

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 28.11.2015)

## Colta e autentica. L'Irpinia che non ti aspetti

28.11.2015, di **Alessandra Sessa** (da [Il Corriere della Sera](#))

**Alla scoperta del cuore verde della Campania con il festival diffuso dedicato alle arti contemporanee, tra borghi storici, castelli antichi e sapori straordinari**



È una di quelle sorprese che non ti aspetti. Un mix di borghi antichi, paesaggi verdi e sapori autentici. Ma con un guizzo creativo in più. Quelli che la associano ancora al terremoto resteranno sbalorditi nel vedere una terra tenace e colta. E proprio i tremori che 35 anni fa scossero la terra irpina, diventano oggi motore e spinta per un nuovo fermento culturale. È il caso di Irpinia Madre Contemporanea, un festival diffuso di arti che fino al 27 gennaio animerà otto borghi della provincia di Avellino.

I prossimi appuntamenti? Il 23 novembre sarà presente Mario Martone con il docufilm *Terrae Motus*. Nella suggestiva cornice del **castello di Bisaccia**, il regista presenterà il video dedicato al gallerista napoletano Lucio Amelio, che dopo il terremoto del 1980 riunì artisti del calibro di Andy Warhol, Robert Rauschenberg e Gerhard Richter, per riportare la vita (e il bello) dopo la distruzione. Dal 21 novembre all'8 dicembre sarà la volta di Rotondi con l'apertura delle botteghe d'artista di Via Varco, dove curiosare fra sculture e installazioni e vedere gli artisti all'opera. **Il 5 dicembre la Chiesa di San Domenico di Bagnoli Irpino** si animerà con installazioni visive e sonore dedicate al tema dell'acqua, risorsa preziosissima della zona. Non a caso l'Irpinia è un bacino di raccolta idrica molto strategico per il Mezzogiorno e ospita l'acquedotto più grande d'Europa.

A conclusione del festival, il 27 gennaio, l'Irpinia metterà in campo un altro vanto locale, i raffinati madrigali del principe Gesualdo. Presso Palazzo De Capua ad **Altavilla Irpina**, si terrà infatti il concerto di musica polifonica diretto dal maestro Marco Berrini, in un ensemble di forte impatto.

In questo piccolo territorio incastonato fra il Golfo di Napoli e la Puglia si contano ben tre Docg. Una rarità, che porta i nomi di Fiano d'Avellino, Taurasi e Greco di Tufo. Un regalo proveniente dal terreno argilloso calcareo di origine vulcanica, che restituisce nel calice tutti gli aromi del suolo. A **Taurasi**, si fa una passeggiata in uno dei borghi più belli d'Italia all'ombra del castello Marchionale tra colline ricamate a vigneto. Uno degli indirizzi per immergersi nella cultura del vino è la Cantina Caggiano, dove la passione per la terra è diventata un museo con attrezzi antichi, arredi design ricavati dalle botti e persino un tempio con altare dedicato.

Non solo vigneti. Il mosaico a tinte verdi dell'Irpinia, polmone della Campania, sfuma in macchie di faggi, castagni e noccioli. E una terra così fertile dona prodotti di altissima qualità: **dalle castagne di Montella al tartufo nero di Bagnoli Irpino**, passando per le nocciole utilizzate nella crema più famosa d'Italia, e ancora formaggi squisiti come il caciocavallo podolico. Un bouquet di ingredienti che trasforma il cibo più autentico in un'esperienza del gusto.

A **Nusco**, il balcone d'Irpinia per la sua vista sui Monti Picentini a 914 m, si trova Cena, il Campus Enogastronomico Nusco Avellino. Qui si fa un viaggio gourmet fra le eccellenze del territorio e s'impara a cucinare grazie ai corsi professionali e amatoriali con lo chef stellato Antonio Pisaniello. E dopo aver dormito in una delle sei camere si può partire alla scoperta del borgo tra portali lavorati, vicoli in pietra locale e la bella cattedrale di S. Stefano con la cripta del XV secolo ornata da statue e affreschi.

A cavallo delle valli dell'Ufita e del Fredane il gusto porta a **Frigento**, che ha dato il nome alle cicerchie. Questo legume antico si può gustare nei menu dell'Agriturismo Fontana Madonna che serve prodotti bio della propria tenuta e s'impegna con passione nella difesa di varietà autoctone quasi dimenticate. Fra i must c'è l'olio extravergine della rara varietà Ravece, prodotto solo in questa zona. Non lontano ecco **Rocca San Felice**, dal grazioso centro storico medievale che sale ai resti del castello longobardo fra piante secolari. Nel cuore del borgo vale la sosta il Ristorante La Ripa, dove fra le mura in pietra si gustano sapori della tradizione in chiave creativa e contemporanea.

A pagare un tributo maggiore alla natura avversa fu **S. Angelo dei Lombardi**. Da queste parti si trova un gioiello del Medioevo che è tornato a nuovo splendore con successivi restauri e ricostruzioni. L'Abbazia del Goletto fu edificata da San Guglielmo di Vercelli nel XII secolo e fu centro di potere delle influenti badesse. Da ammirare sono gli archi, i resti di altari marmorei e il chiostro in pietra.

Spostandosi nelle terre del Taurasi si raggiunge la città delle arti e della musica, quella **Gesualdo** che accolse la corte illuminata del re e madrigalista Carlo Gesualdo da Venosa. A castello si componeva musica (c'era persino una stamperia) e si teneva un archivio con la produzione dei campi del feudo, dal vino al grano. Per non parlare della pianificazione urbanistica ad archi concentrici che resiste ancora oggi e rende Gesualdo un borgo fatto di scalinate e anelli viari. Per ammirarlo dall'alto basta salire al castello fresco di restauro e abbracciare in un solo sguardo orti e cupole che lo cingono.

Salendo in Alta Irpinia, tra orizzonti vastissimi e colline punteggiate da pale eoliche, s'incontra un paesaggio quasi surreale. A **Bisaccia**, dopo aver oltrepassato il paese nuovo, si arriva al castello in cui dimorarono Federico II e Torquato Tasso. Qui si scopre un piccolo tesoro: il Museo civico archeologico, dove compiere un viaggio nell'Età del Ferro grazie ai corredi mortuari ricchi di monili che trovano l'apice nella tomba della principessa. Tornati all'aria aperta vale la pena affacciarsi dal loggiato del castello. Dove il paesaggio irpino mostra tutta la sua bellezza di terra aspra e autentica.