

Frammenti diVini

appunti di vita e storie di viti

ISBN 978-88-98981-28-1

I Edizione - Febbraio 2017 - 2018 - 2019 - 2020

Editing

Claudia Bisceglia

Luciana Luciani

Grafica

Claudia Bisceglia

Copertina

Uili

©

Tutti i diritti sul presente volume sono riservati. La diffusione e riproduzione con qualunque mezzo sia digitale che cartaceo, anche parziale, non sono consentite senza il permesso scritto dell'editore che si dichiara pienamente disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

dei Merangoli Editrice[®]

via Filippo Turati, 86 Roma

www.deimerangoli.it

segreteria@deimerangoli.it

gli Orti



DAVIDE FERRAZZANO

FRAMMENTI DI VINI

**Appunti di vita
e storie di vitigni**

Paolo Carlorecchio

Prefazione

Indice

PREFAZIONE	Pag. 13
Paolo Carlorecchio	
INTRODUZIONE	Pag. 17
Davide Ferrazzano	
I. QUANDO TUTTO EBBE INIZIO	Pag. 21
I.1 Il primo assaggio	23
I.2 Serino	25
I.3 Storie di scampagnate e di vitigni campani	30
I.4 Piacenza	40
I.5 Il primo amore	43
I.6 I vini della mia terra natale	46
I.7 Bachi, seta e vini piemontesi	51
II. LE ORIGINI DEL VINO	Pag. 59
II.1 Il vino nelle celebrazioni egizie	61
II.2 Il vino degli antichi	64
II.3 Enotria prima, Lucania poi	67
III. STORIE NEL MERIDIONE D'ITALIA	Pag. 71
III.1 La Puglia ed io	76
III.2 Il palazzo del duca e il mio secondo amore	79
III.3 Cani, gatti, topi e polli	86
III.4 L'addio	90
III.5 Vacanze e vitigni pugliesi	92
IV. TRADIZIONI VINICOLE ROMANE	Pag. 105
IV.1 L'antica Roma	107
IV.2 La cultura romana del vino	109
IV.3 Le donne romane e il vino	114
IV.4 Le <i>tabernae</i> e altro ancora	115
IV.5 Vini friulani: origini romane e successiva diffusione	117
IV.6 La fine dell'impero	122

V. AVVENTURE, ENOLOGICHE E NON, IN TERRA LAZIALE	Pag. 123
V.1 Ricordi... non solo romani	125
V.2 Giochi di mano...	127
V.3 Sesso, droga e Rock and Roll	129
V.4 Felice il vinaio	131
V.5 Mio padre	133
V.6 I mitici anni '60	137
V.7 Il famigerato vino dei Castelli	141
VI. IL MEDIOEVO	Pag. 147
VI.1 Carlo Magno	151
VI.2 31 Dicembre 999	153
VI.3 Estimatori d'eccezione dei vini marchigiani	155
VI.4 Altre storie e leggende medievali del Trentino Alto Adige	159
VI.5 La rinascita dei commerci	163
VII. GLI ANNI DELL'ADOLESCENZA	Pag. 167
VII.1 Il liceo artistico	169
VII.2 L'esame di maturità	173
VII.3 Le vacanze a Serino	176
VII.4 La partita di pallone	182
VII.5 Si fa il vino e si degusta il Porto	185
VII.6 Zio Tittino	190
VII.7 Vini e vacanze liguri	195
VIII. RINASCIMENTO, NON SOLO DELLE ARTI	Pag. 201
VIII.1 Il Rinascimento e i piaceri del Papa	204
VIII.2 Nuove terre per la viticoltura	209
VIII.3 Il vino del '600	212
VIII.4 Il Settecento, "secolo dei lumi" e dello <i>Champagne</i> francese	214
VIII.5 Francesi e Spagnoli nelle terre abruzzesi e molisane	216
IX. L'ETÀ MATURA (SI FA PER DIRE)	Pag. 217
IX.1 <i>Champagne</i> , solo questione di fortuna?	219
IX.2 La caccia al tesoro	226
IX.3 Architettura	229
IX.4 Racconti e leggende	232
IX.5 Vendetta e vini umbri	234
IX.6 Belle donne in terra di vini spumanti lombardi	243

IX.7	Il servizio militare	249
IX.8	La scuola trasmissioni	253
IX.9	Forte Trionfale	258
IX.10	<i>Il Rambo delle nevi</i> fra i boschi e i vitigni toscani	263
X. L'OTTOCENTO		Pag. 279
X.1	Il Vermuth	281
X.2	Louis Pasteur	283
X.3	Gli Amerikani	285
X.4	I tenaci "franchi di piede" valdostani	287
XI. LE INEVITABILI DECISIONI...		Pag. 291
XI.1	Galeotto fu il bignè	293
XI.2	Don Nicola e i vini della Calabria	294
XI.3	Non solo vitigni lungo le pendici dell'Etna	305
XI.4	Il mio matrimonio	320
XI.5	Libertà e solidarietà	325
XI.6	Marosi adriatici e vini veneti	327
XI.7	I maledetti di Palmarola	337
XI.8	Malvasia per brindare tra i flutti laziali	341
XI.9	I polli di Palmarola	351
XI.10	La convivenza	357
XII. IL NOVECENTO		Pag. 361
XII.1	Vini, non solo francesi	365
XII.2	Racconti d'arte e di bevute	369
XIII. SOGNI E REALTÀ		Pag. 377
XIII.1	Sognare ad occhi aperti	381
XIII.2	Incursioni, non solo enologiche, in terra sarda	385
XIII.3	Carmignano <i>reprise</i>	396
XIII.4	Citazioni, non sempre dotte	401
ELENCO DELLE ILLUSTRAZIONI		Pag. 405
INDICE DEI VINI E DEI VITIGNI		Pag. 407
PER APPROFONDIRE LE TEMATICHE		Pag. 413
APPUNTI DI VITA E DI BEVUTE		Pag. 415

«Quando scrissi – son anni – “il vino è il canto della terra verso il cielo”, Luigi Moio mi telefonò. Quella mia definizione gli aveva suscitato ricordi ed emozioni millanta. Fosse arrivato ad un vino senza uguali, tale da sbalordire se stesso, l'avrebbe chiamato “il Canto della Terra”.»

Luigi Veronelli
Corriere della Sera del 17 novembre 2002

Credo che nessuno mai troverà definizione migliore per il vino.
D. F.

Prefazione

Paolo Carlorecchio*

Quando l'editore Williams Troiano, mio amico, mi propose di scrivere la prefazione di questo libro rimasi un po' interdetto, anche perché sarebbe stata la prima volta che mi sarei cimentato in un'esperienza del genere. Mi disse che era un testo dedicato al vino, scritto da un amante di questa bevanda, il quale aveva avuto modo di conoscere numerose realtà vinicole sparse nel nostro bel paese e non solo, e di conseguenza sarebbe stato per la *dei Merangoli Editrice* un vero piacere, vista la mia professione di *sommelier*, che io scrivessi delle pagine introduttive sull'argomento che tanto conoscevo. Voglio subito premettere che, non essendo uno scrittore, non ho l'esperienza attraverso la quale esprimere al meglio ciò che penso, ma ci proverò. Fatta questa debita breve nota alla mia prefazione, veniamo al libro di Davide Ferrazzano. Sin dai primi capitoli la sensazione che ho provato, tra l'altro molto divertente, è che mi trovassi di fronte ad un'opera diversa dai soliti testi tecnici su questo argomento.

Leggendo queste pagine si ha l'impressione di entrare non solo nel mondo enologico, ma nel vissuto di una delle tante famiglie italiane degli anni '60/'70: dalle città, dove si viveva e si lavorava, in precisi periodi dell'anno, si ripartiva verso i paesi di provenienza dei rispettivi genitori con tutte le dinamiche familiari, e non, che questi ritorni comportavano. Cosa che, purtroppo, nella nostra realtà attuale si è quasi definitivamente persa a causa dei trasferimenti ormai diventati quasi stanziali, come tanti vitigni francesi impiantati nelle nostre regioni e definiti quindi, impropriamente, autoctoni. Mi si scusi questa mia precisazione, ma dopo tanti anni trascorsi nel Palazzo del Quirinale, selezionando e acquistando vini, quasi tutti provenienti da vitigni originari dell'Italia proprio per dare risalto, anche in un ambito internazionale, alle nostre tipicità in occasione dei pranzi di stato alla tavola presidenziale, non appena mi si presenta l'occasione di poter ribadire questo concetto lo faccio quasi come una necessità! Perdonatemi! Vorrei aggiungere solo un'altra piccola riflessione su questo bellissimo spaccato di come eravamo, sempre più difficile da rintracciare almeno nelle grandi città, di un'Italia figlia della ricostruzione e del boom economico. Queste storie di vita vissuta, alcune volte molto esilaranti – e di questo bisogna renderne omaggio all'autore che le ha sapute ben dosare in un contesto tecnico e serio come quello del vino – sono i racconti di tutti quelli che come me hanno una età diciamo 'apprezzabile' e che quindi hanno la possibilità di riavvolgere per qualche istante il film della loro vita con ricordi che riemergono dalla memoria e che in mancanza di questo stimolo 'letterario' probabilmente

sarebbero rimasti lì sepolti. Ai più giovani, invece, che non hanno avuto la fortuna di vivere in quei periodi – consentitemelo, ma è stata veramente una ‘fortuna’ poter respirare quell’aria intrisa di genuine speranze per il domani – viene data la possibilità di cercare di capire che cosa era, una volta, il vivere nella realtà quotidiana. Speriamo che ciò sia recepito dai tanti, ne sono sicuro, lettori di questo libro.

Passando ora ad esaminare il lato tecnico di questo ‘manuale’ sul nettare degli Dei – come dice il grande Veronelli e si legge anche nelle prime pagine di questo libro “Il vino è il canto della terra verso il cielo” – devo dire che mi ha semplicemente colpito, interessato e divertito. Vorrei tentare di spiegarlo.

“Colpito”. Sì, perché ho letto tanti testi sul vino, di vari autori italiani e non, che hanno sempre presentato questo mondo in maniera ineccepibile e tecnicamente perfetta e sui quali mi sono basato durante il mio cammino di formazione per diventare un Sommelier Master Class, quindi so cosa un testo di questo genere deve trasmettere, spiegare, esporre. In queste pagine, invece, tutto ciò viene documentato in una chiave interpretativa diversa. Il mondo del vino, infatti, è presentato attraverso la narrazione di momenti di vita quotidiana e quindi l’arte della vendemmia, quella della fermentazione, quella dell’affinamento e poi dell’imbottigliamento viene realmente vissuta da chi la sta mettendo in pratica, lo vediamo con i nostri occhi. L’autore, però, non disdegna di affrontare argomenti molto specifici come quelli sui metodi di coltivazione della vite, sui lieviti, sulle tecniche di fermentazione, etc., unendole al mondo e all’umanità che ruota intorno a tutto ciò e alle persone che rendono

questo possibile. In poche parole, usando quelle di Franco Ricci, Presidente e fondatore della Fondazione Italiana Sommelier (la più importante organizzazione di diffusione e formazione sul vino al mondo), Davide Ferrazzano scrivendo questo libro ha diffuso a piene mani “La cultura del vino”.

“Interessato”. C’è poco da spiegare sul significato di questo termine: mi sono veramente appassionato, perché ho appreso alcune particolarità che onestamente non conoscevo e questo non fa altro che confermare quanto ho sempre detto: il mondo del vino è un'enciclopedia da sfogliare continuamente della quale non si conosce la parola fine.

“Divertito”. Finalmente una lettura piacevole. Certi episodi autobiografici dell'autore, descritti con maestria in modo veramente esilarante, anche se estremamente elegante, fanno da contraltare alla parte prettamente nozionistica. Il tutto è sapientemente assemblato senza eccedere, né in un senso né nell'altro.

Probabilmente mi sono un po' dilungato in questa prefazione, ma gli argomenti trattati sono molteplici ed è facile, per chi come me ha fatto del vino il suo mondo, cadere nella trappola della narrazione. Ora mi fermo e chiedo scusa ai lettori per la mia lungaggine, ma vorrei permettermi di dare un suggerimento: saltate la prefazione e iniziate subito a leggere il racconto. Ma forse questo era un consiglio da dare all'inizio! Non è vero?

*Sommelier Master Class

già Responsabile del settore Vasella e Cantina della
Presidenza della Repubblica - Palazzo del Quirinale.

Responsabile del Gruppo Enologico del Quirinale.

Introduzione

Davide Ferrazzano

Mia nonna materna Maria nacque nel 1900 a Cuneo, in Piemonte, terra famosa per i grandi vini, per i tartufi e per la Nutella.

Se la memoria non mi inganna, e credo che non mi inganni, sin da piccolo sono stato iniziato ad apprezzare il buon vino. Questo perché i primi assaggi della mia vita sono stati a base di: Barolo, Barbaresco e Gattinara, vini tra i migliori d'Italia. Insomma, sono stato abituato male, anzi malissimo.

Il colpevole: mio nonno Fiorento.

Quanto al tartufo e alla Nutella, ne ho sempre abusato abbondantemente e senza vergogna. Il colpevole: io.

Nel corso della mia vita sono stato rapito da molte passioni e interessi ma, considerata la facilità e la rapidità con cui riuscivo ad apprendere i rudimenti in qualsiasi disciplina, con altrettanta rapidità perdevo immediatamente ogni interesse nella stessa, inducendomi a intraprendere altre vie a me sconosciute.

Una mia amica così descriveva la mia volubilità:

“Là dove ti metti suoni e poi, chissà perché, smetti subito di suonare o cambi strumento”.

Mio padre Filippo, nato a Salerno, quando parlava di me con qualcuno, soleva dire: “Bisognerebbe smontargli la testa *piezzo piezzo*, per vedere che ci stà *arint*”, e non era precisamente un complimento. Vissuto per quarant’anni a Roma, ha sempre comunque parlato in dialetto napoletano, *pardon* salernitano

(se avessi detto napoletano in sua presenza si sarebbe sicuramente innervosito o, come avrebbe detto lui, “*Nun’ me fa tuccà li nierve*”).

Quando sono arrivato, quindici anni fa e non senza travagli, alla veneranda età di cinquantanni, sono stato attratto da un’ennesima e nuova passione: l’enologia.

Sino ad allora avevo sicuramente apprezzato i buoni vini, ma sempre senza alcuna preparazione specifica e totalmente privo di conoscenza ed esperienza delle tecniche di degustazione. Ero guidato istintivamente dai miei geni piemontesi e dalle mie papille gustative iniziate e tarate da Baroli e Barbareschi.

Consapevole del fatto che in qualsiasi campo della conoscenza umana, più una persona sa, più si rende conto di non sapere, pur essendo io un dilettante in tema di vini, ho deciso comunque di riassumere in questo scritto quanto ho appreso durante gli ultimi anni. Basterà tutto questo per affrontare il temuto e mitico corso per diventare sommelier con impavida spensieratezza? Mah!

“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.”

Charles Baudelaire

Prima di iniziare, ritengo opportuno chiedere umilmente scusa ai veri esperti, per le inconsapevoli inesattezze storiche e gli eventuali strafalcioni enologici che incontreranno nel corso di questa lettura.

È soltanto una veloce cavalcata attraverso la storia e le leggende legate alle viti e al vino, in particolar modo quelli della nostra penisola, ricamata da piccoli appunti di una vita tutto sommato normale: la mia.

I. QUANDO TUTTO EBBE INIZIO



Bighellonavo in un grande supermercato di via Aurelia a Roma, occhieggiando qua e là, cercando qualcosa per cui valesse la pena sperperare un po' di denaro, quando la mia attenzione fu attratta da una bottiglia di vino abbandonata, sola soletta, su di un alto scaffale.

Carmignano: "Questo nome non mi è nuovo", pensai tra me e me dopo aver letto la scritta sull'elegante etichetta bianca. Allungai la mano verso quell'unica bottiglia dal costo non proprio economico e, afferratala saldamente per

il collo, la rigirai e la soppesai, cercando inutilmente di individuare qualche elemento che consentisse alla mia pigra e scarsa memoria di ricollegare quel nome a qualcosa di conosciuto, ma nulla risali dal profondo. Deluso, decisi di non insistere nello strangolare quella povera bottiglia e rivolsi la mia attenzione verso altri scaffali.

Anche se allora non ne ero ancora consapevole, questo sarebbe stato 'l'inizio' della mia nuova passione: il vino.

I.1 Il primo assaggio

Il personale e iniziale rapporto con il vino è stato indissolubilmente legato *in primis* alle mie origini piemontesi, successivamente all'amicizia con il mio compagno di banco Walter, di origini pugliesi, alla mia casa delle vacanze estive campane e, infine, ovviamente, alla mia residenza romana. Già all'età di otto anni, mio nonno pensò bene di non limitare la mia conoscenza delle bevande all'acqua e alla "gazzosa" e decise di introdurmi pian piano nel mondo alcolico con piccoli assaggi, inizialmente in quantità invero minime ma, comunque, con mia grande soddisfazione.

Come avrete certamente sospettato, in fatto di vini i nonni non si trattavano affatto male e, quindi, il mio primo assaggio fu un dito (orizzontale) di Barolo, successivamente un dito (orizzontale) di Barbaresco, nonché mezzo dito (orizzontale) di infuso di china preparato personalmente da mio nonno con la corteccia della medesima: era una bevanda veramente squisita!

Il vino bianco compariva raramente in tavola, se non per un inusitato utilizzo che ne faceva mio nonno. Infatti, era sua abitudine, a fine pasto, versare una tazzina di caffè in un mezzo bicchiere di vino bianco; ne risultava una bevanda dal color 'can che fugge' e dal sapore assolutamente indescrivibile.

Crescendo, il dito è passato progressivamente dalla posizione orizzontale a quella verticale e la mia conoscenza enologica si è estesa ad altri vini piemontesi quali: la Barbera (mi raccomando "la" Barbera, non "il" Barbera), il Gri-

gnolino e il Dolcetto, che mio nonno chiamava “*dusset*” e che allora si vendeva sfuso come vino da tavola, allo stesso modo della Barbera.

Un nuovo mondo, però, era ormai pronto ad irrompere ed a sorprendere le mie papille gustative: il tutto avvenne dopo la fine del terzo anno di scuola media. Accadde quando invitai il mio compagno di banco Walter a passare qualche giorno di vacanza nella nostra casa, costruita da un mio trisavolo agli inizi del Settecento, in quel di Serino, in Campania, tra Salerno e Avellino.

1.2 Serino

Serino è un paese non paese, composto da più di venti frazioncine disseminate nella vallata del fiume Sabato, ai piedi del monte Terminio, tra castagneti e nocciolieti; è famoso, quindi, per le castagne e le nocciole (*'e nocelle*), nonché per i funghi, le fragoline di bosco e, soprattutto, per l'acqua leggera e purissima. Al centro della valle, infatti, sgorgano le sorgenti che alimentano e danno inizio all'Acquedotto del Serino che, fin dai tempi degli antichi romani, aveva dissestato Napoli. Nelle ere barbariche l'acquedotto andò in rovina e cadde nell'oblio, finché l'opera fu ricostruita nel 1885, anno della sua nuova inaugurazione, e l'acqua del Serino ritornò ad abbeverare il capoluogo partenopeo.

A Napoli, fino a qualche decennio fa, un *"Serino liscio"* era sinonimo di bicchier d'acqua. Anche Salvatore di Giacomo, il famoso poeta napoletano vissuto a cavallo del Novecento, cita l'acqua del Serino in una strofa della sua poesia *'O Funneco*:

[...] *Na funtanella d'acqua d' 'o Serino
Dint' a n' angolo, a ll'ombra, chiacchiarea,
e ghienghe sempe nu catillo chino... [...]**

L'antico acquedotto, realizzato intorno all'anno 20 d.C. dall'imperatore Augusto, era una grandiosa opera idraulica lunga quasi 100 chilometri che portava l'acqua dalle sor-

* Salvatore Di Giacomo, *Poesie e prose / Salvatore Di Giacomo*, E. Croce, L. Orsini (a cura di), A. Mondadori Editore, Milano, 1977, pag. 38-39.

genti del Serino alle *civitatium* Puteolana, Neapoliatana, Nolana, Atellana, Cumana, Acerrana, Baiana e Misenum, mentre una diramazione, lunga circa 35 chilometri, serviva la città di Beneventum. Una lastra marmorea risalente al 324 d.C. racconta i lavori di restauro dell'acquedotto delle fonti Augustee ordinati dall'imperatore Antonino Pio e ci dà un'idea dell'enormità e della complessità dell'opera che si avvaleva di gallerie, lunghe quasi 2000 metri, di canali (*rivi*), di ponti canali, di torri (*castella*), di fori di aerazione (*lumina*), di cisterne di sedimentazione (*piscinae limariae*) e di cisterne di raccolta (*piscinae*).

Dissetata l'*otiosa Neapolis* (Sic! Si potrebbe aprire un dibattito sulla genetica...), l'acqua arrivava fino alle splendide ville di Pausilypon e del litorale campano, nonché all'importantissimo porto commerciale e militare di Puteoli, l'odierna Pozzuoli. L'acquedotto aveva termine in una grande cisterna di raccolta di oltre 12.000 metri quadrati (*piscina Mirabilis*) a Misenum, porto militare di importanza strategica che ospitava la flotta imperiale e che era corredato da cantieri, alloggi per i militari e i funzionari, terme e palestre.

A Serino, tracce di questo passato sono ancora visibili nei castagneti della valle che dal paese conduce verso la piana di Paestum, dove si possono ammirare i ruderi delle mura di un antico insediamento fortificato romano, soprannominato nel luogo "la Civita".



La casa della mia famiglia è situata nella frazione di Doganaveccia di Serino, una decina di case in tutto, confinante con Sala di Serino, dove si erge l'edificio che ospita il co-

mune, sulla cui beltade è meglio stendere un pietoso velo. Le altre frazioni del paese hanno nomi alquanto singolari: Ribottoli (*Rivuottole*, in dialetto serinese), San Sossio (*Santo Suosso*), la Toppola (solo quattro case), Guanni (tre case in tutto), Ponte, Troiani, Raiano, Ferrari, Stazione (sette case più la piccola stazione), S. Gaetano, S. Biagio (Santo Biagio), Canale ed altre ancora.

Un nome suscitava la mia curiosità: “*’o buobbo*”. Individuava un non meglio identificato luogo in cima a una qualche imprecisata altura. La frase “*Songo ghiuto ngoppa ’o buobbo*”, che tradotto in italiano corrente significa “sono andato in cima al buobbo”, era un’allocuzione tipica del posto. A precise e ripetute domande fatte a mio padre su cosa diavolo mai significasse “*’o buobbo*”, la risposta era sempre la stessa: “*’o buobbo è ’o buobbo*”. Parola intraducibile e dal significato completamente oscuro.

Il paese si trova al centro di una vallata circondata da monti e i collegamenti con le zone circostanti, fino al secolo scorso, erano estremamente difficili; gli abitanti del luogo vivevano praticamente isolati dal mondo, con tutte le conseguenze del caso.

In un documento dell’Ottocento risalente ai tempi di Re Ferdinando I di Borbone (1751 – 1825), un alto ufficiale dell’esercito borbonico, incaricato di reclutare soldati nel serinese per combattere l’avanzata di Garibaldi, relazionava ai suoi superiori sulle peculiarità dei valligiani con le seguenti parole “[...] gente infida e credulona, che alla vista delle camicie rosse, scappa, gridando: *’O riavolo, ’o riavolo!*” (Il diavolo, il diavolo!).

Questo isolamento si è perpetrato sino ai tempi dell’ultimo conflitto mondiale: i pochissimi abitanti del borgo situato

sul crinale della montagna chiamato Canale, nomati “canalesì”, avevano evacuato la piccola frazione e avevano trovato ospitalità, a valle, presso parenti e amici. Anche una vecchia zia di mio padre, che abitualmente risiedeva in quel piccolo abitato, traslocò e fu ospitata nella nostra casa di Doganavecchia. Fatalità volle che alcuni reparti alleati, nella loro avanzata, transitassero nella stretta via lastricata in pietra lavica, proprio sotto le finestre della casa dove la vecchietta amava trascorrere le ore a cucire e a curiosare sul transito di persone e cose. Alla vista di così tanti militari, chiese da dove venissero tutti quegli uomini, e alla risposta: “Sono canadesi”, esclamò stupefatta: “*Addò so’ sciuti tutti sti canalise!*”, che tradotto in italico verbo significa “Ma da dove sono saltati fuori tutti questi canalesi”, non avendo lei la minima cognizione dell’esistenza di una nazione chiamata Canada.

Un ultimo episodio, che val la pena di narrare, risale al periodo post-bellico, più o meno all’epoca di Peppone e don Camillo. Come in tutti i paesi d’Italia, anche a Serino si svolgevano e si svolgono le elezioni comunali, con inevitabili e animate discussioni al bar, esposizione di manifesti elettorali e, naturalmente, accesissimi comizi.

Per convincere gli elettori a dare la loro preferenza a una determinata lista anziché ad un’altra, o ad un diverso candidato, venivano usate argomentazioni di alta politica, grande democrazia e rispetto reciproco, del tipo: “*Ma come, vo votà pe’ chillo? Ma chillo è nu mariuolo!*”, oppure “*No! nu l’adda votà pe ché chille tiene ‘i corna!*” Tutto sommato, nulla di diverso dalle invettive che si lanciano i vari candidati delle attuali elezioni politiche nazionali.

Ma i comizi più affollati erano quelli di “*Fonso ‘a patana*”

(Alfonso la patata), e se lo erano, un motivo ovviamente c'era. Alfonso, che doveva il suo soprannome a un grosso bubbone sulla sua testa straordinariamente somigliante a una patata, si presentava regolarmente candidato a ogni tornata elettorale. I discorsi di "*Fonso 'a patana*" erano sempre gli stessi, identici, parola per parola, anno dopo anno e, come da copione, tutti i paesani aspettavano frenetici la faticosa domanda che immancabilmente Alfonso rivolgeva loro: "*Sapite vuie quale è 'a pianta che cresce più rigogliosa in Italia?*" (intendendo lui la corruzione), e allora tutti gli astanti urlavano in coro: "*Sìì, 'a patana!*", e lui di rimando: "*Nooo, 'a pianta 'e fessi cumm'a vuie!*"

E lì finiva regolarmente "*a moina*".

Prima della costruzione della superstrada Avellino-Salerno, la vallata del fiume Sabato era sempre stata difficilmente raggiungibile, se non valicando le montagne circostanti, percorrendo strade tortuose e, come dicono lì, "*appise*", che significa "estremamente ripide".

Appena fu inaugurata la nuova arteria, gli abitanti dei paesi a monte di Salerno non credettero ai loro occhi: immediatamente pensarono bene di utilizzare la larga sede stradale per far asciugare "*e nocelle*", come erano soliti fare nelle strade del paese, occupando decine e decine di metri quadri di asfalto con le loro nocchie, per farle asciugare al sole, sparse su grandi teli. Per cui, quei pochi che percorrevano allora la superstrada appena inaugurata, dovevano prestare la massima attenzione perché non era affatto improbabile trovarsi di fronte, dietro una curva, un mare di nocchie che occupava praticamente quasi tutta la sede stradale.