Landone, il quale, in onore del duca beneventano Sicone, diede disposizione di erigere un Castello, chiamato Sicopoli, sulla collina di Triflisco. In questo forte si sarebbe rifugiato lo stesso Landone con tutto il popolo, il vescovo, il magistrato e i notabili della città di Capua, quando essa fu rasa al suolo. Dopo Sicopoli, anch'essa distrutta, nell'856 d.C. venne costruita la nuova Capua, dotata di mura turrette e porte. La città sarebbe divenuta centro politico-diplomatico e culturale di prestigio grazie alla presenza dei monaci benedettini di Montecassino e ai monaci del monastero di S. Vincenzo al Volturno che si erano rifugiati a causa delle scorribande dei Saraceni, ma ancora di più quando fu unita, insieme con Benevento e Salerno in un unico principato, a metà del X secolo d.C., al tempo di Pandolfo Capodiferro, i cui territori si estesero fino a Spoleto, Camerino, Osimo e Pescara. Successivamente, Capua, con le sue torri e i suoi castelli fu conquistata definitivamente dai Normanni nel 1062, a opera di Riccardo I e fu inglobata, come principato, nel regno Normanno. In questo periodo la città divenne potente e sicura, legata al potere regio e a quello papale, governata e frequentata da esponenti appartenenti a entrambi i poteri. Nel 1143, ad esempio, fu teatro privilegiato di un'assemblea generale di tutti gli arcivescovi, i vescovi, gli abati, i conti, i baroni del regno capeggiati da re Ruggiero e dai suoi figli per "il felice reggimento dello stato e delle chiese del regno".

Il castello "delle Pietre"

La costruzione del castrum lapidum, ovvero castello "delle Pietre" risale al periodo Normanno e, in particolare, all'indomani della conquista di Capua da parte di Riccardo I. La sua costruzione, in blocchi di pietra calcarea provenienti dal vicino anfiteatro campano, avvenne tra il 1052 e il 1097 circa; il castello, dotato di quattro torri angolari, fu inglobato nelle mura di

cinta che, per una maggior difesa, furono spostate a loro volta. Delle torri e della struttura originaria, rimaneggiata e ampliata più volte anche a seconda della diversa destinazione d'uso, rimane oggi ben poco. In particolare, resta una sola torre in tufo, di forma quadrata, "con tre grandi finestre bifore, feritoie e merli ghibellini a coda di rondine", una piccola porzione delle mura di cinta e parte del corpo centrale di fabbrica. Il castello, detto anche palazzo dei principi normanni, conteso tra questi ultimi e gli svevi, fu, nel secolo XV, residenza della famiglia Marzano che lo ampliò, passando poi alla famiglia Di Capua. Nel secolo XVIII, e in particolare nel 1734, fu adibito a ospedale militare per le truppe spagnole e nel 1806 divenne arsenale militare. Dopo l'Unità d'Italia, nel 1875, quando restava ormai l'unica torre superstite e pochi corpi di fabbrica, fu restaurato e dichiarato monumento nazionale; in quell'occasione il Genio militare curò la merlatura e le feritoie della torre in tufo.

Le torri di Federico

Al tempo di Federico II di Svevia, l'architettura militare di Capua - divenuta nel frattempo "nobilissima città del reame", dove ebbe i natali Pier delle Vigne, colui che, tra i cittadini, fu scelto come consigliere e uomo di fiducia dell'imperatore svevo - si arricchì delle "torri di Federico" - o arco di trionfo come vengono definite da alcuni studiosi -, fatte costruire tra il 1234 e il 1239 con intenti difensivi, presso il Ponte Romano. Delle due torri restano "le basi ottagonali, la porta d'ingresso e le feritoie, mentre i sotterranei, articolati in più ambienti, presentano i resti di due scale a chiocciola". In origine, sulla sommità delle torri e sull'arco erano poste ben 16 statue decorative, come si rileva dall'unica immagine esistente e conservata presso la Biblioteca nazionale di Vienna, di cui restano solo quelle di Federico II, Pier Delle Vigne, Taddeo da Sessa, la testa di Zeus e la Capua Fidelis, conservate, insieme con altri resti, presso il Museo Campano.

I privilegi della città di Capua si accrebbero durante il regno angioino e poi durante quello aragonese. Sono legati al nome della città, oltre ai nomi dei re angioini e aragonesi, quelli di personaggi quali Bartolomeo de Capua che Carlo II d'Angiò nominò viceré di Napoli e S. Tommaso d'Aquino che soggiornò nella città-fortezza.

Con gli aragonesi essa ottenne due grandi privilegi, quello di battere moneta propria, di rame e d'argento, e l'acqua potabile proveniente da Sant'Angelo in

Formis. Capua rappresentò sempre una città chiave nell'economia e nella difesa del regno; spesso per impadronirsi di Napoli, la capitale, era necessario espugnare la piazza di Capua. Ciò avvenne in diverse occasioni come, ad esempio, durante la discesa di Carlo VIII, che da Capua marciò su Napoli impadronendosi, o all'epoca di Cesare Borgia, detto il Valentino, che, alleato del re Luigi XII, mise a ferro fuoco la città devastandola e causando la morte di quattromila capuani.

Il Castello di Carlo V

La peculiarità di Capua come città baluardo, città a difesa dell'intero regno di Napoli, si accentuò notevolmente durante il vicereame spagnolo, ripercuotendosi nell'architettura militare, rappresentata, per quel periodo, soprattutto dall'imponente castello, detto di Carlo V, costruito sulla riva sinistra del fiume Volturno, a circa 30 metri sopra il livello del mare, su una superficie di 7500 metri quadri, impiantato su base quadrata e inserito all'interno di quattro bastioni a forma di pentagono.

Il progetto del castello fu redatto nel 1542 dall'architetto Gian Giacomo dell'Acacia, barone di Segine, sotto il controllo e la guida dell'ingegnere Ambrogio Attendolo, cittadino di Capua. La costruzione del forte, iniziata nel 1552, insieme al sistema delle mura bastionate e dei fossati, rientrava nella politica di rafforzamento e ampliamento difensivo della città attuata da Carlo V fin dal 1536. Dal castello, in posizione strategica, era possibile controllare infatti gli accessi principali alla città. Il forte, tuttavia, nel 1707, sarebbe stato assediato e conquistato insieme con l'intera città di Capua, dalle truppe austriache; successivamente rimase sempre piazza militare, tra le alterne vicende del regno delle Due Sicilie fino a diventare, dal 1848 al 1852, carcere per prigionieri politici e, nel 1856, sede del Laboratorio pirotecnico, trasferito dalla Collina di Posillipo, e dove si fabbricavano cartucce per fucili, pistole e altri materiali bellici. Il laboratorio fu attivo fino alla prima metà del secolo XX, con un numero crescente di operai, tra cui anche donne, il cui apice di 5000 fu raggiunto durante la guerra. (P. Parente, *Il Regio Castello di Capua*, in «Napoli Nobilissima» n.s., v. I, fasc. IX, p. 147). Successivamente, il castello di Carlo V, avrebbe subito una serie di danni strutturali ai bastioni e ad altri ambienti, soprattutto durante i bombardamenti aerei del 1943; da quel momento il forte sarebbe stato segnato dal degrado.