



QUARTO FLEGREO &  
LA SUA STORIA  
A CURA DEL **PROF. DOCENTE**  
**UNIVERSITARIO MIMMO TISEO**

**Gli AMICI dell'anteas QUARTO**



# Il COMUNE di QUARTO

- Nasce ufficialmente il 5 Febbraio 1948 con una popolazione di 5069 abitanti, ed una superficie di Kmq. 14,17.
- Negli anni '70, il Paese vede crescere in maniera esponenziale il numero dei residenti, per un progressivo abbandono della economia agricola del territorio, concedendosi alla cementificazione, talora dissennata.
- Nel '91, con i suoi oltre 30mila abitanti è il Paese più giovane d'Europa per l'età media delle giovani coppie che, provenienti da Napoli, acquistano appartamenti di moderna costruzione. Il censimento del 2011 definisce in oltre 39mila il numero dei cittadini. Restano sul tappeto i problemi dei Servizi mai decollati.

# MONTAGNA SPACCATA



# MONTAGNA SPACCATA

- E' l'ingresso in QUARTO da POZZUOLI.
- «AD QUARTUM LAPIDEM CAMPANIAE VIAE», il termine che ha definito la denominazione di QUARTO.
- Dal porto di PUTEOLI, la Via CAMPANA attraversava in diagonale la conca di QUARTO per circa 4 Km., portandosi, attraverso Cupa Orlando, a San ROCCO di Marano. Ben 7 i Comuni attraversati da tale strada che, all'altezza di CAPUA, si congiungeva all'APPIA, portandosi verso ROMA.
- PUTEOLI è stato a lungo il porto commerciale e militare di ROMA, recitando sempre un ruolo importante, anche quando OSTIA lo sostituì come punto commerciale.

# MARMOLITO



# MARMOLITO

- La conca di QUARTO è una caldera tipica dei Campi Flegrei. Si è formata dal materiale eruttato dal vulcano della vicina Soccavo che per l'eccessivo peso ne causò lo sprofondamento.
- Il MARMOLITO è una formazione tufacea di un'eruzione vulcanica avvenuta 11 mila anni fa che viene definita come «Tufo Giallo Napoletano». La lava nella sua esplosione rimase come congelata, formando questa rotondità.
- La parte viaria è appellata via Cupa Orlando che rappresenta la via di uscita da Quarto della via Campana, in direzione San Rocco di Marano.
- La via è scavata nel tufo e in un ambito, a forma di grotta, il cui soffitto è di colore scuro per il fumo delle torce accese, si riunivano i primi Cristiani del luogo.



2012/11/15



2012/11/15



2012/11/15



2012/11/15



2012/11/15

IPOGEO ROMANO, ricoperto da vegetazione, in via Consolare  
CAMPANA



# Il MANSIO, d'epoca Romana, per il cambio cavalli e taberna



«Miez QUART», il Centro di una volta e la CHIESA di SANTA MARIA, Libera Nos a scandalis, del1243, Patrona del paese.



# Le MASSERIE

- Esse rappresentano l'architettura rurale di Quarto, creatasi tra la metà del '700 a tutto l'800.
- Rappresentano qualcosa in più di semplici ambiti abitativi. Creati per riparo alle intemperie o riposo dopo le fatiche nei campi, ma, utilizzando le risorse del territorio, anche centri organizzativi dell'economia locale.
- ...e non solo ! I loro spazi hanno raccolto emozioni, timori. Hanno visto spegnersi la vita, ma anche udito il vagito del lieto evento e quant'altro possa aver fatto palpitare il cuore dei loro abitanti, embrione della comunità che avrebbe generato, poi, la città di Quarto.
- L'importanza di una masseria è nel numero di archi. Sono, al momento, presenti sul territorio 13 edifici con tali caratteristiche. Le condizioni edili non sono delle migliori. Ci si augura possano essere riprese per vederle restituite alla loro bellezza.

# MASSERIA De VIVO



# PALAZZO CARANDENTE



# MONUMENTO ai CADUTI SUL LAVORO affidato ad ANTEAS



# I VIGNETI

- La cultura del vino è stata sempre percepita nei Campi Flegrei, nei quali, complice la natura vulcanica del terreno, si sono espresse le migliori e tipiche qualità come **FALANGHINA** e **Pere 'e palumm**, dall'intenso colore rosso.
- Quarto è sempre stato un territorio con spiccata vocazione alla produzione di frutta, incredibili le 3 varietà di ciliegie, come prugne, pircoche, mele, limoni di un profumo particolare.
- Nei decenni scorsi è stata incrementata la viticoltura e fino a qualche anno or sono le 6 Cantine Vitivinicole rappresentavano una buona economia locale. La crisi, a dir vero mondiale, ha investito anche tale settore.

# VIGNETI



# MELE ANNURCO



# OSSERVAZIONI CONCLUSIVE

- Abbiamo preferito mostrare la vera essenza di questi luoghi.
- La Campagna è il vero patrimonio per l'alta qualità agroproduttiva, il legame forte secolare con la popolazione, oggi molto allentato da spinte cementizie che inevitabilmente riducono spazi ecologici. Quarto poteva essere un'oasi alle porte di Napoli. Un contesto sereno, oltretutto ben collegato al centro Partenopeo per trasporto su rotaia. Manca invece un collegamento efficace, come Trasporto Pubblico, con gli altri Comuni dell'Area Flegrea che, toccati dal mare, hanno nel turismo estivo un importante ritorno economico.
- Le foto hanno voluto privilegiare la parte rurale che consideriamo il vero monumento della bellezza del posto.
- L'anteas **QUARTO** è costantemente impegnata nelle Scuole con programmi sull'Alimentazione, Ambiente, Educazione al Territorio.





BREVE STORIA E  
DESCRIZIONE DEI  
LUOGHI DI BACOLI  
A CURA DEL **PROF. PIERLUIGI MUSTO**

**Gli AMICI dell'anteas QUARTO**

Bacoli è sito nella parte occidentale e di bordo dei cosiddetti Campi Flegrei che sono una caldera con all'interno numerosi edifici vulcanici. Il territorio di questa località si fonda su alcuni crateri che si sono originati dopo l'eruzione del "*tufo giallo napoletano*" forse la roccia più conosciuta in tutta l'area partenopea.

Bacoli ha origini in epoca romana il cui nome era "*Bauli*". L'etimologia, come spesso accade, è abbastanza misteriosa: una ipotesi vuole che derivi da "*Boaulia*" ovvero "stalla di buoi" legata al mito di Ercole che secondo la tradizione rubò dei buoi a Gerione e si mise in fuga. Nello stemma del comune c'è anche la figura di Ercole.



In età Augustea Bacoli ebbe un periodo di splendore perché era l'avamposto militare e amministrativo insieme alla vicina “Baiae” il cui territorio (Baia) oggi è annesso allo stesso comune.

A Bacoli, nella zona dove oggi c'è la sede della Guardia di Finanza ed un porticciolo, insisteva “Porto Miseno”, utilizzato dai Romani invece del “Porto Iulius” che stava nella vicina zona di Lucrino e che risentiva delle oscillazioni del bradisismo.

Le strutture dell'antico porto comprendevano anche il lago Miseno il lago costiero che si estende alle spalle della spiaggia di Miliscola.

Il nome “Miliscola” deriva da Militum— schola quindi il luogo dove si faceva scuola militare.

L'area dell'abitato di Miseno (nei pressi di Capo Miseno) è arricchita da strutture archeologiche importanti come il Sacello degli Augustali e un teatro romano.

Esse sono in parte sommerse a causa di una subsidensa areale. Miseno è la località da cui Plinio il vecchio osservò l'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. ed è da questo luogo che partì per prestare soccorso alle popolazioni vesuviane.

A Bacoli Nerone ha ordito l'omicidio della madre Agrippina ed ancora oggi nei pressi di "Marina grande" non distante dal centro del paese insiste una struttura archeologica imponente chiamata impropriamente "Tomba di Agrippina". In realtà essa è una villa di grande estensione probabilmente non appartenuta alla madre di Nerone.

A Bacoli è ancora visitabile la maestosa "Piscina Mirabilis" un'imponente cisterna, struttura terminale dell'acquedotto romano che asserviva a tutta l'area flegrea e che aveva origine dalla zona di Serino.

L'area di Bacoli ha seguito la decadenza flegrea con la caduta dei Romani per poi riprendere interesse a partire dal XVIII secolo quando è stata meta dei viaggi delle popolazioni europee.

Anche il lago Fusaro insiste nel territorio comunale di Bacoli. Si tratta di un lago costiero come il lago miseno. Sul lago si può ammirare la "Casina Vanvitelliana" casina di caccia voluta da Carlo Vanvitelli, figlio di Luigi nel 1782. La struttura è erroneamente ricordata anche come la casina di Rinecchia del film *capolavoro di*





CENNI STORICI SU  
POZZUOLI

A CURA DI GIOVANNI GIUSTINO

Gli AMICI dell'anteas QUARTO

Salve, sono Giovanni, segretario dell'Associazione Anteas Amici dei Campi Flegrei di Quarto (NA).

In questi giorni dove ognuno dai giovani ai meno giovani, dobbiamo restare a casa, ho trovato il modo di impegnare il mio tempo rivedendo il mio passato puteolano.

Sono nato a Pozzuoli, mi ritengo un puteolano verace in quanto abitavo in una zona suggestiva che era il Porto.

Nel mio vicolo si svolgevano varie attività artigianali nella piazza antistante: il mercato ittico all'ingrosso e quello al dettaglio.

C'era un via vai di commercianti, di facchini che trasportavano sulle loro spalle tinozze piene di alici e tanta gente che acquistava pesce sulle bancarelle al dettaglio.



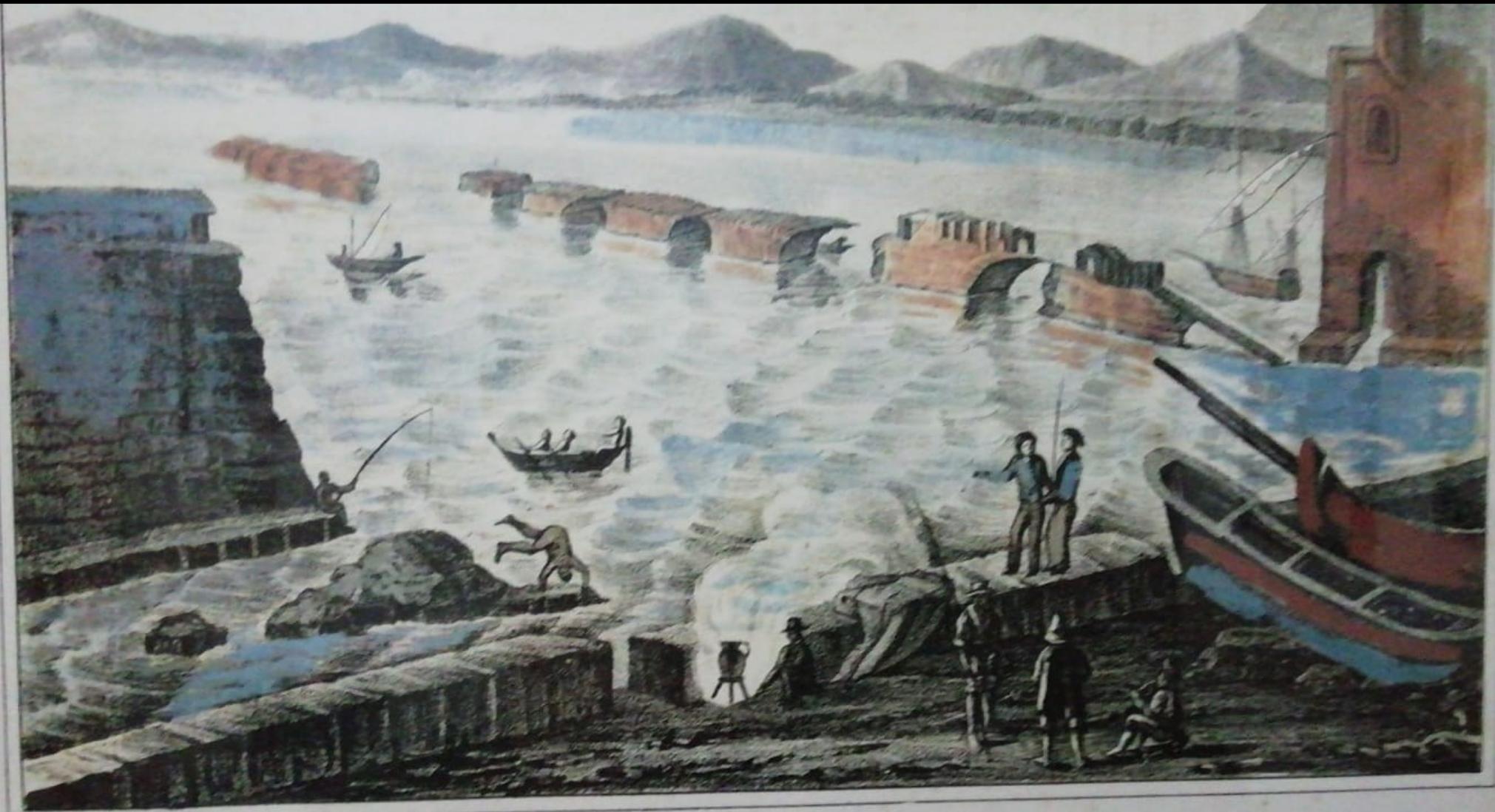


Inoltre in questo vicolo c'era un grande artigiano che costruiva i tini per il vino, un grande distributore di esso (Martusciello), un fabbro e tante altre piccole attività.

Ma l'interesse maggiore era dato anche per le navi traghetto che collegavano Pozzuoli con le isole di Procida e Ischia, sia per trasporto merci che per i pendolari del mare nei periodi estivi e per i lavoratori in special modo insegnanti, nei periodi invernali.

Nelle vicinanze di casa mia c'era anche un documento storico importante come il Tempio di Serapide (piccolo mercatino al tempo dei romani), che con le sue tre colonne centrali, oggi ci indica come si è evoluto nel tempo il fenomeno del bradisismo (fenomeno di abbassamento e





Pozzuoli - Avanzi del Tempio di Calligola

Io ricordo che nel periodo della mia gioventù il tempio era del tutto pieno da acqua salmastra, perché esso ha un collegamento interno che sfocia a mare. Col passare di tutti questi anni, oggi è del tutto prosciugato perché secondo il suolo si è innalzato di almeno 3 metri.

La mia bella città vanta anche dell'Anfiteatro Flavio, terzo in Italia per grandezza e di un altro fenomeno naturale come la Solfatara.

Pozzuoli essendo una città di mare ha un vanto enogastronomico per gli spaghetti ai frutti di mare (cozze, vongole, telline, etc..) e per le alici fatte in tutti in modi (fritte, spinate, etc..).

Queste prelibatezze vengono accompagnate con un vino



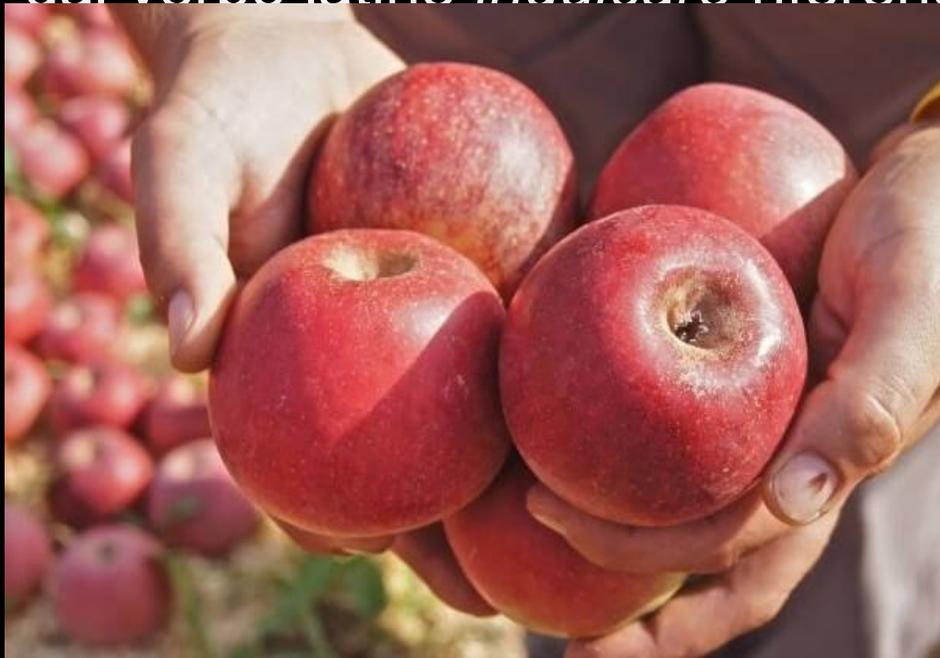
LA MELANNURCA: UNO  
STORICO PATRIMONIO  
CAMPANO

A CURA DELLA **DOTT.SSA ESTER FASANO**  
**BIOLOGA NUTRIZIONISTA**

**Gli AMICI dell'anteas QUARTO**

La Melannurca Campana è una delle varietà italiane di melo più conosciute ed apprezzate dai consumatori italiani e, non a caso, gode del riconoscimento del marchio IGP.

Luogo di origine sarebbe il territorio di *Pozzuoli*, l'antica Puteoli, come riporta Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) nel suo trattato: *Naturalis historia*, con la denominazione di *Mala Orcula* in relazione al limitrofo Orco, ovvero il lago d'Averno, sede degli Inferi. Secondo un'altra ipotesi, invece, il nome deriverebbe dal verbo latino *indulcàre* riferendosi alla modalità di maturazione.



La raccolta di questi frutti, ancora acerbi, deve iniziare intorno alla *metà di settembre*, onde evitare che si decompongano cadendo al suolo in quanto caduchi. Successivamente inizia la fase di maturazione detta "*Arrossaménto*" con l'esposizione al sole per 10-15 giorni. All'ombra di teli, assorbono la luce indiretta del sole e, con dedizione e pazienza, sono periodicamente girate a mano, affinché ogni singola parte acerba possa essere arrossata. È proprio questo il processo che ne esalta le caratteristiche qualitative e conferisce quella tipicità che nessuna altra mela può vantare.

Definita la “Regina delle mele”, infatti, l’Annurca è da sempre riconosciuta per la qualità dei suoi frutti, dalla polpa croccante, acidula e succosa, nonché dalle molteplici proprietà nutrizionali. Quest’ultime, nella fattispecie, risiedono nell’apporto di **vitamine** (B1, B2, PP e C), **minerali** (potassio, calcio, ferro, fosforo, manganese) e **fibra alimentare**, capaci di normalizzare le funzioni intestinali e renali, *regolarizzando l’alvo e la diuresi*. Il suo contenuto di **acido ossalico** esercita un’azione protettiva sulla *salute del cavo orale*, proteggendo lo *smalto dei denti*, mentre il **ferro** e il **potassio** *rafforzano i muscoli*. La presenza di **acidi clorogenici**, dall’attività *antiossidante e ipoglicemizzante* e il *basso indice glicemico*, peraltro, la rendono ideale anche per i soggetti diabetici. Povera di proteine e lipidi, complessivamente, l’apporto calorico è molto ridotto e si aggira attorno alle **40 kcal** per 100 g.

Recenti studi condotti dal Dipartimento di Farmacia, dell'Università Federico II di Napoli, hanno rilevato che dai polifenoli estratti (*procianidine*) si riescono ad ottenere due prodotti nutraceutici (alimenti dalle proprietà terapeutiche o preventive), capaci di **contrastare il colesterolo LDL** in eccesso, incrementando i valori di HDL (fino al 60%), e la **calvizia**, senza causare effetti collaterali. D'altra parte il Dipartimento di Scienza degli Alimenti del suddetto ateneo, ha dimostrato che la melannurca **dimezza i danni ossidativi delle cellule epiteliali gastriche**, grazie ai *composti fenolici*, riducendo il danno ossidativo prodotto dai radicali liberi.

Va ricordato che gli effetti benefici della Melannurca sono esplicabili grazie alle componenti presenti soprattutto nella buccia, per cui è consigliato consumare il frutto intero, previo lavaggio accurato. Come tutte le mele, le annurche possono essere conservate in frigo o a temperatura ambiente e, al momento dell'acquisto, devono presentare un colore rosso uniforme, indicatore di un corretto stato di maturazione. In cucina gli usi sono svariati, dalle *composte* alle *spremute* o ai *decotti*, indicati in particolare in caso di disturbi digestivi, così come per le ricette di *dolci* o per la produzione di *aceto*, in grado di fissare il calcio nelle ossa. Non resta che prediligere sulle nostre tavole un prodotto peculiare del territorio di Quarto, la Melannurca, in un'ottica di corretta alimentazione, valorizzazione delle produzioni locali e della cultura del cibo di qualità.



# LA FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI

A CURA DELLA **DOTT.SSA CLELIA LEGA**  
**BIOLOGA NUTRIZIONISTA**

**Gli AMICI dell'anteas QUARTO**

La storia della vite e del vino nella penisola italiana risale ai tempi degli Etruschi. La Campania rappresenta uno dei più importanti centri per lo sviluppo e l'evoluzione enologica. Uno dei territori di maggior fascino è sicuramente quello dei Campi Flegrei: la natura vulcanica del territorio ha reso unica la cultura del vino. Il suolo ricco di ceneri, lapilli, pomice, tufi e microelementi, unitamente al clima mite, dona fertilità alla terra e ai vigneti aromi e sapori unici. Per comprendere meglio il valore aggiunto dei vini flegrei, bisogna tornare indietro alla metà dell'800. Quando i vigneti italiani ed europei furono estesamente danneggiati da un insetto proveniente dall'America settentrionale, la fillossera che distrugge le radici delle viti. I vitigni flegrei furono tra i pochi immuni, grazie alla tessitura sabbiosa del suolo, che ha consentito a quest'uva di mantenere nel tempo l'originalità genetica delle viti antiche e la coltivazione a "piede franco": senza innesto, per circa 3000 anni.

La Falanghina dei Campi Flegrei DOC la troviamo proprio a Quarto. La Falanghina è un vitigno antichissimo già conosciuto dai romani, importato dalla Grecia, e si pensa prenda il nome dal sistema di coltivazione a falanga che prevede la legatura dei fusti della vite ad un palo, ancora oggi utilizzato negli impianti più antichi.

La prima descrizione della Falanghina risale al '500, riportata nell'opera *Le Muse Napolitane* di Basile. In tempi più recenti, la Falanghina è stata descritta dall'Acerbi nel 1825 che la annovera tra i “finissimi fautori di piaceri sublimi della gola”. Distinta tra biotipo sannita e flegreo, la Falanghina dei Campi Flegrei è definita come “verace”, e si contrappone a quella “mascolina” sannitica. A differenza dell'uva falanghina coltivata in

altre zone, quella dei Campi Flegrei dona vini dal corpo delicato, di colore giallo paglierino a volte con riflessi verdolini, leggeri profumi di fiori bianchi e di frutta esotica e una spiccata sanidità al palato.

Una moderata assunzione di vino di buona qualità può apportare benefici alla salute e rappresentare un utile complemento nella protezione cardiovascolare; la sua moderata assunzione, aumenta il colesterolo “buono” HDL e migliora la sensibilità insulinica, grazie alla presenza di polifenoli e all





GRAZIE PER L'ATTENZIONE !!!!  
Da **Marco Della Monica** e tutti i  
soci di Anteas: Amici dei campi  
flegrei!  
Noi dell'*anteas* **QUARTO** la  
vediamo così !!!!

**Gli AMICI dell'*anteas* di QUARTO**