ANTONIO
DE LUCA

VINEA LOQUENS QUELLI DEL FIENO

Vietata ogni riproduzione

Edizione A Jangada De Pedra - Ponza 2013

www.nemesimediterranea.it - Email: fieno56@libero.it

da Quaderni lisbonesi

A Lucia e Argia

Visioni

L'istinto di conservazione

Antonio è uno che scava: smuove la dura terra della sua isola lavorando sodo nella vigna; scava dentro la sua anima fino a che, in un fiotto improvviso, ne sgorgano i versi delle sue poesie; scava nella memoria sua e degli altri isolani, con forza e insieme con delicatezza, per non ledere le radici, profonde, nascoste, abbarbicate alla roccia vulcanica, di una storia minore che pochi conoscono e pochissimi tramandano.

Antonio è uno che viaggia, in modo naturale, non programmato, e a volte fa incontri che lo portano fino alla fine del mondo. Ma tutto resta legato a un epicentro, uno scoglio in mezzo al Tirreno, l'isola di Circe, cioè Ponza. Al vino di Ponza paragona il salmastro di quello del Cile, la cabina del cargo che lo porta in Patagonia gli appare uguale alla cabina della nave di suo padre, capitano di mare sulle rotte mediterranee. Anche la gente che incontra ripropone le figure di un tempo vicino, ormai perso irrimediabilmente sull'Isola trasformata dal turismo e dalla volgarità imperante, dove resiste ancora, immune, solo il microcosmo dei vignaioli del Fieno.

Antonio non fa un atto d'amore con questo scritto, fa quello che ha sentito di dover fare. Ubbidisce a un impulso. A spingerlo verso la pagina bianca non è il narcisismo del poeta, che pure conosce, né il compiacimento del letterato, ma l'istinto di conservazione.

Andrea Simi

Eruzioni Mediterranee

Il mondo di Antonio De Luca è indistinto, magmatico, lava prima che pietra, residuo culturale, forse, della sua formazione universitaria geologica. Il punto, tuttavia, è che in nulla questo fluido ribollente appare inadatto alla comunicazione. Al contrario. La natura indistinta e tumultuosa di ciò che racconta Antonio è l'unica titolata a spiegare. Quando si scrive, del resto, le parole giuste non esistono: dipende cosa devi raccontare.
Per consentire a un lettore di cogliere l'inesprimibile serve infatti un poeta. Se poi l'oggetto del racconto è il Mediterraneo, le evocazioni esotiche delle terre lontane cui esso può associarsi, la cupa e gioiosa memoria interiore di un isolano affascinato dal mondo, allora lo stile non può che essere piroclastico, ondoso e anomalo come la tragedia greca.
Ho ascoltato spesso i racconti che qui si riportano. Antonio ha ispirato anche un personaggio dei miei romanzi. Per me dunque non c'è confusione tra le sue righe. Semmai lucida chiarezza, velata solo di ombre personali. E un pensiero: quanti mondi si perdono ogni giorno per mancanza di racconto? Quanti Antonio De Luca consumano il loro sentimento del tempo e del mare senza che questo sordo monologo venga sentito, saputo, comunicato, conosciuto? "Il Mediterraneo è questo, forse: le mille e mille storie vissute ma mai raccontate". Se esistesse la figura dell'archeologo letterario, costui dovrebbe dannarsi assai poco alla ricerca di queste vicende, delle leggende, delle storie vere. Ne troverebbe a migliaia, a milioni, e non gli basterebbe una vita per raccoglierle in un campionario iconografico, una sorta di dizionario enciclopedico con cui dare voce per sempre al Mediterraneo. Che non resti memoria di queste storie è forse il peggiore dei crimini contro l'umanità e la sua cultura preziosa.
Ecco perché il lettore, al termine di queste pagine, prova gratitudine e si emoziona per il ritrovamento. Sono parole e cose strappate all'oblio. In esse molti, come me, potranno riconoscersi. Forse, con un po' di fortuna, ritrovarsi.

Simone Perotti

La vigna che parla

Come ha sapientemente indicato nel titolo Antonio De Luca, il Fieno è un luogo che parla, e dunque d'obbligo è l'ascolto. Perché il microcosmo che si è costituito attraverso l'interazione fra natura, uomo, esistenze, storia, cultura e materialità emette suoni, parole, canti, ragli e sospiri.
Se ci si reca al Fieno con l'intento di ascoltare, allora quel luogo parla. E lo fa anzitutto spazzando via dall'animo ogni inquietudine. Inizia da quando dalla collina della Guardia ci si immette nel sentiero lastricato che, attraverso volute piane, si insinua nella lingua di terra che giù si disseta infine nel mare. L'immensità dell'orizzonte dona quiete all'anima.
Qui tutto è stato definito da anni di lavoro, di pazienza, di costanza, di fatica. I muri a secco delimitano le vigne, le contengono e le proteggono.; gli arbusti, compagni di sentiero, alleviano l'animo con i profumi, assicurano le prese per il dissestato cammino; propiziano l'andare i filari di vite ad arte sistemati. E più ci si immerge nella lingua di terra più le angustie del civile ordine perdono consistenza. La realtà quotidiana, collassata dagli impegni, si emargina fino a scomparire perché qui la natura porta in primo piano la materialità dell'essere uomo. Qui è sudore, è astuzia nell'ostacolare la furia del vento, la voracità della pioggia precipite, la corrosione del salmastro. Qui è sapienza nell'incanalare l'acqua, nel disporre le viti al riparo, nel curare gli asini per i carichi, nel pulire i palmenti per la cerimonia sacra della vendemmia.
Al Fieno uomini dalla mani callose hanno scritto pagine di storia terrena, i cui echi provengono finanche dalla sponde africane, si dilatano alle coste dalmate, e i rimandi si perdono nell'Ellade, delimitando i confini del paesaggio mediterraneo. Uomini che dalla terra hanno attinto la forza di elevare il loro monumento. Dalla terra all'uomo, dall'uomo alla storia.
In un sorso di vino la concrezione del tutto. Chi lo beve si eterna. Silenziosamente questo dice il Fieno. E Antonio gli ha dato parola.

Francesco De Luca

Una donna … altre donne

La lettura di Vinea Loquens è un viaggio in un metaluogo, sinestetico spaccato di profumi e colori. Antonio De Luca parte dal Cile, passa per Lisbona, tocca altre mille terre e approda a Ponza, isola del medio tirreno, luogo della sua infanzia, la terra di suo padre e di tutti gli altri vecchi padri che l'hanno abitata. Le loro storie scorrono in una pellicola che lo scrittore gira con coinvolgente trasporto. Questi uomini gli hanno dato la rotta, un timone e una bussola per l'esistenza. E' gente di terra e mare, semplicità e antica saggezza, sacralità e fede.

Il vino è la traccia intorno al mondo, al suo nomadismo, sfondo comune di ritratti bruciati dalla calura estiva e dal sale.

La vigna parla, come suggerisce De Luca nel titolo, e ci racconta le storie di un luogo e dei suoi vignaiuoli. E' il Fieno, punto zero di tutta la vita dello scrittore, unica patria dell'anima che porta con sé quando è lontano e a cui fa ritorno come una madre.

La memoria nel romanzo tesse una fitta trama, dove trova spazio e si consuma l'amore per Jael, una donna o forse altre donne, affetto, passione, famiglia e maledizione.

E' lei a filtrare ogni femminilità, presente o lontana.

Il romanzo termina con il suo fugace omaggio che ha il sapore di un addio definitivo, l'ultimo viaggio di colei che si ferma e lascia l'errabondo nel suo infinito peregrinare, alla ricerca della terra della civiltà e del profumo del buon vino che, di porta in porta, porgono gli ospiti al pellegrino.

I bicchieri versati, bevuti nel corale scambio di sguardi assorti, poesia ed emozioni, le storie raccontate tra le logge mediterranee, sono le tappe della lunga linea del tempo che scandisce le stagioni della vita e misura da sempre la nostra umanità.

Roberta Trombetti

Tengo ricordo del silenzio zitto

Se la vita è fatta di emozioni, di illuminazioni come dicono i buddisti, dove il momento centrale è il presente e la sensazione del presente, la lettura di questo scritto lo conferma appieno.
Posso ricordare il fieno come una grande emozione, un luogo dove il presente esiste, si attivizza, non è castrato come avviene spesso nelle nostre vite moderne.
Al Fieno tutti i processi della vita quali la nascita, la vita, la morte, vivono al di là della nostra presenza. Il ciclo è vivo e attivo, oltre la presenza umana. Incosciente ma vivo. Quell' emozione mi ha accompagnato e mi accompagna spesso nella mia vita.
Anche quando il ricordo non ricorda bene, l' emozione resta sempre chiara e forte. Lei non si confonde e non arretra. Antonio ha fatto della bellezza la strada della sua vita e anche la sua guerra. La guerra contro un mondo ingiusto che confonde e nasconde il bello.
Lui ama la bellezza, e tutte le sue cose ne sono espressione, le sue case, i suoi libri, le sue forchette, i cani, i fiori, i suoi pensieri e la sua barca e poi la sua vigna e il suo vino.
Antonio è il racconto del suo mare.
Tengo memoria.
Tengo memoria di tutti i gradini difficili per superare la montagna, forse una volta li ho anche contati e di quando andando via mi giravo a guardare il mare, la casa, il cielo e il sole che tramontava, e mi chiedevo ogni giorno se sarei mai tornata.
Tengo memoria dell' arrivo dal mare, del tuffo in acqua e della risalita dagli scogli difficili.
Tengo il ricordo dei colori coraggiosi dei muri, di tutte le mosche e degli insetti, delle forchette d' argento affilate, delle spezie nei barattoli, delle scritte sui muri, delle lenzuola di lino, dei fiori impavidi e dell' odore del mare dal basso e del sole fortissimo.
Del silenzio zitto e del buio nero della notte, che mi facevano paura. Del grande occhio del faro accanto.
Tengo memoria dell' emozione incredibile del tutto e della conseguente follia. Nella terra c'è nascosto un cuore che pulsa, e se stai con gli Dei puoi sentirlo battere. Io l'ho sentito.
Quello era il suo cuore.

Berenice Simona Vignoli

E mi accorsi quanto sia vantaggioso essere un uomo nuovo, solo, quasi esente da vincoli matrimoniali, senza figli, quasi senza avi, un Ulisse senz'altra Itaca che quella interiore.
Non ho mai avuto la sensazione di appartenere completamente a nessun luogo, neppure alla mia dilettissima Atene, neppure a Roma. Straniero dappertutto, non mi sentivo particolarmente isolato in nessun luogo.
MEMORIE DI ADRIANO di Marguerite Yourcenar

Porto dentro il mio cuore,
come in uno scrigno troppo pieno per chiudersi,
tutti i luoghi dove sono stato,
tutti i porti a cui sono arrivato,
tutti i paesaggi che ho visto da finestre e da oblò,
o da casseri, sognando,
e tutto questo, che è molto, è poco per quello che voglio.
Non so se la vita è poco o troppo per me.
Tutto è la ragione di essere della mia vita.
Fernando Pessoa

Qui, dove la terra e il mare hanno il mito e la vite cresce forte e gentile, il viaggio continua.
Valparaiso, Cile, 33°03'00"S 71°37'002 W.

Del viaggio l' inizio

Con la corriera scesi nei pressi del porto, sarei partito col cargo Carratera Patagonica alle ore 17 per Puerto Montt. Qui mi avrebbe raggiunto Jael da Buenos Aires, dove si era fermata qualche giorno con la famiglia.
Valparaiso era, ed è, un porto importante sull'oceano Pacifico, dove arrivano e partono navi da e per tutto il mondo. Questo mi ha sempre attratto nelle mie letture marinare, e da tempo desideravo conoscerlo. Mi son sempre piaciuti i porti, meglio se antichi e semi abbandonati con i resti di vecchie storie e il sapore delle bitte arrugginite, quei segni del tempo come scritture della memoria. Ho sempre amato i nonni che portano i bambini a giocare al sole tra barche a secco e reti di pescatori messe a riposare nel lungo inverno, ancora puzzolenti di pesce.
Quel mattino mi recavo in autobus a Isla Negra, la casa di Pablo Neruda a sud di Valparaiso, circa 170 km da Santiago. La casa del poeta era a poche decine di metri dall'oceano, qualche pezzo di spiaggia e scogli sparsi la dividevano dal mare. I suoni dell'oceano si sentivano fin nelle stanze e la salsedine si respirava nell'aria come se il poeta parlasse. Le sue tracce sparse ovunque tra la casa e il mare: ecco una campana di nave, incrostata di sabbia e sale, legata a un palo tra gli scogli: era il suo messaggio agli uomini. Bastava qualche raffica di vento ed essa lanciava note d'amore e di naufragi.
Alle 14.00, preso da un certo appetito, anzi direi da un'accecante fame per tutti quegli odori che salivano tra i vicoli del porto, cercavo disperatamente una mensa-osteria per pescatori e gente di mare, dove poter trovare cibi del posto e incontrare gente vera. Scoprire visi e storie interessanti come faccio sempre quando viaggio per porti e luoghi di mare dimenticati.
Mi aggiravo attento sognatore, come in un film di Wim Venders, il Friedrich Monroe di Lisbon Story, senza un regista o cinepresa ad alterare le emozioni e lo sguardo del mio pensiero. Mi sentivo attore e regista in una scenografia che accoglie anime, sopravvissuti e fuggiaschi innamorati, da tutto il mondo. Come me. Preso da una strana malinconia, una tristezza indefinita ma felice ed entusiasta di tutto ciò, vagavo tra gente e mestieri. Questo viaggio, come la città di Lisbona, come la spiaggia di Sant'Antonio a Ponza, o Posillipo a Napoli, mi appariva una memoria d'altri tempi, memorie di uomini, di me stesso, quando anche io ero un altro. In altre dimensioni. Il divenire, il

trascorrere del tempo. Rimandiamo sempre il presente. “Se la letteratura”, pensavo, “è la mia patria, tutta la poesia moderna di cui sono carne ed ossa, è spesso nostalgia della vita. Una nostalgia non di una mancanza o di un dolore, ma della vita in sé, poiché spesso la stessa vita presente ci è assente”. Da Aristotele in poi ci si è consumati per sapere di esistere inseguendo qualcosa che non sta mai nel presente. Lo stesso filosofo, che fu precettore del grande Alessandro Magno, ci esorta a guardare indietro, davanti al presente.
Odore e fumo di pesce arrosto veniva dai vicoli del porto, come a Mergellina a Napoli, dove spesso incontravo vecchi pescatori di Posillipo e Santa Lucia. Paesaggi umani, arene della mia gioventù partenopea. Il profumo sulle labbra, di quel vino rossastro nel bicchiere, gli odori e i sapori di questo mare d’oceano, poi le barche sulla rena e navi alla fonda in attesa di ormeggi, erano per me gli echi di un antica memoria che puntualmente ritornavo a vivere intensamente. Il bel tempo di antiche scoperte e insieme di amate solitudini. Ancora avevo davanti le immagini e i rumori delle ribattenti onde sulla scogliera davanti alla casa di Neruda, ora consacrata museo. Ma soprattutto echeggiavano nella mente gli indomabili VERSI DEL CAPITANO che il poeta scrisse nel suo viaggiare mediterraneo, e da cui fu tratto il film con Massimo Troisi e Philippe Noiret. Intorno, vecchie case dalle vive pareti colorate e scrostate, tra decadenti magazzini portuali. Il vecchio, la stanchezza della materia, dominava lo stato delle cose. La poesia dell’imperfezione e dell’incompiuto. In questo mi aggiravo e mi sentivo parte di esso. Voci di uomini e donne, grida di bimbi che correvano tra quei vicoli. Era Valparaiso ma anche Napoli, Marsiglia, Istanbul, Beirut, la stessa Ponza dell’infanzia. Odore di cime catramate, ferro, gasolio, mercanzie varie, odore di navi e rumori e voci portuali dal mondo.
Seguendo i profumi del cucinato che venivano dalle case, trovai un’osteria. Ai pochi tavoli, pescatori, marinai, faticatori anonimi e qualche viandante come me, insomma gente di mare. Il suo nome era Porto Viejo.
Inebriante era quel misto di odore e di chiasso da cucina dove, tra pentole e piatti, la donna ai fuochi continuamente gridava con una voce che veniva lontano da lei, l’afrore dell’arrosto.
Avevo ordinato un’ aragosta ai carboni e vino in caraffa, quello rosso cileno pacifico, che sa di salmastro, tanto somigliante al mio mediterraneo. Poi dei granchi lessi e ricci di mare, infine una insalata di pomodori e cipolle, quelle dolci, e dei biscotti che inzuppai nel vino. Dalla radio veniva la voce di Mercedes Sosa, il canto dell’Argentina. Tutto s’addiceva al mio stare felice ed entusiasta.

Dopo una passeggiata tra le case in collina, sedevo fuori ad un Cafè, sempre sul porto, davanti alle navi e alle alte gru, in attesa che arrivasse l'ora della partenza.
Passava davanti a me, in quell'istante, una ragazza che mi stava seduta vicino sull'aereo da Buenos Aires. Ci riconoscemmo subito e continuammo a parlare. Gemma era di Perth in Australia, biologa marina. Aspettava amici in barca a vela per raggiungere poi le Galapagos.
Parlammo molto di Buenos Aires, una città colta e sapiente, una Parigi del Sudamerica, una biblioteca a cielo aperto di cui ci piaceva la vita. La sua eleganza culturale, la gente, e poi il barrio della Recoleta, Palermo, il Tigre; la trovavamo affascinante, "come una donna che si può amare per sempre", le dissi.
"Le città sono come le donne, possono essere semi-Dee, passione eterna". Confessai che la città della mia vita era Lisbona, perché il suo paesaggio umano e marino toccava la mia essenza. Ogni volta, Lisbona mi dava l'Adesso immortale. Antonio Tabucchi diceva che vivere a Lisbona era una maniera di essere, di stare nella vita. Ci vissi cinque mesi e ora ci ritornavo ogni anno a trascorrere lunghi periodi negli inverni portoghesi. Lisbona mi aveva adottato. Era ed è una città che naviga, una zattera di pietra. Vivere a Lisbona è respirare, annusare, sentire la stessa esistenza della città, della sua gente. Tra me e quelle strade lastricate con disegni marini c'era la stessa acqua, la radice comune. Qualcosa ci accomunava, era sempre da scoprire ad ogni ritorno. La città era colta ed elegante come le donne che amo. E poi mi nutriva la sua cultura, i suoi scrittori: Saramago, Pessoa, Eca de Quiroz, Mario De Cà Carneiro, ma anche i nuovi poeti come Gastao Cruz. Allora Gemma disse: "Desidero andarci insieme a te un giorno, magari ritrovarci lì per caso, o ci diamo un appuntamento anche con una cartolina".
Parlammo. Mi raccontò che conosceva Sea Shepherd, l'organizzazione di Paul Watson, uno dei fondatori di Greenpeace.
Sea Shepherd ogni anno,con le sue navi, combatte le baleniere giapponesi che fanno strage di cetacei nell'Antartide.
Paul Watson, il comandante, non si tira indietro davanti a qualsiasi ostacolo, pur di salvare balene e capodogli.
A Lisbona, nel porto, avevo visto la nave Sierra speronata da Watson in un contrasto, per impedirle di stendere le reti derivanti alle Azzorre.
Questo comune interesse ecologico mi indusse a invitare Gemma a visitare col suo portatile il mio sito "nemesi mediterranea".
Qui si aprì la visione di Ponza, del Fieno, e poi andammo sul sito del mio amico Paolo Scotti, un esperto fotografo subacqueo, un avventuriero del mondo

sommerso che conosce tutti i mari del globo. Paolo era stato a lungo alle Galapagos dove aveva tratto molte immagini dei fondali: i dettagliati resoconti mi avevano fatto amare subito quelle isole. Le raccontai che avevo partecipato attivamente, con un' associazione spagnola, alla lotta contro le reti derivanti nel Mediterraneo. E di quella volta che un capodoglio era morto a causa delle reti a qualche miglia dall'isola di Ponza. Riuscii a venire a conoscenza dell'incidente e perfino del posto dove avevano affondato la carcassa, dopo averla imbottita di pietre.
In quell'occasione fui seguito da alcune persone sconosciute, fin sotto casa, e ricevetti minacce.
Ma il mare tutto restituisce: nel mese di aprile di quell'anno la parte posteriore del cetaceo, avvolta ancora nella sua pelle, rinveniva sulla spiaggia di Chiaia di Luna a sud di Ponza. A fatica riuscii a tagliarla, la caricai su un asino e con più viaggi la portai al mio rifugio del Fieno. Per anni da quelle vertebre colò grasso. Spesso l'annusavamo sognando di stare sulle selvagge spiagge patagoniche, nei maestosi silenzi della fine del mondo.
Ora che le derivanti erano state bandite dalle direttive europee, il mare brulicava di delfini e balene e se ne vedevano anche lungo le isole ponziane.
Le confessai che un' esperienza con Watson l'avrei fatta volentieri.
Gemma rispose di contattarla, casomai avessi deciso di provarci.
Chiacchierammo a lungo, tutto il tempo. Mi chiese della mia passione per la vigna e per il Fieno. Le feci vedere le foto dei terrazzamenti con i muri a secco. Le raccontai che Predrag Matvejevic in BREVIARIO MEDITERRANEO dice che è stato versato più sudore per dissodare i declivi che per costruire le piramidi. Mi ha sempre affascinato la storia di questa pianta che forse nacque più di 6000 anni fa in Mesopotamia sui declivi del Tigre e dell'Eufrate, e che si distribuì lungo il mediterraneo partendo dall'isola di Creta. Allora Gemma disse di bere del vino come auspicio divino affinchè ci rincontrassimo, magari tra le vigne del Fieno. Poi mi accompagnò alla banchina dove era ormeggiata la Carratera Patagonica.
Questo era un cargo, che settimanalmente raggiungeva Punta Arenas, ultimo avamposto nella Patagonia cilena.
10.000 tonnellate, di colore bianco e carena verde, un modello di nave ancora con i bighi e una stiva a prua. Trasportava mercanzie varie: animali, minerali, camion e qualche passeggero.
Aveva una ventina di cabine alla buona, come si possono trovare in un cargo che trasporta di tutto ma tenute bene e con decoro.
Salutai Gemma e salii a bordo da una scala laterale senza che nessuno mi controllasse.

Tempo dopo, all'inizio dell'estate, a Ponza ricevetti un e-mail da Gemma, dalle Galapagos: diceva che si sarebbe fermata lì qualche anno e mi raccontava di quel mondo e della sua disponibilità ad accogliermi se avessi voluto raggiungerla. Mi inviò anche le sue foto.
A bordo, sulla Carratera, mi sentivo già un fuggiasco e quella nuova condizione di libertà senza appartenenze mi faceva stare bene. Poi un ragazzo mi accompagnò in cabina e con fare gentile mi spiegò quello che serviva a un viaggiatore che per tre giorni e più doveva vivere su lamiere galleggianti.
E intanto gironzolavo sulla Carratera. Nessuno controllava i documenti o mi chiedeva chi fossi. Così mi sentii figlio del mondo, libero, senza una precostituita identità,finalmente fuori da ogni Stato, persona non identificata, insomma. Quella era la mia vera carta d'identità,ciò che avevo sempre sognato: essere uno sconosciuto, fuori da acque e mondi territoriali.
Ora solo il mare sapeva di me, e Jael, che mi aspettava a Porto Montt.
Entrato in cabina fui preso da una immediata meraviglia, anzi da un incontrollato stupore.
"Nella vita capitano cose inspiegabili" mi chiedevo, "ma che aprono gli sterminati segreti del nostro intimo. Ci troviamo a volte nel vivere immagini, realtà, momenti vissuti in altri luoghi, in altri anni e ne siamo consapevoli solo alla fine. Viviamo così realtà apparentemente simili, ma in una nuova diversa condizione di spazio e di tempo".
Quella cabina di color avorio, con mobiletti di legno e sedie di pelle verde, imbottite, era una cabina da comandante con scrivania, armadietto e bagno in camera, molto simile a quella in cui vivevo durante le estati, da ragazzo, con mio padre.
Mio padre, Silverio De Luca dell'isola di Ponza, compartimento navale di Gaeta, anch'egli comandante. Con lui trascorrevo spesso le vacanze estive a bordo del cargo Revenca tra i porti del Mediterraneo, a sbarcare e imbarcare merce, a conoscere porti e gente, lingue e cibi diversi di popoli sconosciuti. E forse fu tra quei mari che presi coscienza che sarei appartenuto ad un solo popolo, ad una sola lingua, ad una sola libertà.
La cabina della Carratera era molto simile a quella del Revenca. Era a tribordo con due oblò e un letto. Stava in alto, incastonato in assi di legno e profumate lenzuola di tela ruvida, abbastanza largo per due persone, anche le coperte avevano un' aria conosciuta, ci giocavo da bambino a casa dei miei nonni paterni, facevo le capanne indiane. In tutte le case che ho abitato ho sentito di non essere mai sceso da una nave o bastimento. E su questa nave esistevo non solo con le gambe ma soprattutto con la fantasia, emozioni e sensazioni, ricordi ed essenze.

Un oblò guardava a prua e un altro sul mare proprio all'altezza del cuscino.
L'odore della cabina era quello di mare, misto ai popoli che lo percorrono e ai bagagli che portano, alla naftalina, all'odore di bucato e di legno.
La Carratera partì puntuale e dopo un' ora stavamo già con la prua verso sud, il grande e desiderato sud.
Costeggiava la Cordigliera andina, sotto costa vedevo barche di pescatori che ci salutavano, qualche velista e carghi che salivano verso i porti del nord-America.
Stetti a guardare la costa per lungo tempo, gli uccelli si posavano dappertutto sulla Carratera, si riposavano dalla fatica: di solito sono gli uccelli più vecchi. Ogni tanto un faro ci segnalava la costa. Il mio faro del viaggiare è il faro del Monte Guardia a Ponza, che illumina le sere del mio rifugio nell'isola mediterranea. La sua luce si avvista a circa 40 km, e dà le rotte sulle direzioni nord e sud. Mi è sempre piaciuto di notte guardare la costa illuminata con le luci che la nave si lascia di poppa e quelle a cui va incontro; e poi fare un punto nave approssimato sopra una carta piena di rotte con linee e calcoli; alla fioca luce nel retro della sala timone, fissare e sentire l'umido sapore di vecchie carte nautiche; ascoltare le voci straniere alla radio e uscire di tanto in tanto al freddo per guardare il mare e le stelle col binocolo; scambiare qualche parola col timoniere e l'ufficiale di rotta, magari sentirsi dire la propria storia.
Mi è sempre piaciuto riposare sopra una branda e sonnecchiare durante la navigazione notturna, ascoltare le poche parole cadenzate degli uomini di guardia.
Mio padre nei turni di guardia con la sua radio di marca Geloso ascoltava, tra un bollettino e gli avvisi ai naviganti, musica lirica: Mario Del Monaco, Maria Callas e Renata Tebaldi erano i suoi preferiti.
Un signore che, dall'aria, sembrava conoscesse bene quei mari, mi fece notare come apparissero strane forme dovute alle correnti oceaniche e ai venti di superficie che cambiavano continuamente direzione.
Col binocolo, appena fuori dal porto, notai gente sulle rive, poi la foce di un fiume. Dopo due giorni di navigazione, per guardare le sponde,spesso bisognava guardare su nel cielo, perché la cordigliera a volte si alza fino ad una media di 6000 metri, per poi precipitare di colpo nell'oceano sopra migliaia di isole, scogli, schegge di terra e insenature.
Intanto scendeva la sera sulle rive andine e la volta celeste si illuminava delle sue lucenti stelle, a volte il vento calava per poi riprendere cambiando direzione.
La sera avvolgeva il mare e la luna si ergeva davanti maestosa, la Carratera proiettava la sua ombra distorta nella scia che lasciava dietro di sé. L'oceano

spesso cambiava colore tra il blu intenso e il nero, ma quella sera, appena apparsa la luna, la sua gibigiana schiariva a giorno. Poi, un freddo improvviso e gelido iniziò a scendere e un forte vento dalle montagne aumentò con la notte.
Le condizioni meteorologiche avevano repentini cambiamenti. La corrente di Humbold, proveniente dall'oceano, avvolgeva le coste con le sue gelide acque. Stare fuori sulle plancia della Carratera era affascinante. E mi piaceva molto quel vivere, godevo di quelle maestose visioni a lungo desiderate negli anni, tanto da farmi sentire come nei libri dello scrittore cileno Francisco Coloane. Speravo in qualche avvistamento di una balenottera azzurra, o chissà di quale improvviso e inaspettato evento. I suoni e la vista su quel mare mi trascinavano negli anni, era la vita trascorsa su un' isola.

Fui infine chiamato per la cena. Entrai nella sala e l'unico posto vuoto rimasto era accanto a una famiglia cilena di Santiago.
Dentro, nel salone da pranzo di un verde pisello, c'era caldo e accoglienza, un'aria di sorrisi rassicuranti e cordialità, non di maniera.
Pochi viaggiatori, una decina, tra pastori, contadini, camionisti, qualche militare della marina cilena e noi quattro al tavolo n.10, e ancora qualche solitario viaggiatore restio a socializzare. Sembravamo una grande famiglia allargata, e lì riunita.
Maria Elena e Francesco erano di Santiago, la figlia Maja, aveva 5 anni. Andavano a Puerto Montt a trovare i genitori di Maria Elena.
Questi si erano trasferiti là a vivere gli ultimi anni della loro vita, lontano da Santiago.
Mi raccontarono che i genitori avevano organizzato un orto fuori casa e un piccolo allevamento di pecore.
Io invece, da mancato vulcanologo, ci andavo per vedere i vulcani Yates e Hornopiren a 1500 metri, nella cordigliera andina.
Francesco e Maria Elena erano due insegnanti, lei all'università di Santiago insegnava fisica, lui era maestro alle scuole elementari e bibliotecario.
Ci raccontammo delle nostre vite, dei viaggi, del Cile, dell'Italia, del mio amore per la poesia, gli regalai MADE IN LISBON, libro di poesie scritte alcuni anni prima. Parlammo di Ernesto Sàbato e del suo Esistenzialismo, l'impegno per la verità sui desaparecidos e la commissione che lui presiedeva, voluta dall'allora neoeletto presidente Raul Alfonsine.
Lo avevo incontrato, Sàbato, la domenica precedente, a Buenos Aires in Plaza Dorrego. Gli avevo stretto la mano con fraterno calore e gratitudine, scambiando qualche parola. Quella stessa mano, quel corpo, che aveva abbracciato Ernesto Che Guevara prima che il Comandante partisse per la grande missione.
A Sàbato chiesi di raccontarmi della dittatura di Pinochet, e di Salvador Allende, il padre del socialismo cileno.
Con i compagni di viaggio, parlando, bevemmo con fervore quel rosso vino profumato di mare. Il salmastro che unisce tutte le vigne costiere, e gli uomini che lo bevono. Afferma Sepulveda: "Questo vino unisce pagine della letteratura mondiale".
Maria Elena chiese cosa mi spingesse a questo strano viaggio: "Di solito questi mari si navigano con navi da crociera". Risposi che il mio viaggio inseguiva la letteratura e l'amore, e per me le navi da crociera erano alberghi galleggianti,

dove non ci sono marinai ma camerieri e maggiordomi.
Andavo per luoghi che, attraverso pagine letterarie di poeti e scrittori, inducevano a riflessioni e versi, mettevano a nudo l'esistenza davanti alla libertà del mare. "Il mare è l'unico continente che unisce tutti gli uomini, e sul mare l'uomo si scopre uomo". Platone disse che c'erano uomini vivi, uomini morti e uomini di mare.
E poi, sul porto di Ponza avevo conosciuto Jael, una ragazza argentina di Buenos Aires ma che aveva origini italiane e bretoni. Lei mi aveva dato appuntamento nell'altra parte del mondo.
Intanto la piccola Maja, dagli occhi timidi ma profondi del blu marino, si intratteneva con la bambola di nome Mapucha, e tra le braccia la cullava. Poi chiese alla mamma: "Mamma dove stiamo andando?"
"Alla fine del mondo" rispose Maria Elena con voce d'amore materno, quello che protegge e rassicura.
Maja, aperta e sfrontata smise la sua timidezza e azzardò allora che la fine del mondo sarebbe stato il posto più bello del mondo. E che lei e Mapucha, da grandi, avrebbero voluto vivere lì; che la mamma era il suo paradiso, e tutti insieme sarebbero vissuti alla fine del mondo. Poi invitò anche me a stare con loro, "visto che stai da solo e non hai una mamma o una moglie", precisò.
Rimanemmo tutti in un silenzio profondo alla inaspettate parole di Maja.
Fulminei e immediati pensieri mi trapassarono perché Maja aveva tolto un velo alla mia anima, e tutto non mi pareva più come prima.
Mi sembrava di stare ancora in un film di Wim Venders, dove i bambini ci guardano e suggeriscono con discrezione.
Maja ci proiettava con la sua realtà infantile, quella pura e incosciente, oltre il viaggio fisico.
Stavo lì, alla fine del mondo.
Lo sguardo innocente della bambina si dirigeva dritto al cuore. La positività dell'infanzia vinceva sulle paure della nostra civiltà. Maja ancora non aveva la "saggezza" pessoiana, il malessere che proviene dalla riflessione della nostra realtà. Maja viveva, ed era lei stessa, l'incantesimo dell'infanzia per dirla alla Giorgio Bassani.
Anche io da bambino scelsi la fine del mondo e ne feci un paradiso. Più tardi mi costrinsi a non rinunciare a quello scenario nell'impari lotta per non perdermi. Ma con gli anni si sollevarono macigni e allora fu inevitabile la via del viaggio. Slegare gli ormeggi per poter poi desiderare il ritorno in qualche fine del mondo.
Ogni uomo ha una fine del mondo, o più di una perché ogni luogo può essere la fine del mondo.

Se il viaggio che fai va all'interno, allora si va alla ricerca della fine del mondo e in questa continua nuova dimensione, tutto non è più come prima.
Il viaggio è uno spostamento fisico ma è anche un andare dentro la nostra coscienza. Qualunque cosa in questo nostro segreto luogo può accadere.
Ero preso da questo paesaggio inatteso che mi proiettava in mille contrastanti pensieri.
Mi sentivo attraversato da continue e diverse sensazioni che portavano altrove.
Questa nuova frontiera che evocava l'altrove della piccola Maja, aveva creato, con la sua realtà immaginaria, il non-luogo: l'Utopia, speranza di un luogo irraggiungibile esistente nella realtà e meta a cui tendiamo. La fine del mondo.
Il confronto con se stessi nel viaggio è anche, soprattutto, quell'itinerario, che attraverso lo scavo nel proprio passato, nelle proprie radici, in quel passato dell'infanzia irripetibile, ci dà la collocazione esistenziale, la motivazione.
Da essa potevo riposarmi soltanto col sonno, e mi addormentai sul divano della sala da pranzo.
Francesco mi scosse e mi portò fuori, al gelo patagonico, a bere ancora un po'di vino. Ero felice.
Gli uccelli notturni volteggiavano sopra di noi, e in lontananza scure sagome si stagliavano sulla linea nera dell'orizzonte, assumendo sembianze di mostri e creature sovrumane. L'oceano incontrava il cielo e le stelle sembravano appoggiarsi sul mare.
Ogni tanto si sentivano dei tonfi sull'acqua ma non capivamo cosa potesse essere. Un camionista, che trasportava pecore, si avvicinò a bere con noi, ci disse che erano cetacei. Lui questa rotta la faceva ogni settimana.
Ritornai in cabina: in quel nuovo letto mi sdraiai vestito, preso da tanti pensieri e dalla fisica stanchezza. Guardando dall'oblò di tribordo notai un santino sullo spesso vetro appannato dalla salsedine portata dal vento: era un San Francesco di Sales che qualche viaggiatore prima di me aveva deposto: chissà per quale motivo era lì, dove andava quel viaggiatore, qual era la sua rotta ?
Mi soffermai a rincorrere questi pensieri mentre le onde le sentivo sui fianchi della Carratera.
Porto sempre con me nel portafoglio un'immagine di San Silverio, patrono di Ponza . La misi sull'oblò tra me e la grande muraglia andina.
Immaginai quel viaggiatore, che dopo di me, in questa cabina si sarebbe chiesto chi fosse questo San Silverio di Ponza, chi lo avesse messo e perché.
All'improvviso una raffica di vento sferzò dalle Ande la Carratera che navigava sicura di sé sostenuta da un mare che bene conosceva, non c'era moto ondoso ma solo vento forte di superficie. La navigazione tutta era a qualche miglia

dalla costa.
Fu lì, davanti a quell'oblò, che decisi di iniziare a scrivere la storia della mia fine del mondo, di una delle mie prime emozioni, acquisizioni esistenziali. Forse tra le più importanti della mia vita, vista col senno di poi.
Penso che ogni uomo sia restio a lasciare quel tempo della vita dove il corpo tutto apprende nella meraviglia dell'universo.
Il posto rimane ancora per me il più bello del mondo, la metafora del viaggio omerico, da dove parto e ritorno ogni volta, il porto pessoiano, per dirla col pensiero del grande scrittore di Lisbona.
Dove risiede la mia Utopia. E tutta la vita è un ritornare.

I luoghi dell'anima

Il Fieno: luogo in mezzo al Mediterraneo con una montagna che gli guarda le spalle dalla civiltà dell'inutilità, dalla schiavitù del denaro, dall'industria illusoria del turismo, dalla futilità di un mercato dei falsi bisogni, dai poteri temporali, dai dogmi, dal villaggio sociale che tutto decide e organizza, dalla volgarità imperante che domina, dal baratro della morte del pensiero libero.
Questa montagna come l'insormontabile barriera andina che filtra ogni contatto sociale, ogni mondo che non mi appartiene. Con i suoi terrazzamenti che partono da 280 metri fino al mare, guarda l'infinito, e tutto intorno è cielo e biblico silenzio di pochi uomini.
Il mondo finisce qui. Dietro, l'invalicabile. Davanti lo sconfinato mare, il dubbio, l'essere selvaggio, l'uomo primordiale.
Per secoli persone hanno vissuto ogni giorno qui, al Fieno, con il duro lavoro tra vigne, terrazzi e con qualsiasi tempo e condizione, ma anche in fraterna convivialità.
La storia di questo lembo di terra l'ho iniziata a scrivere qui, in mezzo al Pacifico, seduto a questa piccola scrivania, come un capitano a tracciare rotte e ad avvistare fari.
Un luogo sperduto, abbandonato e selvaggio in un' isola, minuscola, dimenticata in mezzo al Mediterraneo, dimora di imperatori, per secoli luogo di pirati, confinati politici e qualche eremita.
Migliaia di miglia lontana da me, eppur così vicina da farmi sentire un tutt'uno con la terra e gli oceani. Lo spazio che contiene tutte le mie moltitudini. Questa notte l'isola è tutto.

Passava disinvolta la figura di Silverio Coppa dal barrio della Dragonara, in Ponza.
Chi era Silverio Coppa ? Era detto “la bufera” perché con ogni tempo raggiungeva i terrazzamenti di punta Fieno che il padre Giuseppe, vignaiuolo ponzese, gli aveva lasciato in eredità.
Silverio Coppa, anch’egli vignaiuolo, persona degna e discreta, aveva attenzione per gli umani accadimenti.
Da ciò aveva deciso d’essere comunista.
Vestiva con riguardo e accortezza, sia che lo si incontrava di domenica per il paese sia tra i terrazzamenti o a chiacchierare fuori ad una cantina o persino intento a vangare.
Mi aveva sempre dato l’idea di una persona che non si sporcasse mai, qualsiasi cosa facesse o dicesse. Silverio era persona moralmente integra, venuto da un poema del Pascoli.
Era cugino di mia madre, i due si volevano bene e mio padre, al ritorno dai suoi viaggi, gli portava sempre una stecca di Marlboro.
A Natale bevevamo il suo vino rosso, il primo vino che bevvi.
Lo incontrai con la sua asina Caterina mentre scendeva la mulattiera che portava ai primi terrazzamenti. Mi salutò con entusiasmo e curiosità per quella mia presenza, inaspettata dopo anni di assenza da quei luoghi.
Mi chiese di mia madre e dove si trovasse mio padre.
Dopo aver parlato della pioggia che si allontanava a sud, mi fece notare che si preparavano ore di grande passo di uccelli. Il tempo era favorevole, perché aprile è il mese in cui i terrazzamenti brulicano di uccelli in cerca di semi e lombrichi.
Gli dissi che avevo deciso di prendermi cura della vigna di mia nonna e risistemare il vecchio cellaio dove talora ella custodiva gli attrezzi e i raccolti.
La mia decisione lo rallegrò e preoccupò allo stesso tempo. Rallegrò perché disse che la zia Lucia, cioè mia nonna, sarebbe stata felicissima. Da viva si lamentava che il figlio avvocato non ne voleva sapere della “terra”, e le due femmine volevano dedicarsi ad altro, ma Argia, mia madre, spesso la accompagnava a raccogliere i legumi, più per giocare che per dare un serio aiuto.
Il marito, mio nonno, padrone marittimo e capitano, Cristoforo Mazzella detto il Kaiser, per i baffi che portava simili a quelli di Francesco Giuseppe, di ritorno dai suoi viaggi andava al Fieno soltanto per fare festini con gli altri contadini, arrostire rotondi , bere e parlare, parlare, parlare.

Nonna Lucia sì che sarebbe stata felice, ora che il suo primo nipote, che non aveva conosciuto - poichè morì giovane - continuava quella tradizione, le sue antiche fatiche perpetuavano una storia e le davano lustro.
Mi disse che assomigliavo a mia nonna e a suo padre Giuseppe per il mio stare solitario, lì, a sistemare muri a secco, seminare, tenere la terra pulita.
Gli ricordavo gli stessi momenti da lui vissuti da ragazzo.
Poi disse d'essere preoccupato perché, affermò: "La vigna è una cosa seria, entra a far parte della famiglia e va curata e amata sempre".
"Tu sei impegnato ancora all'Università, tua madre che dice a riguardo?
Non puoi mai tralasciarla, la vigna se la tradisci lei ti abbandona".
Quanta saggezza in quelle parole ! Echi di Cesare Pavese, quando scriveva dei luoghi dell'infanzia.
"Questo luogo l'ho succhiato col latte materno, per questo è un paesaggio immateriale" scriveva Pavese, e questo si addiceva a quanto mi raccomandava Silverio Coppa.
Poi cominciò a raccontarmi di suo padre e delle vendemmie, dei giorni di caccia da ragazzo per quei terrazzamenti, e del lavoro duro che esigeva la vigna.
Racconti, ricordi, persone care, case, cantine, vigne, la guerra. Mi raccontò della guerra lui, che da ragazzo mangiava quello che la terra e il mare offrivano. Il suo parlare era colmo di rispetto e ammirazione per i confinati politici. Li descrisse vestiti per bene, con riguardo e dignità: si fermavano, quando potevano, a parlare con i ragazzi. Lui li conosceva, qualcuno comprava il vino dal padre.
Silverio aveva sposato *Nanninella*, una bella ragazza della contrada di Chiaia di Luna e dalla loro unione era nata Lucia. "Per rispetto alla *zia lucia* scelsi questo nome", mi disse.
Nanninella, molto spesso camminando per canali, fossi e ripide salite fino alla collina della Guardia dei Guarini e poi per le impervie discese, in tutte le stagioni, gli portava da mangiare al Fieno. A mezzogiorno Silverio pranzava, non cambiava mai orario e il suo orologio era il sole. Silverio e *Nanninella* mi davano l'idea che fossero innamorati ogni giorno come il primo giorno.
Un vecchio e io ragazzo, perduti nel tempo, vivevamo per sfuggire agli inganni della società e al senso di incomunicabilità che in essa domina. L'umanità, quella tra uomini semplici, legati alle essenze della vita, alla saggezza della terra, ci univa oltre ogni vincolo di parentela e amicizia. Il rispetto glielo dovevo. Fuori della sua cantina sul mare, come sul parapetto di una nave che naviga all'infinito.
Allora, nel nostro parlare, la vigna diventava sacra, miele dell'anima, che apriva

tutti gli orizzonti davanti a quel mare: la vigna come il compasso che dà la rotta.
L'Africa, sebbene a migliaia di miglia, era lì davanti e la sentivamo con tutti i suoi odori, colori e i suoi popoli. Sognavamo la lontananza del dolce perdersi. Lui non era stato mai in Africa ma sapeva tutto. Gli raccontai delle donne di Tangeri, dei loro occhi.
Per tutta la vita, guardando l'orizzonte da punta Fieno, aveva immaginato gli uomini su quella terra e ne parlava come se ci fosse stato.
Silverio Coppa era uno che leggeva romanzi. E insieme salpammo. Ora buttati a terra, ora seduti fuori alla sua cantina, sulla pietra, sull'umido, inebriati di succo d'uva.
Il vento da sud ci apparteneva e ci viveva addosso, eravamo fatti anche di vento e sale, mangiavamo allo stesso tavolaccio per nutrire il corpo. Sognavamo e prendevamo gioia.
Lui, i suoi giorni, le sue sicurezze, la famiglia: tra quei terrazzamenti tutto il suo essere. Io, tutto ancora da diventare, ma sentivo il divenire già parlare la mia stessa lingua.
Mi invitò alla sua vendemmia, ormai era vecchio e voleva che gli dessi un aiuto in cantina. Mi promise che avremmo potato insieme la mia vigna come quando da giovane lo chiamava la zia Lucia.
Avevo già lavorato alle vendemmie sia come "*carriatore*" di cofani colmi di uva, tra i terrazzamenti, sia nei palmenti e in cantina. Ninotto, al secolo Silvio Mazzella, anch'egli vignaiuolo, mi aveva insegnato a stare in un palmento.
Come compagno arrivò a salutarci Giustino Mazzella.
Giustino se n' era tornato dall'America, dove era emigrato anni prima, con l'intento di riprendere i copiosi e amati vigneti del padre e continuare a fare vino, come quand'era ragazzo. In America ogni giorno pensava al suo Fieno.
Ora Giustino ha 80 anni, non lavora più, ma ogni giorno, tempo permettendo, va al Fieno e si guarda intorno, guarda la vigna, gli alberi, guarda il mare, i pettirossi, testimoni della sua vita arcaica.
Cosa penserà Giustino Mazzella nel suo silenzio, nei suoi sorrisi, nel suo sguardo sul mare infinito?
Il solo fatto che ritorni ogni giorno in quei luoghi, mi fa rivivere i versi di Virgilio e le sue Bucoliche, o il poeta greco Odisseas Elitis.
Entrambi, con i loro versi, consegnano Giustino Mazzella alla storia di un ultimo Mediterraneo arcaico, testimone di quel sapere antico che diede lustro al Mare Nostrum.
Mesi fa, diedi nome *Paesaggio letterario Mediterraneo* al sentiero che discende ai terrazzamenti.

Sui muri laterali posi dei versi di poeti.
Giustino, leggendo quei versi, mi disse: “Grazie Antonio. Con questi versi siamo meno soli, queste poesie ci fanno compagnia”.
Giustino Mazzella ha un‘anima che tutta la sua vita ha nutrito di poesia.
Me lo presentò sua figlia: avevo 16 anni e frequentavo il Liceo Classico a Napoli. In estate ritornavo a Ponza nella casa dei nonni. Era lì, dove Virgilio mi faceva battere il cuore, Orazio e Catullo mi traghettavano in una natura idilliaca, e Giustino mi faceva faticare con grande entusiasmo, mio e suo.
Amavo quel sudore misto tra succo d’uva, polvere e salsedine. Tramandarmi tutto il suo sapere di fine vignaiuolo per lui era come sentirsi un maestro di vita. Ancora oggi conservo nella memoria le sue leggende, i suoi miti, la sua arte contadina.
Con Giustino Mazzella ho fatto varie vendemmie e trascorsi alcuni anni meravigliosi.
Al Fieno la vendemmia nel tempo diventò un evento che assunse carattere e importanza storico-antropologico tale che essere invitati era un onore e un vanto.
Leopoldo Migliaccio, avvocato e ufficiale di artiglieria, figlio di contadini, fu uno dei primi laureati di Ponza.
Il padre, Benedetto Migliaccio, era vignaiuolo al Fieno ma anche amante della musica e della lettura, discendente dei primi coloni ischitani dediti all’agricoltura.
Leopoldo Migliaccio in una delle sue ultime lettere dalla Russia, durante la seconda guerra mondiale, scriveva alla moglie Dialma Mazzella, che ormai erano due anni che mancava dal Fieno. Aveva una grande nostalgia e il suo desiderio, tra le steppe russe, era di stare lì con lei. Emanuele, il nipote di Benedetto, un giorno a casa dei vecchi nonni scoprì una lettera conservata nel vocabolario italiano dello zio Leopoldo che sempre dalla Russia scriveva ai genitori, il giorno 11 settembre del 1942. *Cari genitori qui forse dove il mio destino sembra essere deciso, ...scusate se vi ho trascurato per un lungo tempo ma il mio pensiero è sempre per voi, la mia famiglia…. caro padre tutti i giorni da questi paesaggi sto con la mente e il cuore al Fieno e a quel mare, non sai quanto mi mancano i giorni con te ad aiutarti e le feste della vendemmia…… ormai sono anni che manco, ti auguro buon raccolto.* In una imboscata durante la ritirata Leopoldo fu ammazzato, il corpo non è stato mai più trovato, la moglie Dialma lo attese tutta la vita.
Dopo la morte di Benedetto toccò alla figlia *Cevetella,* al secolo Civita Migliaccio, prendersi cura della vigna per qualche anno. Civita da sola partiva di notte dalla sua casa davanti alla spiaggia di Sant’Antonio e ritornava a sera

inoltrata. Civita viveva da sola, i figli studiavano a Napoli nella casa paterna, e la raggiungevano durante l'estate. Alla vendemmia di *Cevetella* i figli Adele ed Emanuele invitavano i loro amici da Ponza. Si racconta che fosse la vendemmia di *creature*, quindi di gioco e gaiezza. Emanuele visse l'infanzia anche tra queste vigne del Fieno tra i ricordi del nonno e le fatiche della madre. In quegli anni maturò il suo amore e la devozione per questa terra. Oggi Emanuele e la moglie Luciana si dedicano alla sistemazione e al restauro del Fieno dopo aver acquistato gran parte dei vigneti abbandonati dando nuova forza a questa terra. Dopo anni l'immagine dei terrazzamenti e delle cantine ritorna agli antichi splendori come i verdi filari secolari di Biancolella tra le ginestre e le fresie piantate dal nonno Benedetto. La terra arata riprende il suo colore e da essa i profumi, eco di quegli uomini che la faticarono e l'amarono.

La convivialità non ha regole

La vendemmia: oltre ad essere giorni di duro e piacevole lavoro, erano giorni di festa e riti collettivi che coinvolgevano tutti i contadini, parenti e amici. Soprattutto nei giorni dedicati alla sua preparazione. Pulizia, lavaggio delle botti e dei palmenti, biancheggiamento delle cantine.
Gli uomini si aiutavano tra di loro senza una organizzazione precostituita.
"La convivialità non segue regole", come disquisiva quel grande libero pensatore che fu Ivan Illich.
"Il dono è spontaneo – diceva il filosofo - come rapporto conviviale di persone che partecipano individualmente alla creazione di una vita sociale".
Noi del Fieno, inconsapevolmente, conviviali eravamo.
Stavamo al Fieno in una forma di anarchismo sociale, dove uomo e natura sperimentavano nuovi equilibri.
Le vendemmie erano cadenzate per tutto il mese di settembre, in base ai posizionamenti geografici dei terrazzamenti.
In quelli in alto, avendo una minore insolazione, si vendemmiava più tardi rispetto ai terrazzi vicino al mare, dove il sole é presente dalle 9 fino al tramonto.
Quando il sole, con i primi raggi, toccava gli scogli, batteva il tempo della cosiddetta *marenna*.
"U sole sta pezzecanno" si sentiva in tutta la valle.
"Viene a beve!" era il grido di una memoria collettiva che per 200 anni si è perpetuata ogni giorno.
Giustino, Silverio, Luigi, Liberato, Ninotto, Pasquale, Gioì, Adalgiso, Benito, Amedeo, Irio, Aldo e Ciccillo, quelli che ho conosciuto e con cui ho avuto rapporti di amicizia, affetto e reciproca stima, ci chiamavamo per la merenda.
A volte ci raggiungevano gli amici Giovanni Matrone e Giuliano Massaro, anche loro innamorati di questo luogo e presi dalla spiritualità del divenire di questi uomini.
Durante gli anni ho avuto modo, riprendendo i miei studi ellenistici, di approfondire conoscenze giovanili e di rendermi conto che questi eventi erano le ultime memorie della presenza di una Magna Grecia nel Tirreno.
Memorie ancestrali di uomini nel loro trascorrere il tempo: uomini legati alla terra generatrice, madre e protettrice.
Sono questi uomini l'ultima gente che proveniva dalla colonia greca di Pinthacusa, oggi Ischia: importante avamposto della colonizzazione greca nel medio Tirreno.
Qui i primi coloni greci avevano importato i propri vitigni. "*Albero non*

piantare pria della vite" , ci ricorda il poeta Alceo.
Nella metà del '700 il Borbone Illuminato mandò contadini da Ischia a colonizzare le isole ponziane e con essi arrivò al Fieno la vigna ischitana.
Cosa è *a marenna,* se non l'*ariston,* il primo pasto della giornata di memoria platonica ?
Nella Grecia arcaica i pasti, durante il giorno, erano tre. Il primo, frugale, era '*a marenna* a base di pane e vino con formaggio, pomodori e alici.
Gli uomini nei campi già avevano lavorato dalle prime luci dell'alba, e la fatica richiedeva un po' di riposo e vino consolatore, portatore di vigore e gaiezza.
Dai terrazzamenti vedevo i vignaiuoli, annunciati dall'abbaiare dei cani - perché tutti avevamo un cane - raggiungere la cantina di turno.
Ognuno nel proprio zaino portava qualcosa da casa, preparato dalla moglie la sera prima e, nell'aprirlo, vedevo un sorriso sul loro volto, come i bambini quando rompono l'uovo di cioccolato a Pasqua.
Spesso loro stessi non sapevano cosa sarebbe uscito da quello zaino.
Da Ciccillo, al secolo Francesco D'arco, detto *damigiana,* ci si aspettava sempre qualcosa di speciale perché la moglie era proprietaria di un famoso ristorante in piazza Pisacane, e non di rado dal suo zaino uscivano aragoste e gamberoni.
Ciccillo al Fieno non aveva una vigna, ma veniva tutti i giorni con l'amico fraterno *Ninotto.* Tutti volevamo bene a Ciccillo, dal carattere solare e nobile.
Il suo era il ruolo di aiutante in qualsiasi cosa ci fosse da fare. L' aiuto in cantina era prezioso e si diceva di lui che avesse la pazienza di Mosè. A volte preparava da mangiare: la sua specialità erano gli Spaghetti alla Bandiera, pomodori e basilico, ma aveva un segreto che Ciccillo ha portato via con sé.
Ora immagino che ci guardi dall'alto e quando desideriamo il suo spaghetto alla bandiera, ride con quella faccia ironica che spesso disarmava e ammoniva.
Durante le *marenne* il suo compito era preparare la tavola. Aveva una radiolina che portava sempre con sé e teneva accesa durante il giorno. Quando, all'alba, si sentiva la radiolina, allora stava arrivando *Ciccillo.*
Ciccillo mi stimava e mi voleva bene, persona di educazione superiore, un aristocratico nei modi e nel pensiero. Gran bevitore, per questo lo chiamavano *damigiana*.
Il suo amico del cuore - Ciccillo aveva un cuore grande come un bambino - era *Ninotto.* Il vero nome di questi era Silvio Mazzella, anch'egli vignaiuolo. La sua piccola cantina aveva una statuetta di San Silverio che dal fondo guardava la porta: "Aspetta gli amici" diceva *Ninotto,* del suo San Silverio. Mi fece scrivere su una tavola LA CANTINA DEGLI AMICI, che poi inchiodammo insieme sopra l'apertura. La sua cantina aveva un fascino particolare: piccola e calda, posta su in alto, dominava tutta la valle e il mare. A merenda o a pranzo si stava

seduti tutti vicini, d'inverno quasi a riscaldarci. Dava l'idea che si mangiasse stando seduti sulla linea dell'orizzonte. *Ninotto* voleva che i bicchieri non fossero mai vuoti e sempre ci doveva essere un brindisi d'augurio per un evento a venire o per qualcuno di noi.
Aveva una bella voce, sapeva cantare. *Voce 'e notte,* era il suo cavallo di battaglia. E quando il clima era opportuno, senza che nessuno gliela chiedesse, *Ninotto* si alzava e cantava. Immancabilmente qualcuno si emozionava.

Di solito, però, '*a marenna* avveniva da Giustino Mazzella, soprattutto nei mesi estivi, poiché la sua cantina con terrazza sul mare, a pochi decine di metri dalla scogliera, offriva vista, profumi, ombra, oltre ad essere anche la più attrezzata per questi incontri di convivialità.
Il cantiniere, nel suo rituale, aveva sembianze di simposiarca: metteva al centro della tavola un bottiglione con una cannula, da cui ognuno versava vino nei bicchieri. Proprio come 3000 anni prima nelle isole greche dove il simposiarca metteva *il cratere,* una grossa bacinella da cui ognuno, con un mestolo, si serviva.
Nelle *marenne* o ariston, il vino era, ed è tuttora, sentito e visto come qualcosa di soprannaturale, portatore di sacralità.
Al pranzo della vendemmia Gioì Albano, anch'egli vignaiuolo al Fieno, assumeva le sembianze del gran sacerdote per rendere grazie agli Dei, mescolando atteggiamenti e frasi tra il sacro e il profano.
Si confondevano, si intrecciavano le parole, in un' unica liturgia.
L'intento era quello di esaltare la convivialità, l'amicizia, la vigna, il vino, l'allegria e la vita agreste.
Il tutto, accompagnato dai canti del repertorio del '900 napoletano.
Ogni vignaiuolo con la sua canzone, sempre la stessa negli anni.
Noi, puntualmente, aspettavamo tra gli applausi quella che cantava gli amori e la passione, e qualcuno si commuoveva.
Mai, nei simposi, far cadere una goccia di vino fuori dal bicchiere, e, se ciò accadeva, con la mano destra si prendevano le gocce e si portavano al capo come a scusarsi.
Negli ultimi anni, mi sono spesso soffermato con Giustino Mazzella e Luigi Mazzella, detto '*U niro* per il colore della sua pelle, a parlare di questo vino del Fieno: dal sapore dolce, sia il bianco che il rosso.
Entrambi mi hanno confermato lo stesso giudizio di alcuni vecchi contadini di Ischia e delle isole greche.
Tutti hanno vendemmiato con lo stesso sistema insegnato loro dai padri che a loro volta l'avevano appreso dagli antenati.
Il vino conviviale doveva essere dolce.
La *marenna* è un simposio moderno dove si beve vino dolce… " *e le coppe trabocchino e l'una con l'altra spinge*", così ancora Alceo.
A volte, in estate, si andava a pescare a *perchie* (pesce sciarrano), poi si pranzava da Giustino sulla terrazza. Allora interveniva ai fornelli *Totonno*, al secolo Antonio Scotti, maestro elementare. *Totonno* era amico fraterno di

tutti. In cucina la sua specialità era la zuppa di *perchie* che impiegava ore per essere cucinata. Le *perchie* di *Totonno*, una volta portate a tavola, erano come un quadro impressionista. Il solo profumo portava allegria ed entusiasmo tra i commensali, ancor prima di sedersi.
Tutti, intorno ad un tavolo, a parlare di vari argomenti con una predilezione per le discussioni di carattere sociale ed agreste, intrisi di umanità contadina. Totonno era solito terminare il banchetto con la frase: " Signori questa è la vita che dovremmo fare ", e gli altri annuendo rispondevano : " Così sia ".
Questo rituale era come un " Ite missa est " della liturgia cristiana, e Totonno era il sacerdote di Dionisio.

Adalgiso Coppa, anche lui vignaiuolo, era esperto nel produrre un vino dolcissimo e leggermente frizzantino, fatto con sole uve rosse di vernaccia di *père 'i palummo (piede di colombo)*, messe ad appassire al sole per giorni.
Uno spumante artigianale, particolare, di grande pregio.
Adalgiso Coppa era una persona che aveva vari interessi nel campo naturalistico.
Portatore di un sapere antico circa le stagioni e la meteorologia. Aveva curiosità che spaziavano dalla geologia alla botanica.
Era a conoscenza di una mia ricerca oceanografica con la m/n Marsili del CNR, perciò mi portò a vedere la vecchia cava di rena, a margine del versante di Chiaia di Luna. Mi chiese cosa ne pensassi di quelle pietre incastrate nel sedimento di una fine sabbia.
Quindi, andammo a vedere il luogo dove da sempre i vignaiuoli prendevano l'acqua in inverno e riempivano i pozzi. Questo luogo era detto '*u cieuzo,* in quanto c'era un gelso davanti a un grosso masso trachitico da dove usciva acqua limpida e leggera.
Disse che voleva sapere tutto da me e allora lo invitai a pranzo. Preparammo una linguina con la testa di cernia e delle quaglie con carciofi arrosto. Vino rosso a volontà sotto il sole di fine maggio. Adalgiso portò ravanelli e rape che mangiammo a morsi, con piacere. Con me c'erano due amici, Raffaele Sandolo e Piero D'Andrea, pescatore subacqueo, bravissimo nella pesca alla cernia. Disse che l' aveva catturata intorno ai 15 metri, proprio fuori punta Fieno dove terminano gli scogli con le posidonie e inizia il fondale sabbioso. Non fu facile estrarla dalla tana. Pesava 8 chili e tutti facemmo delle foto per questo evento, non usuale al Fieno. Piero quel giorno trovò anche una marra di piombo appartenuta ad un'ancora romana. Il giorno dopo ci immergemmo all'alba, Raffaele dirigeva dalla barca le operazioni di recupero.
In quei giorni viveva lì con me: esperto ed elegante cacciatore, fu mio maestro nell'arte venatoria in giro per l'Europa. Raffaele, ogni primavera, dalla sua Pavia dove viveva da anni, veniva a vivere una settimana al Fieno che gli ricordava l'infanzia. Avevamo una vecchia lancia d'epoca costruita a Ponza da Biagio Porzio, uno degli ultimi grandi maestri d'ascia. Si chiamava la Favola Bella. Era fatta di iroko, a poppa concava, appunto per andare soprattutto a remi. La usavamo per pescare, buttavamo le reti. Con il "coppo" e lo specchio, e Raffaele ai remi, io prendevo i felloni. Insieme all'alba andavamo a caccia di quaglie con i nostri cani, una femmina kurzar di nome Fennj e il mio setter irlandese Argo. Entrambi, quando i cani andavano in ferma insieme su una

quaglia, facevamo loro le foto piuttosto che sparare. Tutto il giorno poi stavamo a raccontare di queste scene. Alla fine del pranzo, Adalgiso aprì una di quelle sue bottiglie nero-pece, tutti ci alzammo dalla tavola per congratularci, tra gli applausi dei commensali, fino all'ultimo brindisi. Quello spumante era benedetto dagli Dei.
"Caro Adalgiso – dissi mentre gli altri preparavano il caffè- noi ci troviamo sopra una frana vecchia, molto vecchia!
Nel periodo dell'ultimo vulcanismo medio-tirrenico, l'Italia era già formata e anche Ponza era nata dalle acque, ma l'aspetto attuale è completamente diverso da quello originario. La litologia di Ponza è molto fragile, la sua roccia si consuma velocemente. Durante le glaciazioni ed i periodi interglaciali dell'ultimo milione di anni, il livello del mare è andato giù e su, con un effetto devastante sulle rocce fragili dell'isola e ancora tuttora continua l'arretramento delle falesie e dei versanti: dal mare, sembrano il frutto di unghiate di giaguari quelle pareti bianche a picco sul mare.
Il Monte Guardia che, come dice il suo nome, ci sovrasta e ci protegge, è una intrusione vulcanica di trachite, che ha la forma di una cupola (e i geologi non a caso chiamano appunto cupola di ristagno lavica, forma caratteristica delle lave che si consolidano da magmi molto viscosi che si rapprendono subito, senza allontanarsi molto dal cratere), che si intromette in un tavolato lavico preesistente di riolite, formatosi in un ambiente marino.
In conseguenza della eruzione di trachite, la riolite subisce torsioni e deformazioni dovute alla pressione di questa lava.
Noi stiamo mangiando su un pezzo di riolite.
Tutte le cantine sono state scavate in questa riolite che tu chiami *taglimma* (perché facile a tagliarsi).
La riolite è una roccia che proviene da un magma molto viscoso, che, raffreddandosi al contatto col mare, assume varie caratteristiche di forma e di colorazione.
La scogliera che vedi tutto intorno al Fieno dove crescono profumate alghe e gustose patelle, non è altro che il risultato di blocchi di trachite caduti dal monte Guardia.
La trachite infatti è un magma proveniente dal profondo e a contatto col mare, a causa del brusco cambiamento di temperatura, subisce una contrazione e fratturazione che i geologi chiamano colonnare perchè rassomiglia a delle colonne a sezione poligonale una addossata all'altra ".
Adalgiso mi portò a vedere una pietra alta circa un metro, posta sopra un muro a secco, tagliata con estrema precisione.
Diceva che stava lì dai tempi del padre e nessuno si ricordava la provenienza.

Risposi che era di trachite, forse proveniente dal monte Guarini.
Me la regalò.
Continuai: “Adalgiso, questa roccia fatta di pietre marine, levigate, piatte, poste a 100 metri sul livello del mare, dove stamane mi hai portato, è la testimonianza del fatto che qui c’era una spiaggia, centinaia di migliaia di anni fa, sul tavolato riolitico, prima della nascita del monte Guardia: il mare le ha deposte, e poi i sollevamenti dovuti a forze interne alla terra le hanno portate così in alto.”
Adalgiso rideva e mi faceva bere, finalmente aveva scoperto quei segreti che si portava dentro fin da bambino.
Dopo l’ennesimo bicchiere di quel nero spumante che lasciava tracce nel bicchiere, come pece, lo invitai ad una scoperta interessante.
Ci avviammo verso la parte finale del Fieno, quella che finisce a mare, a punta, chiamata “*i parate”.*
Gli feci notare strane argille. “Vedi - dissi - ora stiamo a circa 10 metri sul mare, su una piana, ma circa 70.000 anni fa il mare entrava e inondava tutta questa parte di terra, formando un piccolo lago separato dal mare da una duna di sabbia! Le crete si depositavano in questo laghetto.”
Mi chinai e raccolsi alcune pietre di ossidiana in forma di schegge, e lui mi disse che erano di Palmarola.
“Certo – risposi - e oggi sappiamo anche come sono arrivate”.
Nel 1930 il geologo Sabatini rinvenne, anche lui, qui, resti di lavorazione di ossidiana, risalente all’uomo del Circeo.
Il Sabatini teorizzò che nel Paleolitico Medio l’ isola di Palmarola potesse essere raggiungibile a piedi, a causa dell’abbassamento del mare; oppure con rudimentali imbarcazioni. Perché le isole ponziane erano divise dalla terraferma da poca acqua.
Anche Capri era collegata, probabilmente allo stesso modo, all’attuale Punta Campanella, estremo della penisola sorrentina. Questo permetteva il passaggio agli orsi e agli elefanti, i cui resti si rinvennero nelle grotte di Capri.
Adalgiso prese dalla tasca una punta di ossidiana finemente lavorata e me la donò.

Dei ricordi, l'infanzia

I ricordi del Fieno risalgono ai primi anni della mia infanzia sull'isola e sono a volte vividi, altre volte immagini sfumate.
Da piccolo, mia madre mi parlava di quando, da bambina, accompagnava nonna Lucia a lavorare nell'orto del Fieno. Ogni sera, prima di addormentarmi, dovevo dire un requiem per lei.
In casa spesso sentivo raccontare, da gente o parenti che venivano a trovarci, di storie di mia nonna e del Fieno.
Sul mezzanino, di nascosto, spesso andavo a giocare. Lì c'erano vecchie damigiane di vetro, canestri e oggetti vari riconducibili a lei.
Aprii, una volta, una cassapanca come se fosse una cassa che conteneva tesori, perché quel posto, per me, era l'isola del tesoro. Scoprii dei vestiti bianchi bellissimi ricamati finemente. Seppi, in seguito, che mia nonna era anche fine ricamatrice.
Intorno ai 7 anni mia madre promise: "Domani ti porto al Fieno".
Quella notte non dormii. Non vedevo l'ora che arrivasse l'alba. Stavo per entrare in una favola e scoprire un mondo nascosto che già mi possedeva.
Al mattino vi andammo con una cugina di mia madre, una certa Amelia Scotti detta *Miliella.*
Non si arrivava mai, la strada mi sembrava infinita, ma una volta lì, fui preso da questo mondo di silenzio incantato, di favola. Gli uccelli che cantavano stavano dappertutto, quasi a toccarci. Le fresie, dalle *parracine,* profumavano tutta l'aria: sembrava di stare in una fabbrica di profumi a Grasse. Poche voci da lontano come echi, ci salutavano con generosità invitandoci a bere nelle cantine.
Un asino ogni tanto ragliava; le donne raccoglievano erbe selvatiche dai muri a secco.
A me venne fame, allora *Miliella* mi offri fichi secchi e mele cotogne cotte nel vino.
Vedevo uccelli colorati tra i canneti frusciare improvvisi e le tortore posarsi davanti ai miei passi. Una cantina solitaria,scavata nella montagna come una capanna nascosta agli uomini , ci accolse.
Sentivo profumo di vino, di umido, di terra, di erba, di legna, di marino. Le persone avevano un odore di terra, come la *zia Amelia* quando veniva a trovarci a casa. La *zia Amelia* viveva da sola, viveva di terra, e mi portava sempre regali, fichi secchi e fiori, spesso qualche uccellino vivo per farmi giocare.
Dopo quella volta ritornai altre volte, ma di rado.

Finché un giorno, a 16 anni, conobbi Giustino Mazzella.
Maggio è il mese in cui la natura è nel massimo splendore, la ginestra e le violacciocche coprono i versanti del Fieno, gli illymnonium stanno fin dove finiscono le alghe della bassa marea e i gialli fiori dei *guastaccetti* ancora resistono.
Negli orti i carciofi e le fave appena colti profumano le cantine, gli asparagi crescono ovunque, anche il silenzio di primavera e il suo suono appartengono a queste viscere.
All'alba si rinnova, nella tarda primavera, l'impareggiabile spettacolo del ritorno delle quaglie dall'Africa con i cani in ferma.

L'antico mestiere della vigna

Stavo appunto a caccia col setter irlandese Argo giù alle Parate, quando dagli scogli comparve Luigi Mazzella con un fascio di nasse sulle spalle per andare a prendere seppie e murene.
Come in un ritratto di Antonio Ligabue sembrava apparire dall'irreale, silenzioso, barba sfatta, una camicia consunta dal tempo e dalle fatiche, poche parole tra noi ma essenziali per capirci, in quell'alba di pescatori e cacciatori.
Luigi Mazzella è vignaiuolo da una lunga tradizione di famiglia. Tutta la vita l'ha vissuta tra il Fieno e Chiaia di Luna, dove abita.
Luigi è un uomo che vive nascosto dal mondo, appare d'improvviso solitario nella macchia mediterranea fra sentieri che solo lui conosce.
Ora vive solo da quando è morta la madre. I nipoti dall'America vengono in estate e fargli visita. Invece il nipote Guido viene da Firenze ogni anno. Entrambi ogni giorno vanno a pescare tra il Fieno e Capo Bianco. Luigi ha un asino che tratta come fosse un fratello maggiore. Ha anche una grotticina al Fieno dove alleva conigli: tutti i giorni porta erba scelta e fresca, con qualsiasi tempo e in tutti i giorni dell'anno.
Il suo vino è meno dolce degli altri, e neanche lui sa il perché.
Dice che ha sempre vinificato allo stesso modo, come gli insegnò il padre e al padre il nonno.
Luigi è stato un grande produttore di spumante con uve Malvasia. Alla fine delle merende, nella sua cantina, tutti aspettavamo che lui aprisse queste reliquie, per poi applaudire.
Oggi è rimasto l'ultimo cantiniere ad usare ancora il grosso macigno di trachite per torchiare le vinacce.
Legato alla punta di un grosso palo, questo masso fa da contrappeso alle vinacce sul palmento per tutta la notte. La pietra viene alzata con un paranco, lo sforzo è minimo, così che anche una sola persona può effettuare l'operazione.
Questo tipo di torchio era in uso in tutte le cantine, un tempo.
Sono enormi macigni dal peso di varie tonnellate che giacciono oggi abbandonati e inutili..
Luigi Mazzella è un uomo che si incontra nei libri di Francisco Coloane, che vive negli angoli nascosti del mondo. Potrebbe confondersi benissimo con gli uomini delle estreme regioni patagoniche.
Ma ugualmente potrebbe abitare nella foresta, nella capanna di Thoreau, è forse lui un Thoreau mediterraneo.
Luigi ama e vive la sua vita selvaggia senza se e senza ma, non so se guarda

mai un orologio, ma tutte le sere ascolta le previsioni meteo.
Tutta la vita l'ha dedicata alla vigna e ne ha fatto un motivo esistenziale.
Prima di ogni vendemmia l'amico comune Irio Migliaccio è addetto alla calafatura e alla preparazione delle botti, io ho imparato e sono di aiuto. Il mantenimento di una botte è per me come tenere una barca sempre pronta a navigare.
La vigna per Luigi è madre e terra.
L'avesse conosciuto Cesare Pavese ne avrebbe fatto un protagonista dei suoi racconti, un uomo di vigna. Conobbi uomini simili tra le colline del Monferrato nelle Langhe e lungo le anse del fiume Douro in Portogallo dove si produce il Porto. Uomini che si nutrono di terra e di vigna, legati alla convivenza con le persone care, alle case, agli oggetti, ai ricordi. Luigi conserva la sacralità della sua terra. Ne ha fatto un simbolo esistenziale, letterario.
Uno dei suoi piaceri è la pesca ai *felloni* (grancevola) con specchio e coppo, su una piccola barchetta a remi.
Oppure andare a fare "*fonte a murena"* tra gli scogli di punta Fieno, dove spesso ci siamo incontrati appunto nelle albe primaverili o nei giorni prenatalizi.
In quei giorni di dicembre, nel Mediterraneo tutto, la murena o il capitone sono d'obbligo a tavola, da Venezia a Marsiglia. Fritti o arrosto, con una foglia di alloro.
La pesca consiste nel versare il cosiddetto *remiggio* in una pozza d'acqua: una pastura di pesci messi a marcire per giorni, preferibile pesce azzurro, con segale e terriccio.
Per le murene questo odore è un forte segnale di mangianza, esse spuntano dagli scogli come stordite e pronte ad addentare un pesce posto con l'amo.
A volte abbiamo usato anche una fiocina, quando il pesce era grande.
Con un forte strappo si fa incagliare l'amo ai lati della bocca della murena, prima che lo inghiotta (altrimenti potrebbe rimetterlo e scappa).
Dopo la pesca si organizzava una merenda a base di murene.
Se ne catturavano quanto bastava alla tavola, niente di più.
La parsimonia con cui si viveva e si mangiava era il più grande rispetto alla dignità dell'uomo, quasi un bisogno di religiosa dimensione tra uomo e natura, tra l'uomo e il suo Creatore.
Silverio Mazzella, una volta che fui ospite ad una sua merenda, mi raccontò che la *zia Lucia* non voleva che si mangiassero frutti e cibi fuori stagione. "Il Signore si prende collera" ripeteva, per lei era forse il comandamento più importante.
Ad ogni primizia di stagione, al primo assaggio, gli uomini e le donne si

facevano il segno della croce come ringraziamento per i nuovi frutti, per l'avvenuto nuovo raccolto. Una forma di gratitudine semplice ed essenziale.
Il rigore delle stagioni era anche l'intervallo di un tempo in cui l'uomo si confrontava con lo spettacolo della vita, e prendeva da esso sostentamento e saggezza.
L'uomo e la natura vivevano in equilibrio e rispetto.
Una religiosità vissuta giorno per giorno, dove tutti esistiamo per un unico progetto, chiunque sia l' artefice.
Mi piaceva l'idea insita in questo messaggio laico e religioso insieme.
Sul rapporto uomo-natura il filosofo francese Michel Onfrey ha scritto pagine di grande interesse perché alternativo e contrario alla cultura consumista dominante.
Come fa Carlo Petrini, che si batte da anni per un ritorno alle origini in un giusto processo d'equilibrio tra uomo e cibo.
Al Fieno, gli uomini, in una vita direi quasi di frontiera, a loro insaputa, hanno conservato per secoli questa cultura.
In questo nascosto luogo lontano, tra gli impervi sentieri, per i circa tre secoli dell'epoca moderna, pochi uomini hanno tramandato e conservato un patrimonio inestimabile di cultura greco-arcaica.
Abbiamo vissuto questo mondo fino a circa 10 anni fa, ora siamo rimasti in pochi a resistere e continuare il dialogo con l'antichità.
E Luigi Mazzella è stato, ed è ancora, uno degli ultimi attori di questa saggezza: lo stesso suo volto è un passaporto per scovare le tracce del tempo in questa storia del Fieno.
Il volto di Luigi, come quello del pescatore di Istanbul o Marsiglia, il salmista di Tangeri, l'uomo della tonnara siciliana o il pastore di Fes, sono gli ultimi testimoni dell'antico Mediterraneo, gli eredi diretti di quel mondo biblico. Forse diventa imprudente per noi moderni vivere senza l'estetica di questi uomini. Senza i paesaggi della nostra memoria.

A giugno arrivava il caldo ed ecco, come ogni anno, Pasquale Mazzella lo si trovava seduto sulla battigia a prendere patelle tra gli scogli affioranti del Fieno.
Pasquale Mazzella, anch'egli vignaiuolo e grande lavoratore, aveva un fisico massiccio e una forza superba.
L'età e la fatica l'avevano incurvato alla terra ma la sua vigna era tenuta benissimo, sempre arata e senza erbacce, sembrava orlata di fastosi merletti ricamati sul mare.
Pasquale poteva essere una persona arrivata dal deserto dei Tartari, o un capo indiano da una riserva Sioux, o persino un Inuit dall'Alaska, sia per la presenza che per la personalità che ispirava rispetto, come se Pasquale appartenesse ad un'altra umanità, forse a un popolo primordiale.
Quando vangava, il solco gli arrivava alle ginocchia e la terra si faceva polvere, tale era la forza e l' impeto di quell'uomo. *" 'A terra s'adda faticà se no u vino nun se fa "*, era la sua litania.
Mi raccontava che col padre ne aveva spaccate di quelle dure pietre di trachite per alzare muri a secco che ora per me sono altari, posti a proteggere le vigne dai venti di libeccio e mezzogiorno.
Spesso lo si sentiva imprecare contro l'asino che proprio quel giorno non voleva lavorare, oppure pregare San Silverio che facesse piovere, ché la terra era secca e i pozzi ancora vuoti.
Viveva una sua forte religiosità e il giorno di San Silverio si industriava per portare sempre la statua del Santo, per devozione o forse per qualcosa altro che nessuno di noi sapeva.
Quando Pasquale andò via, perché malato, mi mancò molto al Fieno. Oggi lo immagino ancora qui, fra queste catene, nella sua terra come di merletti.
Ogni anno a novembre voleva donarmi le piantine di scarola da trapiantare, come dono prezioso.
Le riproduceva dai semi che la moglie Immacolata gli conservava e mi ricordava con preoccupato pensiero il da farsi nella vigna. "Quando inizi a zappare" - mi ripeteva - "stiamo a marzo. Tra poco la terra si fa tosta".
La scarola di Pasquale era diventata una pianta propria del Fieno, come i pomodori di Silverio Coppa, di Luigi o Liberato e anche il lino di Giustino.
Giustino utilizzava questa fibra per legare i tralci delle vigne: anche in Croazia e in Marocco i contadini legavano i tralci alle canne utilizzando il lino.
Spesso compravo il vino da Pasquale, un vino bianco, dolce e ambrato.
Un giorno gli regalai un sacchetto di patelle, ne era ghiotto. Mi raccontò che

durante la guerra lui si nutriva anche di patelle. Stava nulla loggia della sua cantina, aveva raccolto i carciofi, mi offrì un bicchiere fresco e disse maestoso come un gran sacerdote fuori al tempio: “La vedi quella trave di legno? L’ho portata da solo dagli scogli, ero giovane, avevo un’altra forza. La portò il mare quando un bastimento, di nome Baccalà, affondò fuori Chiaia di Luna. Stava all’ancora il bastimento, era carico di concime, ma un mare da ponente, improvvisamente crebbe; l’ancora arò, portando lo scafo a finire tra la Mandria e sotto Le Cantine, (luogo tra la spiaggia di Chiaia di Luna e punta Fieno).
Ognuno di noi andò a fare lo *stracquo*, ossia a prendere ciò che il mare lasciava dopo una burrasca o un evento di sciagura.
Adalgiso Coppa si prese due serbatoi di ferro per l’acqua, ma tutti presero qualcosa, soprattutto il legname, perché lo scafo era di ottima quercia e resistente al tempo e alle intemperie.”
Qualche anno dopo, lo incontrai in piazza Pisacane: andava alla messa di San Silverio, era 20 giugno.
Mi riprese perché non ero vestito come si addice per un giorno di festa, e così non portavo rispetto a San Silverio.
Mi disse: “Io non so quanto tempo ancora mi rimane per il Fieno, questo è l’ultimo anno che ci vado, le forze mi abbandonano, solo San Silverio lo sa. Ti ricordi quella trave di legno sopra la *parracina*? Vienitela a prendere che ti può servire”
Quella trave di Pasquale, presente nella mia vita, mi piace pensarla come una retta in un quadro metafisico di De Chirico.
Ora su quella trave, nel mio rifugio, giacciono i libri dei miei viaggi: Coloane, Pessoa, Slocum, Motissier, Neruda, Perotti, i diari di bordo del Revenca che mio padre di notte aggiornava.
Li ho messi lì perché penso che Pasquale Mazzella, uomo di religiosa fatica e durezza esistenziale, sicuro della sua fede, quegli uomini li porta tutti sulle spalle, tra le sue possenti braccia. Compreso me. Ci protegge dalle nostre umane incertezze, come un grande padre.
Pasquale direbbe: “San Silverio pensa a tutti e non ci abbandona”.
Se ne andò Pasquale, un giorno, e noi abbiamo perso una persona perbene.
A Lisbona incontrai il Dalai Lama. Come avrebbe giudicato Pasquale il Santo Padre?
Dopo avergli legato la sciarpa bianca al collo in segno di pace, si sarebbe inchinato e gli avrebbe baciato quelle mani che la fatica aveva maltrattato fino a renderle ossa ferite con poca pelle, simili alle pietre dei suoi paesaggi himalaiani.
Pasquale nel suo aspetto fisico ieratico, aveva movenze del popolo tibetano.

Possente e silenzioso sherpa, si caricava pesanti pesi sulle spalle per le salite del Fieno e una volta mi disse: “Devo aiutare l’asino”.
Ieri, a Valparaiso, davanti alla casa di Neruda, ho visto una campana di bordo e una trave di legno anch’essa testimone di qualche naufragio, portata da chissà dove, da uragani oceanici.
Ho pensato a Pasquale Mazzella e alla sua trave.
Per un istante nella vita, lui e Pablo Neruda avranno avuto la stessa emozione, gli stessi pensieri, davanti al loro mare, ad un ignoto naufragio.
Davanti agli eventi solo il fato è arbitro delle nostre emozioni, del nostro cammino.

Chi era Amedeo Scotti ?
Amedeo, altro vignaiuolo: i suoi terrazzamenti erano quelli più in alto e non aveva una cantina in loco, ma nella contrada degli Scotti dove abitava.
Ho trascorso molti pomeriggi a parlare con Amedeo davanti al suo vino rosso, mi riempiva continuamente il bicchiere.
Ad ogni sua frase doveva esserci un brindisi, e il bicchiere era sempre pieno.
Amedeo era fine dicitore e un grande combattente politico.
A Ponza aveva frequentato i confinati politici.
Fu un antifascista e ancora si accalorava con rabbia ed entusiasmo.
Fu uno dei fondatori del Partito Socialista a Ponza, conobbe Pietro Nenni e Sandro Pertini.
Amedeo fu uomo dai grandi ideali e di morale integerrima.
La sua voce era inconfondibile, non era un assiduo frequentatore del Fieno perché aveva pochi terrazzamenti.
Iniziava a venire a febbraio: potava le viti e arava i carciofi, anzi, ricordo che aveva un appezzamento dove coltivava solo carciofi.
Me ne donò di piante da trapiantare nel mio orto !
Disse che quei carciofi neanche lui si ricordava quanto tempo avessero, ormai appartenevano anche loro a quel luogo, a quel paesaggio.
Amedeo era solito chiamare dall'alto del Fieno uno a uno tutti noi e salutarci.
Si sentiva come un partigiano ancora adesso, tra quei terrazzamenti.
Quando Bettino Craxi gli diede la medaglia del PSI per aver fondato una delle prime sezioni socialiste in Italia nel dopoguerra, pianse come un bambino.
Grande persona Amedeo Scotti: lo ricordo come se fosse ancora vivo e la sua voce è un' eco nella mia coscienza politica.
Nel 2000 andai a vivere da solo a Lisbona. Il matrimonio mi aveva reso la vita insopportabile. Non avevo altre vie di fuga che una città dove mi sarei sentito completamente libero, per ricostruirmi culturalmente, ma anche per vivere una mia nuova storia d'amore. Avevo rincontrato Virginie, una compagna di scuola alle medie. All'inizio abitavo all'albergo Suisso Atlantico in Rua da Gloria alla Baixa, poi trovai casa in Rua do Patrocino grazie al mio amico Rui Cunha Machado. Nel residenziale quartiere Campo de Ourique, vicino alla casa-museo di Fernando Pessoa. Mi ha sempre affascinato abitare vicino alle case dei poeti. A Buenos Aires infatti, anni dopo, presi casa vicino a quella di Luis Borges. Sembra quasi che si senta la loro presenza fisica camminando per quelle strade e frequentando i loro caffè.
A Rua do Patrocino abitava anche la cantante dei Madredeus Teresa Salgueiro,

e spesso alla vecchia pasticceria Tentadora al mattino incontravo Mario Soares, il primo presidente socialista del Portogallo libero, mi piaceva salutarlo. Ogni mese Virginie veniva a Lisbona a trascorrere una settimana e la domenica quando non andavamo sulle spiagge di capo de Roca, con gli amici Rui e Felipa andavamo nell'Alentejo. L'Alentejo è una regione a sud di Lisbona e del fiume Tago. Una regione dedita all'agricoltura e alla pastorizia, famosa soprattutto per la produzione di sughero, vino, formaggi, ottima carne e prosciutto, visto che gli animali tutti vivono allo stato brado.
Una domenica al mercato di Evora conoscemmo una persona che stava al suo banco con due setter irlandesi. Joao Andrade vendeva vino e olio di sua produzione e soprattutto era un amante dei setter irlandesi. Fu questo il primo motivo per cui io e Virginie ci avvicinammo e prendemmo confidenza. A Ponza anche io avevo due setter irlandesi, Argo e il figlio Quanah. Joao ci fece assaggiare il suo vino alentejano rosso e Virginie subito disse che di molto assomigliava al nostro rosso del Fieno. Rui allora fece in modo che Joao ci invitasse nelle sue cantine e dimostrasse la sua cordialità e benevolenza a questi nuovi amici. Nel primo pomeriggio raggiungemmo Joao a casa sua e dopo aver visitato la cantina con i vecchi palmenti, le botti e i resti del torchio, identico a quello antico del Fieno, ci sedemmo in veranda dove bevemmo vino e mangiammo prosciutto Pata Negra. Fu allora che Joao ci raccontò la sua storia.
Joao era un comunista. Durante la dittatura di Salazar spesso era costretto a vivere nascosto tra le montagne dell'Alentejo. Nel 1974 fu a Lisbona durante la rivoluzione dei garofani, ci raccontò con fervore quei giorni di grande cambiamento e quell'aria di libertà riconquistata che il popolo viveva. Lisbona era invasa da un popolo in festa, per strada in ogni angolo, in ogni caffè, in ogni famiglia si viveva qualcosa che egli stesso faceva fatica a raccontare. In Rua Garret le ragazze abbracciavano la statua di Pessoa e la coprivano di garofani, gli studenti arrivavano da Berlino e da Parigi per unirsi a quelli portoghesi. Nelle università c'era un clima di rinnovata libertà ed entusiasmo culturale. Le librerie rifacevano le vetrine e ricomparivano i libri dei poeti e quelli del dissenso. Fu allora che lui conobbe Cristina e i due si sposarono. In quei giorni mi ricordai di Amedeo che avevo lasciato al Fieno a raccontarmi della sua storia, del suo essere partigiano.
Joao e Amedeo avevano vissuto entrambi periodi oscuri di storia, avevano sofferto la mancata libertà e avevano lottato per una giustizia sociale e umana. Ma soprattutto notai che entrambi avevano ancora una rabbia e forza interiore intatte, pronte forse a riprendere qualsiasi lotta a venire. Il loro modo di esprimersi e dialogare era simile, usavano le stesse parole, la stessa cadenza

e alla fine del racconto entrambi si commuovevano. Questi uomini partigiani così distanti ma così vicini negli ideali, nella forza delle idee e del pensiero, trascorrevano i loro ultimi anni tra i filari delle vigne a potare e arare e poi a raccogliere, in attesa che arrivasse qualche nomade viaggiatore per poi bere insieme il loro vino e a raccontare la loro vita. Destino volle che questi due uomini che mai si erano visti morirono negli stessi giorni. Quando accompagnammo Amedeo al cimitero, Rui mi chiamò da Lisbona dicendomi che Joao era morto il mattino precedente. La figlia che viveva a Lisbona l'aveva telefonato, dicendogli di avvisare anche Antonio e Virginie a Ponza.

Conobbi Synnove Aspelund, una giornalista norvegese che viveva a Parigi, e fu subito molto interessata ad un mio invito al Fieno.
Parlammo a lungo della storia di Ponza nel periodo borbonico: con noi c'era l'amico italo-norvegese Vincenzo Lauri, architetto nella civile Oslo, che mi faceva da interprete. Arrivò inaspettatamente l'amica viaggiatrice Marina Longo. Giunta al porto, aveva saputo che mi trovavo al Fieno. Chiese un passaggio in barca. Veniva da un viaggio lungo il fiume Mekong, tra la civiltà Khmer. Sapevo che Marina aveva vissuto l'anno prima un breve periodo a Teheran e le chiesi di raccontarci una storia di cui già ero a conoscenza e che reputavo bella e affascinante.
"Esfahan è un non-luogo molto importante", disse Marina, "nell'immaginario di un viaggio in Iran. Non può essere solo reale un luogo come la piazza di Esfahan e il bazar che ha accesso su di essa. Non è solo quello che da noi si chiamerebbe comunemente "mercato": è molto di più, è soprattutto un luogo di incontro e di conoscenza.
Noi occidentali per loro rappresentiamo la libertà della conoscenza. Lo spazio aperto. Invece in questo periodo la loro cultura è compressa e deve vivere nascosta.
Musicare una poesia d'amore o cantarla ad un piccolo crocchio di persone è proibito! Io ho visto la polizia che minacciava i musicisti.
Sono proibite così tante cose, si fa di tutto per far dimenticare quelle conoscenze già acquisite e che non appartengono ai programmi dello stato islamico.
E qui che, passeggiando nel bazar, un ragazzo mi inseguì capendo che ero italiana, anche se vestivo da iraniana con lo chador, allora mi recitò:
"Silvia rimembri il tempo della tua vita mortale", del Leopardi. Poi si fermò, forse preso dall'emozione non ricordava altro, allora continuai io e lui ripeteva con me dandogli un'inflessione credo persiana.
Grande era la gioia negli occhi di quel ragazzo e l'emozione che in tutto il suo corpo esplodeva. Mi chiese di scrivergliela. A Teheran c'è un popolo assetato di conoscenza.
Hanno il DNA di Ciro il Grande, colui che fu tra i primi a parlare di diritti dell'uomo.
Le notizie che arrivano in occidente non danno un quadro obiettivo della nazione e delle esigenze di quel popolo, purtroppo si parla solo di tappeti e della bomba atomica."
Così quella piazza di Teheran lì al Fieno la pensammo come un liceo nella Roma

di Adriano o un'agorà nella Grecia di Pericle. Le università ebbero un ruolo molto importante nella cultura iraniana. Furono centri di grande sviluppo per una conoscenza critica ed evolutiva. Nei momenti più difficili della Rivoluzione Khomeinista, molti studenti dovettero nascondere nelle scatole di latta i libri dei poeti occidentali. Come accadde a Kabul in Afghanistan durante il regime dei Talebani: ora quei libri e appunti, dopo anni nascosti sotto la sabbia, tornavano alla luce del sole e del pensiero. Questa storia delle scatole di latta nascoste, me la raccontò Terèse Cristiansson, una giornalista svedese corrispondente a Teheran della televisione scandinava.
Synnove mi disse, con comprensibile emozione dopo questo racconto di Marina (d'altra parte tutti noi eravamo presi dalle sue storie di viaggio), che questo Fieno gli ricordava il Cile. Il mio rifugio era molto simile alla casa di Pablo Neruda sulle scogliere cilene, a cui il poeta aveva dedicato un intero libro di poesie, LE PIETRE DEL CILE, e dove aveva vissuto gli ultimi anni.
Trovandomi due giorni fa a Buenos Aires, non mi fu difficile andare a Valparaiso.
Mangiando sul porto e bevendo vino rosso, il profumo di quel vino mi ricordò Luis Sepulveda che, nei suoi viaggi, raccontava come un vino può unire luoghi della terra distanti tra loro.
Ebbene, bevevo vino cileno e sentivo profumi simili al mio vino del Fieno, e allora pensai a tutti quei vignaiuoli del Fieno, che oggi, 15 gennaio stanno, nel loro silenzio, potando le vigne.
Simili profumi li trovai anche in Slovenia, in Portogallo, nella bassa Provenza, nella Spagna mediterranea, nella Francia atlantica e naturalmente nell'isola d'Ischia. Il mare accomunava vini, e attraverso i profumi e i sapori univa la geografia.
Il vino sta all'uomo come l'ago della bussola sta al nord, va nel cuore di chi lo rispetta, lo ama, lo cerca.

Di Aniello, dell'asino e dell'ospitalità

Al Fieno, che io ricordi, tutti e sempre hanno avuto un asino.
L'asino era importante per ogni vignaiuolo, l'unico mezzo di trasporto per quegli impervi sentieri.
Lo storico romano Columella ci ricorda che l'asino, già nell'Arcadia, era il primo collaboratore del contadino nei lavori agricoli. Si accontentava di poco, sopportava e resisteva ai duri lavori e spesso anche alla fame.
Al Fieno i vignaiuoli arrivavano all'alba con gli asini che poi lasciavano pascolare legati nei sentieri, con il duplice scopo di fargli mangiare erba fresca e di tenere le stradine pulite.
A sera, al ritorno in paese, ogni asino portava il suo fascio di paglia, oltre ai barili col vino, la mercanzia dell'orto e riposava nelle grotte che ogni vignaiuolo aveva presso la propria abitazione.
Ogni asino aveva un nome: *Mulletta, Mamena, Teresa, Caterina*.
La mia asina si chiamava *Brisa*, in portoghese brina, in quanto piccola e chiara: tale nome, questa asinella, docile ed elegante nelle movenze, lo doveva ad una canzone di Dulce Pontes: A brisa do coracao. Ogni volta che la sentiva si metteva con la testa sul muro a secco e mi guardava come intontita.
Finita la canzone continuava a brucare vagabonda.
I pochi asini rimasti vivono liberi e vengono presi solo nei giorni in cui serve trasportare qualche carico.
Alcuni, ormai vecchi, pascolano liberi, i loro proprietari sono morti o non lavorano più.
Giustino Mazzella, nonostante abbia lasciato la sua vigna, porta sempre da mangiare e da bere a Caterina.
Vederli al pascolo in libertà tra le ginestre è momento di serenità e poesia, e poi li si vede arrivare ai cancelli e ragliare per ricevere l'erba fresca.
A volte vanno a pochi metri dagli scogli, li vedo fermi a riposare, poi brucano e si rincorrono tra le macchie. A volte si nascondono, soprattutto durante i periodi caldi.
Agli asini nessun movimento è inutile, essi si danno sempre un tempo e uno spazio per osservare e decidere. Questi asini docili, obbedienti e mai servili, hanno fatto anch'essi la storia di questi luoghi, ed ora si godono il meritato riposo tra i ligustri, i mirti, i lecci e le onde dell'inverno.
Fanno anch'essi parte del paesaggio umano di questi luoghi.
Aniello Scotti, anch'egli fine vignaiuolo, alla morte della sua asina Mulletta, pretese, tra le lacrime, una accorta e convenzionale cristiana tumulazione.
Il nipote Giovanni lavorò non poco per tumulare Mulletta.

Aniello Scotti, una volta in pensione, se ne tornò al Fieno nel suo vigneto che curava con passione antica.
I suoi terrazzamenti *o catene,* erano sempre arati e mai un filo d'erba doveva esserci a infestarli, sembravano centrini ricamati, finemente orlati da mani sapienti.
Aveva un tono di voce alto e lo si sentiva per tutta la scarpata.
La sua presenza riempiva la piccola comunità di vignaiuoli, ed aveva sempre un consiglio da dare.
Se un giorno non lo si vedeva ci si informava subito: Aniello dove sta?
Aniello Scotti era persona gentile, di decoro e grande umanità, ma anche un gran bevitore. Non c'era persona, viandante o chiunque fra noi che passasse davanti alla sua cantina e non dovesse bere un bicchiere del suo bianco vino che conservava con parsimonia negli anni.
Aniello coltivava le patate soprattutto per la sua asina Donnella che ora scorrazza libera tra la macchia.
Al Fieno era, ed è, rituale arcaico la gentilezza, l'ospitalità e l'accoglienza.
Ogni vignaiuolo si vanta di offrire vino a qualunque passante, anche tra gli stessi vignaiuoli.
"Viene a beve!" si sente tra i terrazzamenti: vuol dire che qualcuno sta arrivando.
Nell'Odissea, quando Ulisse arrivò nell'isola dei Feaci, Alcinoo il re, gli offrì subito del vino.
E ancora: quando Ulisse ritornò ad Itaca sotto le vesti di un mendicante, il porcaro Eumeo condivise con lui il suo vino e i suoi pasti.
Al Fieno l'ospitalità e l'accoglienza sono condivisione esistenziale, non usurata gentilezza di maniera.
Io stesso a tavola, nelle merende o a pranzo, mi siedo di fronte alla porta di ingresso, voglio essere il primo ad alzarmi per accogliere l'ospite o il viaggiatore e riempirgli il bicchiere di vino e ascoltare la sua storia, e non di rado ho avuto ospiti da ogni parte del mondo.

Del vino di Carmelina e dei consigli di Biagio Coppa

Ricordo che in quinta elementare decidemmo di andare al Fieno a prendere i fasci dei tralci della potatura, i così detti *pennicilli,* per il falò del Venerdì Santo che noi ragazzi facevamo sulla spiaggia nel barrio di Sant'Antonio.
Arrivati ai terrazzamenti, fummo presi da una terribile sete. Entrammo nella prima cantina che trovammo aperta. C'era Carmelina Conte che offrì a tutti un fresco bicchiere di vino rosso, dolce e dissetante. In un sorso finì, riempendomi la gola e l'olfatto di dolcezza e inebrianti profumi ancora tutti da scoprire. Carmelina era donna dal sorriso perenne e gentile. Ricordo che versò il vino da una caraffa d'argilla, dipinta con foglie verdi, detta '*u pizzo papero* (becco di papera). In ogni cantina c'era questa caraffa di manifattura campana.
E' un ricordo indelebile nella memoria, e ancora oggi di quel bicchiere ricordo tutto: freschezza, profumo, sapore, visione ed eternità.
Carmelina Conte gestì ancora per qualche anno i vigneti al Fieno dopo che il marito Umbertino Migliaccio se ne andò. Carmelina per tutta la vita aveva lavorato duro, ma sempre con serena visione, e religiosa devozione. L'ho vista sempre sorridere, Carmelina.
Era amica di mia madre. Quando tornai a casa, quella volta, mia madre mi chiese se mi era piaciuto il vino del Fieno.
Carmelina l'aveva già informata della mia presenza nella sua cantina e del bicchiere bevuto senza respiro.
Io pensavo già a un castigo, invece stranamente mia madre mi sottolineò, ora che conoscevo bene la strada, di andare più spesso a vedere la vigna della nonna, a controllare che Biagio la curasse bene. Mia madre, in quell'occasione, si chiese sbalordita a chi assomigliassi, visto che in famiglia nessuno aveva mai bevuto a quel modo.
Biagio Coppa, anche lui vignaiuolo, alla morte di mia nonna prese in cura i nostri terrazzamenti che seppe tenere in maniera impeccabile, trattandosi di una vigna di 200 anni.
Quando io ripresi a coltivarla fu lui, con solerte devozione, a dirmi i segreti, a offrirmi i consigli per la potatura.
Mi raccomandava di legare sempre bassi i tralci, ché basta una sola libecciata a maggio, a rompere e bruciare i primi germogli.
Anche Biagio Coppa, che di mestiere faceva il cantoniere, scrisse la storia di questi luoghi.
Con il suo sacco di iuta sulle spalle in qualsiasi ora del giorno, lo si vedeva arrivare. Nelle langhe pavesiane ho incontrato vignaiuoli che nelle albe

brumose partivano con sacchi di iuta per la potatura del Nebbiolo.

Quanti uomini, quanti vignaiuoli, quanta umanità! Simile a quella dei personaggi dei romanzi di Jean Claud Izzo, ma anche la sapienza mediterranea, frutto del miscuglio di antiche razze che Predrag Matvejevic, nel suo BREVIARIO MEDITERRANEO, ha così poeticamente illustrato.
Nei miei viaggi sono entrato in molte cantine: dall'alta valle del Douro in Portogallo, nella Pampas argentina, nel sud della Francia, nel nord della Croazia e del Marocco, ma anche in Campania, in Piemonte o nell'alto Lazio e sempre un vignaiuolo mi ha accolto con verace benevolenza. Con omerica accoglienza mi ha offerto il suo vino e ha chiesto di raccontare la mia storia, la mia strada, i luoghi della provenienza.
A Sant'Antonio de Areca, nella pampa argentina, conobbi Raul, anch'egli vignaiuolo, ma soprattutto allevatore. La sera dormii in una stanza che teneva per ospiti di passaggio. Mi fece cenare con lui perché gli dissi che anche io facevo vino dall'altra parte del mondo.
Il suo vino rosso si beveva con meraviglia e godimento insieme ad un agnello che la moglie Teresa, italiana di padre salernitano, aveva iniziato a preparare sin dal mattino.
Raul conosceva un po' l'italiano: Teresa glielo aveva insegnato e voleva che i figli conoscessero la lingua dei nonni.
Teresa sapeva di Ponza perché il padre c'era stato per lavorare nella miniera di bentonite, poi chiusa, prima di trasferirsi a Buenos Aires.
Raul mi chiese: "Antonio voglio sapere della tua vigna, mio suocero diceva che lì nella tua isola beveva vino buono e mangiava sempre buon pesce".
" Raul – dissi - nel 1734 Elisabetta Farnese, madre di Carlo III di Spagna, re di Napoli, cedette l'intero arcipelago delle Ponziane al figlio. Il quale trovò interessante colonizzarle, dato che erano spopolate.
Da Ischia e da Torre del Greco arrivarono contadini e pescatori e ad essi il Re donò la terra.
Con una intelligente pianificazione territoriale, tra il 1768 e il 1793, furono edificati il porto e gli uffici pubblici, le botteghe e le chiese.
Gli ufficiali del Genio Borbonico, Winspeare e Carpi, entrambi ingegneri di scuola vanvitelliana, si occuparono della progettazione e costruzione delle opere pubbliche, ma anche di una pianificazione del territorio per una agricoltura che rendesse autonoma la popolazione che vi si andava a trasferire.
Per la manodopera si provvide a svuotare le patrie galere. Arrivarono così detenuti coatti, che in gran parte, si rivelarono anche forzuti lavoratori oltre ad essere abili artigiani.

La località dove ho la vigna fu scelta già da allora per la sua posizione geografica, esposta a sud e quindi al sole tutto il giorno, ottima per un vigneto. Durante i lavori della messa in opera dei terrazzamenti si scoprì la presenza di antiche vigne.
Questo luogo si chiamò il Fieno ma non è mai stato trovato un documento che giustificasse questo nome: si può pensare che fosse dovuto alla coltivazione del grano.
Ricordo, a riguardo, che Silverio Coppa aveva un pezzo di terra dove sempre seminava un po' di grano, lui diceva per devozione, e ogni anno me ne regalava un mazzettino.
Fino a qualche anno fa Giustino Mazzella seminava un intero appezzamento a lino, lo utilizzava per legare i tralci ai pali di sostegno: forse erano queste le ultime semine di grano e lino. Di sicuro la farina si produceva anche a Ponza, come è dimostrato dalle macine di pietra trovate nelle case-grotta disseminate in tutta l'isola.
Mentre raccontavo, Teresa portò un cosciotto di agnello il cui profumo si spargeva in tutta l'America Latina: io lo baciai come fosse una reliquia. Raul versava di continuo il suo vino. I cani stavano vicino, in attesa dei nostri avanzi. Teresa disse che il padre raccontava che aveva bevuto buon vino a Ponza, che costava poco e lo si beveva volentieri anche se poi si faceva sentire.
"Teresa - le dissi - tuo padre fece bene a lasciare quello sporco lavoro in miniera, tutti quegli operai sono morti di cancro ".
Mi rispose che anche il padre tre anni fa era morto di cancro, ed era voluto ritornare a Salerno.
Intanto continuai a raccontare la mia storia a Raul completamente preso, mentre Jael aiutava la figlia di Teresa e Raul a fare un disegno.
Proseguii il mio racconto: al Fieno furono scavate delle grotte adibite a cantine e stalle ma forse qualcuno ci dormiva anche. Il Fieno è una valle che digrada verso il mare, con una scogliera tutta intorno, e dall'alto di un monte i terrazzi scendono fino a riva, ordinati come le gradinate di un anfiteatro greco.
Le cantine furono scavate lì dove affiorava un banco di roccia bianca chiamata riolite, che essendo friabile, si manifestava facile da intagliare e modellare. Così iniziò un' opera di antropizzazione. Pietro Migliaccio da Campagnano d'Ischia fu mandato al Fieno a coltivare le vigne.
Il Migliaccio ad Ischia era vignaiuolo e portò con sè le vigne ischitane cioè la Biancolella, la Forastera e il *Pere 'i palummo*, cioè piede di colombo.
Questi vitigni ancora oggi esistono, sin d'allora.
I coatti iniziarono a rompere la roccia per cavarne pietre e scavare grotte. Così si costruirono i terrazzamenti e i muri a secco per contenere lo scivolamento

a valle dei terreni sul ripido versante. Questi muri avevano uno spessore di circa un metro, ai lati venivano poste le pietre grandi, in mezzo si mettevano quelle piccole, mentre enormi massi facevano da fondamenta.
Furono costruiti pozzi e canali per il flusso delle acque piovane.
Si trovò una falda freatica a circa 200 metri dal livello del mare che in inverno con le piogge si riempiva.
Ancora oggi, tutti i contadini, con un sistema di tubi di gomma, riempiono il proprio pozzo e quest'acqua la si beve, è molto leggera in quanto priva di tracce di carbonato di calcio.
Tra il '700 e l'800, da Napoli, arrivarono esperti artigiani per ogni tipo di lavoro, dalla falegnameria ai mastri ferrai, agli abili muratori. Fini ceramiche e mattonelle colorate, che ancora oggi possiamo trovare nelle vecchie case, addobbavano le stanze mediterranee.
Durante il periodo fascista fu costruita una caserma per vigilare su possibili tentativi di fuga da parte dei confinati politici.
Questa caserma era ubicata a circa 100 metri da punta Fieno. Ai suoi lati, sempre ad una distanza di circa 100 metri, furono costruite due garitte da dove la gendarmeria controllava le due sponde di nord e sud.
Fu costruita anche una grossa cisterna per l'acqua che veniva rifornita da navi della Regia Marina provenienti da Napoli.
La corrente elettrica arrivava dal paese attraverso fili volanti tenuti da pali di legno.
Mi si raccontava che la convivenza tra gendarmeria e contadini fu pacifica e di comune rispetto.
Potenti riflettori illuminavano tutta la valle al minimo indizio o sospetto, durante la notte.
Il Fieno, fino a circa 30 anni fa, si poteva godere in tutta la sua bella e caratteristica morfologia terrazzata, cosa che oggi in Italia resiste ancora in Liguria alle Cinque Terre o nella Costiera Amalfitana e in parte nelle piccole isole. I vigneti del Fieno risalgono a circa 250 anni fa, e la vite, dopo tutto questo tempo,ha assunto una caratteristica genetica propria.
Il terreno vulcanico proprio delle isole ponziane, l'esposizione al sole, il microclima, le brezze marine, hanno dato vita ad un vitigno Biancolella proprio del Fieno.
Le caratteristiche del vino non hanno subito grosse modifiche nel tempo: ha sempre dominato un sapore dolce con un retrogusto acidulo, tipico dei vini sul mare, che non ricevono manomissioni in cantina.
Le vendemmie al Fieno sono sempre state precoci, per il sole presente dall'alba al tramonto. Le uve venivano, e ancora vengono, trasportate a spalla,

con l'aiuto degli asini.
Messe nei *palmenti,* ovvero grosse vasche scavate nella roccia o costruite nelle cantine, vengono pigiate con i piedi e messe a macerare per giorni, una settimana circa.
C'erano vasche per il Bianco e per il Rosso che confluivano poi in una grande vasca centrale sottoposta.
Altre vasche più piccole servivano per l' uva Malvasia e per lo Spumante.
Le cantine erano sempre imbiancate e profumate di calce.
Poi il mosto veniva messo in grosse botti di legno, di provenienza ischitana. Si trattava di vino che doveva essere consumato entro l'anno, perciò non riceveva trattamenti di conservazione.
La torchiatura veniva messa da parte in damigiane di vetro oppure la si utilizzava per produrre la *saccapanna.*
Questo era un vino leggero che si produceva facendo macerare, per tre giorni circa, le vinacce nell' acqua, aggiunta in un quantitativo relativo alla massa delle vinacce: ogni giorno venivano rimescolate, poi si mettevano in damigiane di vetro e si travasavano spesso. Più si travasavano e prima si poteva bere.
Vino leggero, come detto, che si beveva durante i lavori di zappatura.
Dissetava e non ubriacava.
Per qualche anno l'ho prodotto insieme a Silverio Coppa, "la bufera".
Oggi *la saccapanna* è scomparsa dal Fieno, ma spero un giorno di rifarla.
Lo spumante invece ancora si produce, non più quello rosso-pece di Adalgiso Coppa o quello miele di Giustino Mazzella, ma un bianco, che io definisco "cristallo mediterraneo", dove si sentono tutti i profumi della primavera marina.
L'artefice ultimo di questo vino del Fieno è Liberato Mazzella.
Egli sceglie le uve migliori, quelle più mature e dorate, dove ogni chicco è intatto.
Una volta pigiate, il mosto passa per un filtro, fatto ancora di tela o lino, a forma d'imbuto.
Il succo va in damigiane di vetro dove riposa per circa un mese.
Lo si imbottiglia quando la luna decresce: Liberato a questo tiene molto, dice che altrimenti si perde in limpidezza.
Liberato Mazzella è un grande lavoratore ed un esperto nell'arte contadina.
E' bravo a fare canestri e soprattutto la *varda* dell'asino, ossia la sella.
Usa ancora i vecchi arnesi, ossia la pelle di vaccina, sacchi di iuta e paglia.
Non è come qua da te, Raul, dove le selle sono fatte in pelle con rifiniture pregiate.
Un giorno d'inverno Liberato mi chiamò dall'alto dei suoi terrazzamenti, io ero

ai travasi in cantina. Mi avvisava che due balene erano a un centinaio di metri dalla scogliera del mio rifugio. Sentivo il loro nuotare e dibattersi nella loro libertà.
Si intromise Teresa e mi raccontò che a Mar del Plata si diceva ci fosse una colonia di Ponzesi, e che a Buenos Aires c'erano alcune famiglie originarie di Ponza.
Le risposi che ero informato su questa comunità e che a Buenos Aires mi ero incontrato, una decina di giorni prima, con Gabriela Di Lorenzo e suo marito. Gabriela era nata a Buenos Aires, il padre era Alfonso Di Lorenzo emigrato dopo la guerra appunto da Ponza.
Mi raccontò che il padre, quando era piccola, le diceva di inviare un bacio a ogni aereo che passava nel cielo. Questi baci li avrebbero portati alla nonna che viveva da sola a Ponza.
Anche la famiglia di Rinaldo Graziosi, che conoscevo personalmente a Ponza, era vissuta circa 15 anni nei dintorni di Buenos Aires. Rinaldo un avventuriero di Firenze si era trasferito in Argentina, la famiglia lo raggiunse con il transatlantico Giovanna Costa dopo 28 giorni di navigazione. Silveria De Luca era la moglie, a Buenos Aires nacque la terzogenita il giorno di San Silverio. All' ascesa di Peron, Rinaldo con la famiglia fece ritorno in Italia. Spirito avventuroso, era vissuto anche in Eritrea, a Ponza mi raccontava della sua vita, era un socialista di vecchio stampo. Ho sempre avuto grande ammirazione per lui, persona molto educata e perbene. Il figlio Vittorio raccoglie in un quaderno i diari argentini della famiglia.
Teresa invece coltivava la fede nell'anarchia.
Parlammo a lungo della corrente parigina degli anarchici e del socialismo utopistico.
Da studente, a Napoli, avevo simpatizzato con l'anarchismo, di cui mi affascinava l' assoluta libertà, e con gli anni ne feci uno stile di vita.
Teresa mi raccontò, con mio grande stupore, che durante il fascismo in Italia a Buenos Aires avevano trovato rifugio molti anarchici italiani. Tra questi, quattro di loro avevano avuto rapporti con Ponza, e al momento del colpo di stato argentino, furono rispediti in Italia.
Al loro arrivo in nave a Napoli furono processati e inviati al confino a Ponza. Uno di essi, Salvatore Cortese, vi rimase 5 anni. Qui conobbe Sandro Pertini e ne diventò amico.
Se avessi voluto, Teresa mi disse che, al mio ritorno a Buenos Aires, mi avrebbe fatto incontrare con alcuni figli di anarchici italiani rimasti lì dopo la guerra.

Dell'amore

La notte io e Jael dormivamo in una stanza separata dall'abitazione di Raul e Teresa. Sentivamo l'abbaiare dei cani e gli zoccoli dei cavalli nel recinto. Qualche notte ci faceva compagnia il vento della pampa e allora tremavano i vetri alle finestre e sbatteva quella del bagno, ma la stanza era calda. Stavamo bene lì. Mi ricordava le notti a Ponza e il levante nella casa dei vecchi sul porto. Jael curava la stanza e riordinava il letto tutte le mattine. La notte ci amavamo e parlavamo a volte fino ad aspettare l'alba. Mi stringeva forte tra le sue grandi mani fino a che io morivo in lei. Noi due fino all'ignoto, più giù sempre più giù, fino a quando tra la vita e la morte è bello precipitare nel baratro del buio per poi riapparire alla luce dell'alba. Facevamo l'amore con il Requiem di Mozart, come al Fieno quella notte d'estate. Mi disse, lei che suonava il piano a coda, che il Requiem era un' opera romantica e che Mozart la compose tra la vita e la morte. "Solo Dio poteva scrivere quelle note" pensai.
Un giorno mi chiese di sposarla mentre io la baciavo. Erano selvatici e dolci i miei baci - così mi diceva di continuo. Aveva messo dei soldi da parte, quando lavorava a Miami, "così possiamo vivere in Argentina" diceva. "Apriamo un' attività qui, io me ne intendo di cavalli e bestie e tu di vigna, oppure andiamo a vivere a Ponza". Io esclusi subito Ponza, non potevamo fare una famiglia sull'isola. Il mio amico d'infanzia Salvatore Perrotta, che ora vive a Salvador di Bahia, me lo sconsigliava fermamente. "Come fate a vivere a Ponza voi due – diceva – ad avere una famiglia lì. Ponza e il suo sociale sono morti, non ha vie di scampo quest'isola" mi ripeteva. "Non metterti niente in testa, le vostre forze verranno meno, siete due persone che vivono d'arte e di sogni". D'altronde lo diceva Italo Calvino, una società che si nutre di solo turismo è destinata a morire.
Jael mi disse che voleva avere tre figli, e Argo, il setter irlandese che stava a Ponza, doveva vivere con noi e i bambini. Sarei andato a prenderlo e poi ritornare a Buenos Aires in nave. Jael aveva un quaderno, un diario dove ci scrivevamo le lettere e pensieri. Spesso annotavamo anche appunti di libri letti, come MEMORIE DI ADRIANO di Margerita Yourcenar, o LA MORTE DI RICARDO REIS di Saramago. Lei appuntò molto di Celine e Camus.
La sera a Buenos Aires quando si usciva eravamo vestiti sempre con eleganza, a Santelmo o Palermo la gente ci guardava. Eravamo molto belli.
Quando ritornai a Ponza inviai due bottiglie di vino del Fieno a Teresa e Raul nella pampa argentina.

Del tempo al Fieno

Andando al Fieno, mi intrattengo sempre a parlare con Giustino Mazzella, quando lo incontro fuori alla sua *porzione di mezzo,* cioè una grotta dove tiene un letto per riposarsi.
Di solito alle 9.00 del mattino fa *marenna* come si è sempre fatto.
Parliamo della meteorologia, di uccelli che devono ritornare dalle emigrazioni, della vigna, dei travasi, del tempo che scorre, ormai le stagioni stanno mutando il clima non è più come una volta, ci accomuna l'inesorabile meraviglia della vita che accade.
Giustino è stato cacciatore di gran qualità.
Oggi noto che un pettirosso va a fargli compagnia durante la sua *marenna*. Lui gli dà le molliche di pane. "Cosi mangiamo insieme" dice Giustino.
In primavera capita anche a me di mangiare sulla loggia tra gli uccelli di passo. Allora passeri, pettirossi e ballerine, ci volano intorno senza niente temere aspettando molliche e semi vari che Enzo Raso prepara per loro. I cani capiscono che non sono prede da caccia e continuano a dormire al sole.
Chi è l'amico Enzo Raso? E' nato a Terracina e da tempo immemorabile vive a Ponza.
Enzo ama il Fieno come neanche una donna ha mai amato, è questo luogo la sua compagna, quella che non ti lascerà. Perse il padre in guerra e crebbe a Roma nel dopoguerra in un collegio, poi giovane arrivò a Ponza, e ne fece la sua patria esistenziale.
Un uomo solitario, quieto, ama e vive silenzioso, ma sa diventare protagonista nelle merende con gli amici.
Trascorre le stagioni tra le *catene,* cosi chiamate in dialetto i terrazzamenti e la sua voce è l'eco del tempo contadino.
In estate con il cane Marlò, raccoglie frutti di mare tra le scogliere.
Più interessante è la raccolta che fa di ciò che può servire facendo lo *stracquo* che il mare trasporta. Cime, legnami e altro.
Ama *armare* le vigne, cioè mettere i pali di sostentamento ai tralci, con vecchi sistemi, usando appunto pali trovati a mare e tronchi di *guastaccetti* ed eriche. Così come i romani mettevano le cosiddette falanghe.
Con traverse di canne, lega orizzontalmente i pali, utilizzando rami di ginestre essiccati.
Coi piccoli rami del pioppo detti *cutoli* e dei *guastaccetti* che egli raccoglie durante l'inverno e conserva appesi alla cantina, lega i tralci ai sostegni.
Enzo è una meravigliosa persona, e insieme coltiviamo il nostro vigneto, ormai da anni. Lui mi sostituisce quando in inverno sono impegnato in qualche

viaggio o a scrivere in qualche piazza o porto mediterraneo.
Arriva all'alba al Fieno, tutti i giorni e con qualsiasi tempo.
Marlò lo precede, e abbaiando annuncia il suo arrivo, poi inizia a gridare a tutti che la vigna è sacrificio.
Gli fa da guardia quando, esausto dal caldo e per il lavoro sulle vigne, in agosto si sdraia sotto gli alberi a fare la sua pennichella.
Lì la sua esistenza, nei giorni assolati di agosto, o nei giorni piovosi dell'inverno. "Contano solo le stagioni, sono quelle che ti fanno le ossa", scriveva Pavese: ebbene il corpo di Enzo è fatto di questa eterna materia mediterranea. Egli guarda il mondo con occhi da ragazzo, come guarda la vigna crescere giorno per giorno. Enzo si fa voler bene e la mia amica Adriana ogni anno, da qualsiasi posto ella si trovi nel mondo, per la vendemmia ci raggiunge e a tavola deve sedere vicino a Enzo il direttore.
Oggi alle vendemmie ci raggiungono amici e amiche anche da Berlino, Parigi, Oslo, oltre gli amici di Ponza e artisti di passaggio. Così il Fieno continua ad essere quel luogo dove tutti gli orizzonti sono possibili. E uomini liberi, sognatori, anime diverse, quelli senza bandiera, si ritrovano in un convivio di festa ed emozioni. Si perpetua un rito iniziato nell'antica Grecia 3000 anni fa davanti alla vigna e al suo nettare che continuiamo a bere.

Tra gli angeli ribelli

Sono le ore 5 del mattino la Carratera Patagonica naviga tra le acque andine, mangio qualche dura galletta presa a Valparaiso. La galletta – il pane dei marinai – dice Matvejevic in PANE NOSTRO, a ogni porto mediterraneo la trovi, e ogni popolo dà alla galletta parte della sua storia, nella forma e nei sapori. La galletta, è testimone delle navi e dei suoi uomini. Le migliori si fanno a Castellamare nel golfo di Napoli, lui dice che si fanno a Beirut.
Sento la prua che taglia dolce l'oceano e raffiche di vento sbattono sulle paratie. Tra poco albeggia e non so quando arriverà il primo raggio di sole da levante. E' questa la mia libertà, qui termino questo scritto. La Carratera passa davanti al golfo di Arauco, dall'oblò entrano le poche luci della città di Concepsion, sul mare si disperdono come in un quadro impressionista. Si sentono gli uccelli gracchiare, e l'odore di questa cabina sull'eternità. In serata mi hanno detto che entrerà tra tante isole, scogli e secche, tra gli insidiosi golfi e baie dove la terra diventa la Fine del mondo. E il Fieno, l'altra Fine del mondo, la casa-rifugio dall'altra parte del globo, sempre sta ad attendermi.
Isla Negra, la casa sull'oceano di Neruda, lontana da tutto e da tutti, attendeva il poeta, stanco e felice dai suoi viaggi, fatta di silenzi in immagini ancestrali, rumori del presente e del passato. L'oceano, il grembo che ci portò.
Ieri a casa sua ho letto: "Mi mangerei tutta la terra. Mi berrei tutto il mare. L'uomo che non gioca ha perso per sempre il bimbo che viveva in lui, la mia casa l'ho costruita come un giocattolo e ci gioco dalla mattina alla sera. Non voglio che muoia la mia eredità di gioia".
Mi avesse conosciuto il poeta, starei tra i suoi "angeli ribelli".
Uscii infine in coperta sul ponte. Era ancora buio ma il sonno non mi appartenne quella notte, e nemmeno ne sentivo la mancanza.
Le emozioni no, le emozioni si impossessarono di me: ero travolto come da una valanga marina, respiravo a sussulti surrealistici, come quando scrivo poesie. Mi sbalordiva, nella mia irrequietezza, la navigazione nel suo andare tranquillo, tra i silenzi sereni del mare e il ritmo delle solitudini di quei luoghi, il vento, a volte assente a volte a raffiche, era come rosario vespertino in barocche chiese napoletane.
Dal ponte di comando la radio mandava il notiziario da Santiago e le voci sussurrate dell'equipaggio davano risalto ancor più al silenzio. L'odore del caffè dalla plancia mi ricordava le albe di noi cacciatori di quaglie a maggio.
Sconosciuti uccelli notturni accompagnavano la Carratera Patagonica e mi insorgevano domande, quesiti: perché gli uccelli accompagnano le navi? Non può essere solo per riposarsi!

Ero circondato da un silenzio di voci, passate e presenti: una pecora belava dalla stiva di un camion, il mare scivolando friniva sulle paratie della nave, uno dei marinai mi notò a tribordo e mi venne vicino. “Signore, il comandante la invita in plancia - mi disse- ha notato che lei è sveglio”.
Salii una lunga rampa ed entrai nella sala del timone. C’erano quattro uomini: un timoniere, il comandante, il primo ufficiale, il direttore di macchina: un irlandese di Dublino che aveva sposato una ragazza cilena di Porto Williams. Parlammo di Dublino, e del mare di Irlanda, aveva letto LA SAGGEZZA DEL MARE di Bjorn Larson, voleva fare come lui: navigare.
Farfugliai risposte in un inglese da cane perché non mi è mai piaciuta la lingua dei calvinisti e dei banchieri, un po’ in spagnolo, qualche parola in francese e portoghese (molto meglio la lingua di Garcia Lorca, Pessoa e i surrealisti di Parigi).
Fui intrattenuto con squisita gentilezza e garbo. Il comandante mi chiese in spagnolo se ero italiano e di quale città. Mi fu offerta una tavoletta di cioccolata e tra un caffè e un mate scelsi quest’ultimo. C’era anche un binocolo e rimasi fuori in plancia a guardare il mare e la costa, i fari, le altre navi, come sul Revenca: la notte tra le coste mediterranee, tra gli immateriali confini.
Mi sembrò di aver conquistato l’ubiquità e mi apparvero fugaci tutte le forme della vita: la mia a quale apparteneva?
Poi mi soffermai a lungo, con l’insistenza di un bambino, a cercare La croce del sud. Il silenzio di questa parte dell’universo era come un’ antica liturgia, una silenziosa preghiera.
Con l’alba persi La croce del sud ma una nuova costa a sinistra si intravedeva, il comandante disse che era Chiloè. Con l’andare della Carratera, l’isola si faceva maestosa.
Ecco allora la terra apparire. Del grande saggio cileno, il grande comandante, il grande di tutto, la terra di Francisco Coloane. Così come a me l’isola mia appariva a ogni ritorno mediterraneo.
Come dai suoi libri, ogni volta vergine e regale, simile a un grande cetaceo, a prua, dal mare improvvisamente si staglia, e l’anima riempie, e ci toglie le coperte della malinconia quotidiana.
L’uomo di mare è spoglio e indifeso davanti alla sua terra. E’ abbagliato dal seno che lo allattò. La memoria di altri tempi, quando eravamo diversi dall’adesso.
Dal fondo della mia coscienza mi sentii orfano, quella notte. Come Francesco Biamonti. Anch’ io, come lo scrittore dell’entroterra di Ventimiglia, navigavo, e perciò ero privato di tutto. Il navigante - dice - ha uno sguardo muto e parla per farsi compagnia. Il navigante è solo, pensavo, e deve essere solo se vuole

sopravvivere. Sopravvivere e vivere in mare non fa differenza. Egli come Bernard Moitessier intorno ai mari del mondo parla con se stesso. Ma il suo parlare è delirare e il delirio non ha potere di convinzione. Si strugge per tutto quello che ha lasciato, e non conosce il nuovo che arriva.
Senza memoria, il navigante nasconde la memoria presente, come me, in quel frangente, quella notte. Nasconde la sua memoria nell'anima protettiva, la memoria diventa la sua ultima culla.
Tutti i ricordi mi salivano dall'antro di me, le viscere dei sogni. Il mare mi appariva come un grande anfiteatro dove si recita e non si conosce il finale. La luce di un alba marina entrava in plancia emanando un odore di bastimenti. Quei bastimenti sul porto di Ponza, la mia isola che fu. E poi quella terra, quelle vigne, quegli uomini. Il monte Guardia è la barriera, il confine dalla realtà. La realtà del pensiero calcolante, come diceva Heidegger, dove il tutto deve avere l' utile, ogni atto un calcolo e un tornaconto. Ma alla fine quando l'utile finisce non resta che il niente, l'abisso nichilista, l'uomo è morto. Ed io su questo mare, come tra le vigne del Fieno, mi chiedevo cosa è buono e giusto, cosa è bello, cosa è sacro: un altro pensiero, come sempre, dominava il mio essere. Un pensiero contenitore di infiniti pensieri, il mio indicibile, parto del mio linguaggio, della mia poesia.
Bastimenti e navi carichi di merce ora mi sfilavano davanti agli occhi dell'Arché, un mondo di tramonti portuali e rumori e odori di spezie e cucinato. Uomini sconosciuti, sporchi, che puzzavano di fatica, sale, sudore, tristezza, malinconia, e amori. Avevo addosso tutti i porti conosciuti.
Tutto era perso? O era solo nascosto e dimenticato in chissà quale angolo delle viscere umane. Vestito solo della mia religiosa malinconia mi trovavo sul vasto oceano. Qui dominava la pace solenne, quella del sudario marino di Moby Dik.
Mi chiedevo quali saranno stati i pensieri di mio padre, nella sua vita consumata sul mare. A tracciare rotte per mari e per porti. Tutta la vita fu una rotta, un porto e gente di mare.
E amava darle a tutti le sue rotte, tracciava viaggi per tutti, moglie, figli e amici. Lui, pregno di religiosità, io di arcano laicismo. Io il caos, lui l'ordine, lui la linea io non so quante curve. In quale meridiano o parallelo si sarebbero incrociate le nostre rotte?
Lui era uomo di mare, la sua vita era sul mare, ora lo pensa spesso con odio, e ancora lo combatte con l'orgoglio della sfida. "Perché le rotte sicure si tracciano sul mare", dice Biamonti, "sulla terra viviamo continuamente disorientati. La terra non ha strade dritte, e poi per ogni uomo c'è una strada". Un marinaio mi servì del caffè lunghissimo con un biscotto, allora smisi di

guardare quel mare di dentro, quei paesaggi immateriali, e abbandonai il mondo. Pensai al mio paese, alle mie città, l'amata Lisbona, a mio nonno Antonio, anch'egli comandante, gli anni trascorsi con lui. Mi diceva: "Non prendere la via del mare come tuo padre, il mestiere di comandante è dei figli di nessuno, si perde ogni identità".
Non so se mio nonno avesse letto Melville ma così mi parlava Achab qualche anno dopo, mentre aspettava l'ultimo incontro con la balena bianca.
Infine arrivò la telefonata di Jael, era arrivata a Bariloche, aveva preso un cane e lo portava con se a Port Montt: dovevamo trovargli un nome.
Ripresi la terra e i pensieri: l'amore è l'unica rotta che ho, mi rassicurai. L'amore è la mia unica bibbia. L'amore è il sacro.
Ritornai in cabina a dormire, il direttore di macchina mi invitò a pranzare con gli ufficiali, al secondo turno. Disse che il cuoco sapeva cucinare una buona zuppa di pesce, ci metteva anche i granchi. A bordo avevano ottimo vino rosso. Lo comprava il comandante che conosceva le vigne intorno a Valparaiso. Il comandante si chiamava Alfredo ed era di Valparaiso.
A tavola notai un'ottima porcellana di Praga, una elegante posateria e tovaglie, e venimmo serviti con cura e garbo. Il cuoco era accorto nei dettagli della preparazione dei piatti; anche lui era di Valparaiso ed era stato a Napoli in un Natale con un mercantile americano - mi disse. Aveva conosciuto in una pasticceria i roccocò e i susamielli, e i nomi lo facevano ridere.
Nessuno parlava italiano, ma io con il mio spagnolo sudamericano riuscivo a farmi capire. Raccontai dove abitavo. Mi chiesero se conoscessi la storia del Cile. Certo che la conoscevo. Dissi che non erano stati chiari e degni di un paese democratico gli atteggiamenti dello Stato italiano nei riguardi del Cile durante il golpe cileno del 1974. A più riprese il governo italiano rifiutò l'asilo politico ai rifugiati nell' ambasciata italiana. Preferì continuare i servili rapporti con gli americani e il governo militare che a sua volta aveva in modo violento abbattuto il governo socialista eletto dal popolo di Salvador Allende. Così come successe in Argentina appena qualche anno dopo in modo ancora più palese e subdolo. E in entrambi gli Stati, la Chiesa di Roma fu complice di quell'umano sterminio, senza mai denunciare al mondo e a se stessa questo genocidio. Anzi Giovanni Paolo II fece ogni sforzo per emarginare il riformismo nella chiesa sudamericana. Alla nascente dottrina della Liberazione impose invalicabili ostacoli. E ciò che ancor più mi addolorava era il fatto che proprio alcuni gesuiti erano rimasti in silenzio davanti al dramma di un popolo, mentre altri pagavano con le torture e la morte i loro servizi alla parola di Cristo.
In Italia nessuno denunciò quello che succedeva in Cile e Argentina, tranne casi isolati di qualche giornalista, cantante o scrittore. Lo Stato fu assente e

anche i maggiori media furono purtroppo in modo vergognoso reticenti e silenziosi. Non ci fu una chiara presa di posizione di una nazione civile. Confessai che la mia nazione, questa Italia, assolutamente non mi apparteneva, non la sentivo mia nè avevo orgoglio nazionale. Anzi, avevo un grande senso di schifo.
L'Italia era sempre stata, ed è tuttora, dominata culturalmente da una monarchia ecclesiastica che affligge il pensiero illuminista in nome di dogmi medievali. Non essendoci mai stata una vera rivoluzione in Italia, non potremo arrivare mai alle vette del pensiero laico, e quindi ad una democrazia compiuta, di cui un popolo deve godere e averne vanto.
Dissi che ero un anticlericale, sebbene avessi ricevuto un' istruzione in una scuola di Padri Barnabiti. La mia religiosità viveva nella sfera personale e si nutriva di illuminismo. Simpatizzavo apertamente per la Teologia della Liberazione. Padre Elbert Camara, vescovo di San Paolo in Brasile, aperto avversario delle multinazionali americane, insieme a padre Gustavo Gutierrez erano i miei riferimenti teologici e spirituali, in Italia invece seguivo il cardinale di Milano Carlo Maria Martini e il gesuita padre Bartolomeo Sorge che qualche volta avevo avuto come padre spirituale ai tempi barnabiti. Conclusi sottolineando ancora una volta davanti a quel grande vino cileno, tanto vicino a quello del Fieno, che non sentivo legami di appartenenza se non a quell'Italia che si è espressa nelle arti e nella lotta per la libertà del popolo. Io sono un anarchico-socialista, dissi, la gente che più mi è simile è quella cui voglio appartenere e non ci sono confini a ciò. Stendhal mi suggeriva che la vera patria, la mia patria, sta dove ci sono le persone che mi somigliano.
Il nostro discorso si protrasse fino a tardi ed è inutile sottolineare come su questi argomenti tutte le idee espresse quella sera ebbero una totale condivisione sia politica che emozionale.
All'arrivo a Port Montt vennero a salutarmi in banchina con fraterna benevolenza, ci scambiammo gli indirizzi e andammo a bere un'ultima bottiglia di vino rosso in un bar del porto. L'irlandese mi fece compagnia in attesa che arrivasse Jael poi mi abbracciò e mi salutò in portoghese: "Boa viagem em sua vida, boa sorte amico".
Da una macchina scese poi Jael, ci baciammo forte, le sue grandi mani, occhi della notte, come scolpite da Fidia mi strinsero, "Ti amo da morire" disse. Vivevo di lei.
"Dove vanno gli amanti che cavalcano la terra? Ritornano sempre verso casa", scriveva RILKE.
Ma perché la cavalchiamo? Per ritornare, solo per tornare e poi ritornare.
Tutte le strade portano a Itaca.

Epilogo: Novembre 2012

Passeggiamo per Milano come due flaneurs, direbbe Boudeleire, io e il mio amico, lo scrittore Simone Perotti. Insieme abbiamo viaggiato col Makaia nei suoi romanzi UOMINI SENZA VENTO e L'EQUILIBRIO DELLA FARFALLA ma anche nella realtà, sulle rotte di Pessoa, Izzo e di altri, partendo spesso dal Fieno.
Simone mi esorta a lasciare per iscritto questa storia. La storia di questa mediterranea fine del mondo e degli uomini che la vissero. L'amico e mio primo maestro Francesco De Luca, che ancora conserva i miei scritti delle scuole elementari, gratta la ruggine dei miei diari, le emozioni dei ricordi, scopre e rispolvera tra le parole scritte, a volte accennate, le strade, le rotte, le curve tra i vicoli di Ponza prima che iniziasse l'avventura della vita e poi di quel mare, fato di avventure e storie, altare di Dei, naufragi e amori, la follia di vivere all'essenza fino ai fondali dell'anima. Gliene sono grato, come si è grati, quando in un museo siamo davanti a quelli che ci mettono a guardare l'infinito. Qui le porte sono sempre aperte, domina il vento della libertà.
Grazie ad Andrea Simi che ha voluto, esortandomi con fervore, la pubblicazione di queste memorie nella loro interezza. Ho tolto solo le parti più intime della mia storia con Jael, quelle appartengono ai miei segreti. Andrea ormai da anni è un punto di riferimento letterario importante per me, mi incita a studiare e scrivere, severo sempre come è giusto che sia. Moltissimo devo a lui e alla sua cultura. Gli voglio bene.
Grazie a Roberta, conosciuta poco tempo fa. Sono felice ed entusiasta della nostra frequentazione. Professoressa e studiosa di letteratura greca e latina, stiamo traducendo in latino alcune mie poesie sulle rotte degli elegiaci e ci divertiamo. Mi ha fatto scoprire in questo piccolo libro riflessioni importanti che non avevo pensato durante la sua stesura.

BIBLIOGRAFIA E OPERE CITATE

Breviario mediterraneo di Predrag Matvejevic ed. Garzanti
Pane nostro di Predrag Matvejevic ed. Garzanti
E 'presto ancora, poesie di Odisseas Elitis ed. Donzelli
I versi del Capitano, poesie di Pablo Neruda ed. Passigli
La teologia della liberazione di Gustavo Gutierrez ed. Queriniana
La via delle isole di Bernard Moitessier ed. Mursia
Geology and volcanic evolution of the island of Ponza, Italy di Michael F. Sheridan Department of geology, Arizona State University
Bollettino della Società Geologica Italiana di Vincenzo Sabatini, 1896
Osservazioni paleogeografiche e petrografiche Ponza di Prof. Ludovico Brancaccio, geomorfologo. Prof. Beppe Rolandi, petrografo. Università di Napoli, e Antonio De Luca.
Filosofia del vino di Massimo Donà ed. Bompiani
Simposio, Cratilo in Tutte le opere di Platone ed. Newton
***Storia del culto* di Dionisio a Corinto** di G. Casadio ed. Il Calamo
Etica, **Problemata** di Aristotele
Tre poeti maschi di Andrea Simi ed . Vallecchi
Niente asilo politico di Enrico Calamai ed. Feltrinelli
I figli di Plaza de Majo di Italo Moretti ed, Sperling&Kupfer
Le irregolari di Massimo Carlotto ed. e\o
Attesa sul mare di Francesco Biamonti ed. Einaudi
Non basta più pregare, film di Aldo Francia, 1972
Missing, film di Costantin Costa-Gavras, 1982
Lisbon Story, film di Wim Wenders, 1994
Le isole pontine attraverso I tempi – Guido Guidotti Editore

BIOGRAFIA

Antonio De Luca, mediterraneo di lingua italiana è nato a Napoli. A Lisbona ha pubblicato MADE IN LISBON, libro di poesie in lingua portoghese per Fernando Pessoa;
con Vallecchi ha pubblicato, insieme ad Andrea Simi, ADESPOTA, libro di poesia, con una prefazione di Predrag Matvejevic: “il diario di bordo di due argonauti ”.
Di prossima pubblicazione la raccolta di poesie PANTHEON.
Nel 2011 con la poesia - Rive Fatali - ha vinto il premio nazionale di poesia: ESPRIMERE L’INESPRIMIBILE.

I N D I C E

VISIONI pag. 6

L'istinto di conservazione di Andrea Simi " " 7
Eruzioni mediterranee di Simone Perotti " " 8
La vigna parla di Francesco De Luca " " 9
Una donna …altre donne di Roberta Trombetti " " 10
Tengo ricordo del silenzio zitto di Berenice Simona Vignoni " " 11

QUELLI DEL FIENO

Del viaggio l'inizio " " 13
Sul mare andino " " 20
I luoghi dell'anima " " 24
Degli uomini e della vita " " 25
La convivialità non ha regole " " 30
Dei riti " " 33
Giorni di maggio " " 35
Dei ricordi, l'infanzia " " 38
L'antico mestiere della vigna " " 40
I legni di lontani naufragi " " 43
La memoria storica " " 46
La conoscenza non ha confine " " 49
Di Aniello, dell'asino e dell'ospitalità " " 51
Del vino di Carmelina e dei consigli di Biagio Coppa " " 53
Un Fieno mediterraneo " " 55
Dell'amore " " 60
Del tempo al Fieno " " 61
Tra gli angeli ribelli " " 63
Epilogo: novembre 2012 " " 69
Bibliografia " " 70
Biografia " " 71

La copertina è di Chiara Preziosi

€ 10,00

Finito di stampare Giugno 2013
presso la tipografia "Il Gabbiano" - Latina