

Tenuta del Cannavale: il trionfo del “centimetro” zero

written by Redazione | 14/05/2019



Tra agricoltura e turismo l'esempio di una storia d'amore verso il territorio nell'impresa di Antonio, Gennaro, Anna e Domenico

La storia della **Tenuta del Cannavale** di Ischia è molto di più di un bel racconto che parla di terra e di fatica; è soprattutto una storia d'amore verso il proprio territorio, verso le sue peculiarità e le sue eccellenze.

Un piccolo angolo di paradiso dove è vietato calpestare i sogni, stretto fra la montagna e il mare luccicante di Ischia, nascosto agli occhi dei curiosi da felci e alberi e accessibile solo a piedi. Un pezzo dell'Isola più vera da dove vedi Napoli e il Vesuvio, e Capri ti saluta da lontano; soprattutto, un angolo di terra fertile che è la culla e l'esempio di come l'agricoltura ad Ischia stia cambiando.

Tenuta del Cannavale di Ischia, la filosofia del “vigneto-giardino”

La **cultura greca del “vigneto giardino”** è forte e si respira alla Tenuta del Cannavale. Un luogo che è un compendio di tutti e quattro gli elementi naturali, la perfetta concezione del *kepos*, il giardino greco dove frutteto, orto e vigna fanno parte dello stesso paesaggio, integrandosi con la vegetazione circostante e potenziandone la vivibilità, l'accoglienza. Per valorizzare il luogo e le sue origini, il legame con la storia e le tradizioni.

Una storia che guarda al futuro

Insomma, è una storia di “straordinaria” follia quella di Antonio, Gennaro, Anna e Domenico, i soci di **Ischia Bio**.

Antonio Rispoli, già proprietario della Tenuta dal 2010, continua a fare l'avvocato, i fratelli **Gennaro e Anna Manna**, coltivavano da tempo e con successo le terre di famiglia e insieme a **Domenico D'Abundo**, che di mestiere fa il ragioniere, gestivano la farm *Gli Orti di Ischia*.

I quattro giovani, spalleggiati dal loro bagaglio e dalle loro attività, hanno saputo fare rete e dimostrare che la forza è nel gruppo e soprattutto nei valori. Dopo 30 anni di oblio hanno reso il Cannavale “il luogo dei luoghi”, un contenitore perfetto di diverse percezioni del territorio, tante quante le attività che lo caratterizzano e le memorie sociali di coloro che un tempo lo hanno abitato.

Rinasce la casa del contadino con il suo lavatoio, il porcile e la fossa del coniglio, i ciliegi riprendono la fioritura così come le albicocche e i tanti alberi da frutto; i pomodorini da piennolo vivono con le piante di basilico che ne accarezzano le foglie per quanto crescono vicini e ogni tipo di ortaggio fa compagnia ad uno splendido vigneto.

La Tenuta e la produzione biologica

Quasi due ettari incuneati nella montagna e disposti ad est, con l'influenza del mare e una copertura solare che va dall'alba al pomeriggio; ettari che si vanno a sommare a quelli che la società gestisce in altri appezzamenti sparsi nell'Isola, non ultimi i bellissimi orti nel centro di Forio, patria eletta di oltre 10.000 piante di pomodori. Tutto esclusivamente biologico, che si sappia.

Il lavoro agricolo di Tenuta del Cannavale, in località Fiaiano, nel comune di Barano, non si limita però solo alla produzione e alla trasformazione (fantastiche, tra le altre cose, le composte di albicocca e di ciliegia) ma puntano sul commercio percorrendo la via della vendita tramite sito e nei mercati locali a chilometro zero, o come ama dire Antonio Rispoli, a centimetri zero. I turisti e i visitatori sono i benvenuti, l'importante è avere gambe forti abbastanza per percorrere i vari sentieri di accesso, il più agevolato è quello da Fiaiano.

Formule creative e innovative, insomma, che hanno ripreso in mano le sorti di questa bellissima tenuta a rischio estinzione, facendola rivivere integrando agricoltura e turismo. Un po' archeologi e un po' contadini, Antonio, Anna, Gennaro e Domenico sono i custodi attivi di quel patrimonio che è il Cannavale, muovendosi tra il recupero di paesaggio tradizionale e la sua riattivazione in chiave innovativa.

Tenuta del Cannavale

Barano D'ischia (NA)

[Sito web](#)