

La "**Settimana del Pianeta Terra**" è un Festival scientifico che coinvolge tutta l'Italia, vive dal 2012 ed è diventato il principale appuntamento condiviso di comunicazione pubblica delle Geoscienze.

Con la consapevolezza che la condivisione del sapere è l'obiettivo principale di una buona comunicazione scientifica, attraverso la Settimana del Pianeta Terra viene data voce non solo all'ambito accademico e di ricerca ma anche, e soprattutto, agli animatori operanti nei vari settori e capaci di trasferire e diffondere a un pubblico sempre più vasto – in modo rigoroso ma semplice, partecipato e gioioso – la cultura geologica, ambientale e naturalistica con le Geoscienze come unico denominatore comune. Per un'intera settimana di ottobre diverse località sparse su tutto il territorio nazionale sono animate da manifestazioni per diffondere la cultura scientifica, i "*Geoevent*": escursioni, passeggiate nei centri urbani e storici, porte aperte nei musei, centri di ricerca e osservatori astronomici, laboratori didattici e sperimentali, esposizioni e mostre, convegni, conferenze e seminari, attività artistiche e musicali, enogastronomia.

Dalla sua nascita la "Settimana del Pianeta Terra" ha organizzato e promosso 1800 Geoeventi che hanno toccato centinaia di località sparse in tutta Italia, con una crescente partecipazione di pubblico che conta diverse centinaia di migliaia di presenze. Questa singolare manifestazione contribuisce così anche al rilancio dei territori e delle economie locali, del turismo culturale sensibile ai valori ambientali e della promozione e crescita socio-culturale.

Il Dipartimento di Ingegneria dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" ha contribuito alle edizioni dal 2016 al 2019 con Geoeventi che coinvolgevano la città di Aversa ed alcune scuole del comprensorio aversano.

In occasione della "Settimana della Terra" 2022, il Dipartimento di Ingegneria ha deciso di contribuire alla promozione della cultura enogastronomica del territorio di Aversa, da sempre influenzata dalla particolare conformazione del suolo, organizzando, in collaborazione con l' AIS (Associazione Italiana Sommelier – Sezione di Caserta) e gli Assessorati alla Cultura e all'Ambiente del Comune di Aversa, l'evento "**Le Vie dell'Asprinio. Il Sottosuolo di Tufo e l'Allevamento ad Alberata**", focalizzato sul vino tipico dell'area Aversana.

L'evento, a carattere storico-scientifico, è pensato come un viaggio nella storia millenaria dell'Asprinio, aiutandoci a identificarne le origini, il carattere, la peculiare natura del suo legame con il territorio aversano, e infine la presenza forte nella cultura della terra di lavoro. Sarà anche ampiamente illustrata la caratteristica più nota del vino Asprinio, ovvero la sua modalità di allevamento, la celebre *alberata aversana* di origine etrusca. L'allevamento ad alberata dona alle viti l'appellativo di "vite maritata", dove il compagno è il pioppo cui si unisce la vite, raggiungendo altezze fino a 25 metri. Altra particolarità dell'Asprinio, coltivato su terreni piroclastici di origine flegrea, è di essere affinato in grotte scavate nello stesso tufo, a profondità di 10-15 metri, sfruttando la naturale capacità di questa roccia di mantenere le corrette temperature per una evoluzione ottimale.

Il risultato di quest'arte antica è un vino fresco e vivace, che si presta particolarmente bene, tra l'altro, a spumantizzazioni e ad interessanti procedure di appassimento, rendendolo un patrimonio dell'enologia campana, tanto da meritargli una DOC dedicata.

Durante il Workshop scientifico, organizzato presso l'Aula Magna del Dipartimento di Ingegneria, ricercatori del comparto geologico-agrario illustreranno la relazione tra la costituzione geologica del sottosuolo e i servizi ecosistemici che nascono proprio dalla peculiarità del territorio e dalla capacità dell'uomo da tempi antichissimi di interpretare al meglio le sue potenzialità. Il paesaggio agrario è il prodotto delle stesse culture che sono all'origine del nostro patrimonio architettonico e archeologico, ma a differenza di questi, è praticamente sconosciuto. È importante evidenziare dunque il grande valore dell'alberata aversana, anche da un punto di vista storico. Inoltre, la qualità del vino è strettamente legata alle sue caratteristiche sensoriali e deriva dall'interazione tra vitigno, ambiente e tecnologia di produzione, ovvero tra uva, territorio e uomo.

Sullo sfondo di questo intreccio tra storia geologica ed enogastronomica si collocherà anche la musica, che da sempre va a braccetto con il vino: da quella delle pratiche propiziatorie dei festeggiamenti popolari legati alle attività agricole, come la vendemmia, per passare ai "prestiti" d'autore nella musica colta, con tanto di brani che descrivono e inneggiano ai prodotti tipici della terra aversana, fino ai recenti studi e ricerche che investigano i misteriosi e sottili legami multisensoriali che influenzano la stessa percezione dei sapori e degli odori di un calice di vino al suon di musica.

Per dare corpo alle nozioni illustrate, alcune aziende del locale consorzio di tutela VITICA saranno coinvolte in una "Masterclass" di degustazione comparativa che si svolgerà al termine del Workshop presso la Real Casa dell'Annunziata, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier.

Le stesse aziende organizzeranno, nei due giorni successivi, visite presso le loro cantine per presentarsi al pubblico e far conoscere i prodotti tipici, con il supporto scientifico di ricercatori del Dipartimento di Ingegneria.