

Giugno 2011

LA PARROCCHIA

PERIODICO RELIGIOSO DI CONFRONTO, DIALOGO, RIFLESSIONE

La Parrocchia - Anno VI, uscita 5 - Ufficio Via D'Asti n° 2

34^a Sagra della Castagna

EDITORIALE

Caro lettore,

eccoci di nuovo qui, con un mese di ritardo ma con l'intenzione di non deludere le aspettative e regalarvi un vero e proprio "fascicolo speciale" tutto da leggere. In questo numero abbiamo cercato di dare brevemente un'idea sui prodotti tipici a livello paesano, nazionale e mondiale. Quindi non ci siamo limitati a scrivere il solito articolo ma ci siamo immersi totalmente nell'argomento attraverso numerose ricerche e lunghe notti davanti al computer. Per iniziare troverete tutto ciò che c'è da sapere sul tartufo ed alcune nozioni sulla castagna. Questi prodotti hanno caratterizzato per secoli il nostro territorio e quindi è stato indispensabile inserire un articolo sulla produzione della castagna. Sfortunatamente siamo stati costretti a parlare anche delle problematiche legate a questi frutti. Non potevamo non menzionare la sagra ed abbiamo deciso di farvela raccontare da chi l'ha ideata, da chi l'ha organizzata negli ultimi anni e da chi l'organizza ora e l'organizzerà prossimamente. Per la gran mole del lavoro ideato, siamo stati tentati di lasciar perdere. Comunque il risultato ottenuto ci ha fatto capire che bisogna dar spazio alle idee ed alla creatività del bambino che è dentro ognuno di noi;

perché non siamo inferiori a nessuno, l'essere umano non è nato per porsi dei limiti e tutti possiamo dare di più! Quello che avete visto in questi mesi dà dimostrazione delle nostre reali capacità e spero che potremo continuare su questa strada; per i prossimi numeri abbiamo degli intriganti spunti per appassionarvi nelle fredde serate invernali. Dato che questo è un giornalino giovanile (aperto a tutti), superato il momento cruciale a motivo della scuola, potremo dar vita a delle rubriche, regalando un giornalino migliore che riesca a coinvolgere tutte le fasce della popolazione e che al momento manca. Inutile aggiungere che abbiamo fatto alcune consultazioni per realizzare questo numero ma un ringraziamento molto speciale va al prof. Aniello Russo che ci fornisce molti spunti ed informazioni sulla nostra Irpinia attraverso i suoi scritti. Vi auguro una gradevole lettura!



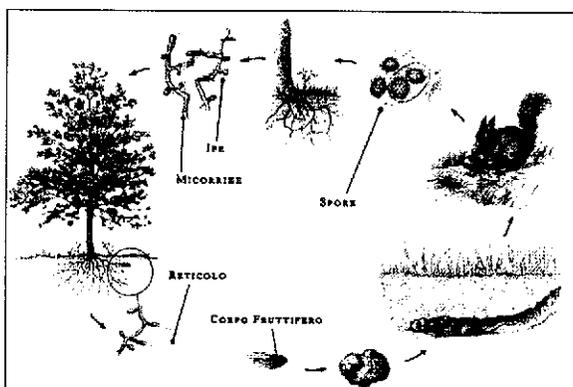
Federico Lenzi

Il tartufo

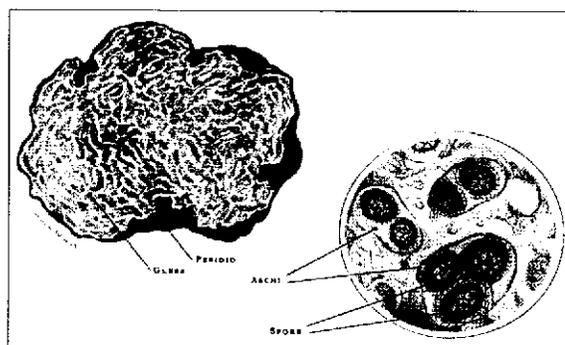


Il tartufo, a quanto ne sappiamo, rientrava già nelle diete dei Sumeri e degli Ebrei (1700-1600 A.C.) e certamente era conosciuto e molto apprezzato dai romani e dagli Etruschi. Questo fungo è citato per la prima volta con il nome di Tuber da Plinio il vecchio nel libro " Naturalis Historia ". Al tartufo erano attribuite proprietà afrodisiache, poiché la leggenda narrava che il tartufo fosse nato da un fulmine scagliato da Giove sotto una quercia (questa teoria fu diffusa dal filosofo greco Giovenale nel I D.C.). Nel medioevo ci fu una disputa tra vari studiosi sulla sua origine: c'era chi sosteneva fosse una pianta, chi un'escrescenza del terreno e chi addirittura lo considerava un animale! Questo era alimento di nobili e chierici. Si credeva fosse la "quinta essenza " in grado di mandare in estasi chi lo mangiava. Nel diciottesimo secolo il gastronomo francese Brillant Savarin lo definì il " diamante della cucina ", infatti il tartufo era ed è tenuto in grande attenzione nell'alta cucina internazionale. Il termine tartufo deriva dalla parola tubero che in latino vuol dire "rigonfiamento " o " grumo ". La

parola tuber diede origine al termine truffe in Francia, che poi venne importato nel nostro paese e trasformato in tartufo; con il termine tartufo nel passato si indicava anche una persona ipocrita. Il tartufo è un fungo ipogeo (ovvero che svolge tutta la sua vita sotto terra), appartiene al genere tuber e necessita di una pianta con cui vivere in simbiosi. Il corpo del fungo è chiamato sporocapo, la parete esterna peridio e la parte interna gleba, la quale è percorsa da venature tra le quali si aprono delle macrocellule: gli alveoli (aschi) in cui si trovano le spore. La simbiosi è fondamentale per questo fungo: si sviluppa legandosi con particolari tubicini (micorrize) alle radici periferiche della pianta; la pianta fornisce nutrimento al fungo ed esso gli produce acqua e sali minerali (assorbiti con altre micorrize dal suolo). Questi filamenti sono costituiti da parti più piccole dette ife che unendosi formano il corpo del frutto. Non potendo sfruttare le correnti d' aria il tartufo emana un forte odore per attirare i piccoli animali che cibandosi dei suoi semi li spargono e permettono il suo ciclo vitale.



Nel mondo esistono circa sessantatre specie di tartufo, in Italia se ne trovano venticinque (di cui

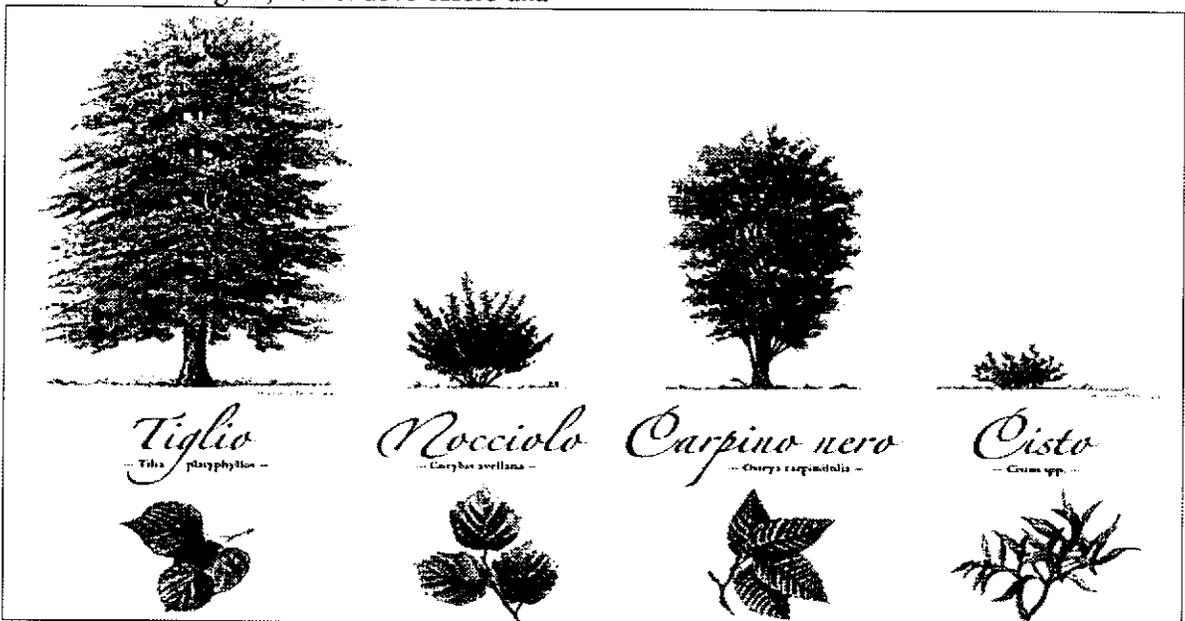


solo nove commestibili). Queste qui sotto sono le sei specie più utilizzate nel nostro Paese:



Spesso gli alberi utilizzano il tartufo per sopravvivere in terreni pietrosi o scoscesi. Per la crescita di questo fungo il terreno deve essere calcareo, ma occorre anche una percentuale minima del 40% di argilla, non ci deve essere una

fitta copertura arborea poiché il suolo deve riscaldarsi e cosa più importante non devono esserci erbe. Gli alberi che permettono la nascita del tartufo nero sono le seguenti:

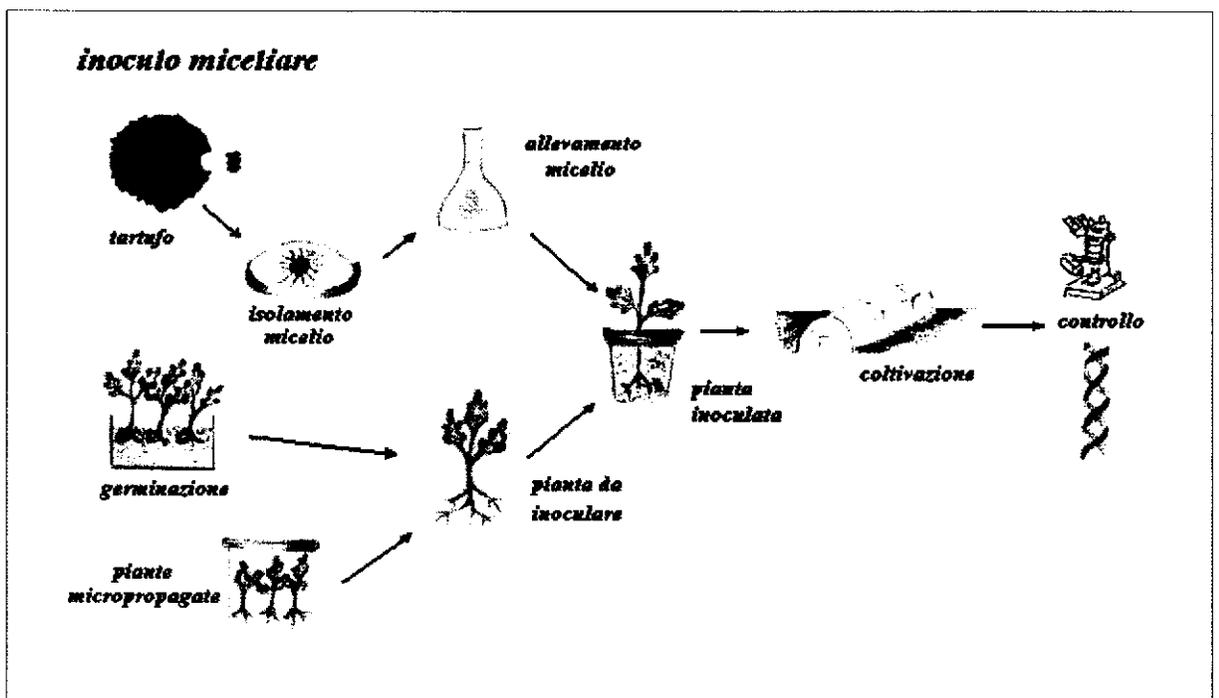


I tartufi si concentrano in particolari zone dette tartufaie situate tra i 400 ed i 1000 metri sul livello del mare. La terra situata sopra una tartufaia è secca e soffice: sembra bruciata; questo è dovuto ad alcune sostanze liberate dai tartufi. Le tartufaie possono avere origini naturali

o essere costruite artificialmente dall' uomo. La raccolta del tartufo nero invernale va dal 1 settembre al 15 aprile. Spesso in montagna le tartufaie sono di grandi estensioni e si notano facilmente, ma per estrarre il tartufo non si può scavare l'intera arca per non distruggere il suo ecosistema e renderla

improduttiva; pertanto bisogna estrarre solamente il tubero. Si dice si possa trovare il tartufo liberando una speciale mosca attratta dal suo odore, ma è un metodo poco diffuso e fuori legge. Alcuni prodotti elettronici in grado di sostituirsi all'olfatto del cane sono in via di sperimentazione. Anche maiali e cinghiali sono propensi alla ricerca agendo d'istinto, infatti le femmine di questi animali sono attratte dall'odore del tartufo che contiene il feromone della saliva del maschio e questo porta l'animale a divorare subito il fungo, quindi bisogna trattenere la scrofa per prelevare il frutto. Al momento, però la legge consente solamente l'uso del cane nella ricerca. Per trovare il tartufo vengono utilizzati cani di taglia medio/piccola di solito bastardi, ma sono anche adatti i cani da caccia. Il cane per eccellenza nella ricerca del tartufo è il Lagotto romagnolo che ha un olfatto sensibilissimo. Il cane si dalla tenera età, attraverso pasti frugali, quasi per gioco è addestrato alla ricerca e ricompensato con il cibo. Inizialmente si nasconde il tartufo in una calza e lo si manda ad acchiapparla, in seguito si nasconde la calza con il tartufo prima in superficie e poi sotto terra ed infine l'addestramento si conclude portando il cane sul luogo di lavoro con "collegli" più anziani. Ogni anno a Bagnoli nel corso della sagra si tiene una gara per cani da tartufo che attira molti partecipanti e curiosi. Il

buon tartufaio custodisce gelosamente la posizione delle sue tartufaie e dopo aver prelevato il tubero riposiziona le zolle di terra per nascondere le tracce del suo passaggio e non interromper il ciclo della tartufaia. Il cercatore di tartufi per non incombere in multe deve pagare una tassa annua per poter esercitare il suo mestiere. Il tartufo, grazie a recenti scoperte, si può anche coltivare come una comune pianta. Vengono presi degli arbusti che producono il tartufo e alle loro radici sono unite delle micorrize uguali a quello del prezioso tubero, la pianta viene quindi messa in vaso con delle spore e del terreno di tartufaia; successivamente si lega alle micorrize un piccolo prezzo di tartufo che si svilupperà e crescerà con la pianta stessa. Queste piantine sono prodotte in laboratorio ed hanno un elevato costo (tra i 10 e le 20 £); inoltre i frutti e le piantine devono essere controllate presso specifici laboratori periodicamente e la produzione è strettamente vincolata dal calendario di raccolta regionale. Solitamente le piantine vengono tenute in grandi serre e curate quotidianamente. Quest'impianti hanno un elevato costo di creazione e di mantenimento, inoltre i tartufi ivi prodotti hanno un valore di mercato inferiore a quelli naturali e questo ci fa logicamente dedurre che vengono coltivati solamente tartufi pregiati con un elevato valore di mercato. Lo schema sintetizza le varie fasi della tatuficoltura:

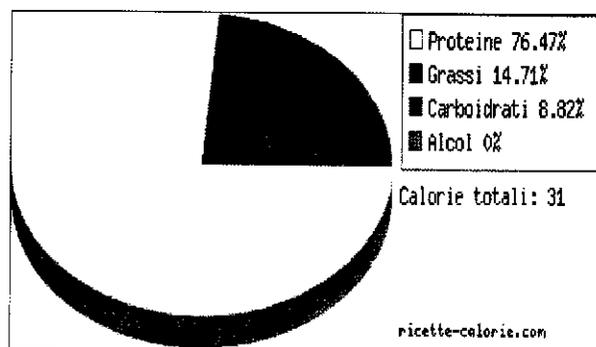


La produzione nazionale del prezioso tubero si aggira sugli 800-900 quintali l'anno. I 2/3 della produzione nazionale provengono da Aqualagna in provincia di Pesaro-Urbino, questo paese è un vero miracolo della natura dato che vi crescono tutti i tipi di tartufo durante tutto l'anno e li hanno sede le principali ditte del settore; inoltre le sue annuali sagre attirano mercanti ed aziende da ogni angolo del mondo. In Campania si producono tra i 1000 ed i 1500 quintali l'anno, con un guadagno tra i tre ed i quattro milioni di euro; in Campania si produce il "tartufo nero ordinario di Bagnoli" che rappresenta quasi l'intera produzione ed il "tartufo bianco pregiato" molto raro da reperire e quindi non degno di nota. Al momento il 90% della produzione mondiale proviene da Italia, Spagna e Francia. In Italia, nei siti in cui si ricavano grandi guadagni dalla vendita del tartufo, i prezzi sono regolati da delle "borse del tartufo": che sono uguali a quelle delle azioni e regolano i prezzi del tubero in base alla richiesta salvaguardando gli interessi del produttore ed anche del consumatore. Le principali borse del tartufo italiane sono quelle indette dalla Camere di commercio della provincia di Asti e quella del comune di Aqualagna, quest'ultima influisce indirettamente anche sul prezzo del nostro tartufo ed ha rilevanza nazionale. Bagnoli come mostra la mappa è il sito di produzione più a sud d'Italia. La mappa, inoltre, mostra che questo è un prodotto tipico dell'Appennino Centro-Settentrionale, fatta eccezione

delle colline piemontesi. Nel 2008 a Bagnoli sotto il patrocinio della pro-loco e su spinta della

regione è stata creata l'associazione dei tartufai dei Monti Picentini per salvaguardare e proteggere questo fungo. Il logo dell'associazione è costituito da due monti verdi che simboleggiano il Terminio ed il Cervialto, in una montagna è raffigurata una P azzurra a simboleggiare la ricchezza di acque e nell'altra un tartufo. Questa associazione è stata fondata da alcuni operatori del settore. Oltre all'associazione bagnolese in Campania esistono altre associazioni di raccoglitori di tartufo: Associazione dei Tartufai dei colli irpini, Associazione Tartufai Sanniti e l'Associazione Micologica del Matese. Il tartufo prodotto a Bagnoli è il "Tuber Meserenticum" o meglio conosciuto come "tartufo nero ordinario di Bagnoli", questo nasce sui Monti Picentini con pH subacido. Il nostro tartufo era molto apprezzato dai Borboni che lo preferivano a quello prodotto nell'Italia centrale; ma nel passato ha subito numerose discriminazioni a causa di un infondata teoria che dava per riluttanti i tartufi molto odorosi. Il "tartufo nero ordinario di Bagnoli" ha la forma d'un uovo, scorza bruno-nerastra con verruche piramidali non molto sporgenti. La polpa va dall'ocra al bruno fino al grigio e si caratterizza per le classiche venature bianche. Allo stato maturo emana un forte odore di alcool iodato, inebriante e stimolante. Il sapore è gradevole, un po' amaro e molto appetitoso.... il massimo per un buon gustaiolo è assaggiarlo fresco a fettine sottili su vari alimenti. Il tartufo nero contiene meno acqua rispetto al bianco ed è costituito per lo più da proteine. Questo è dimostrato dai seguenti grafici:

Componenti %	Tartufo bianco	Tartufo nero
Acqua	78,59	74,95
Sostanze azotate	5,53	5,50
Proteine	8,53	8,85
Sostanze grasse	0,47	0,33
Ceneri	1,80	2,09
Fibre legnose	6,36	6,30
Carboidrati	7,42	7,39



Dato il suo elevato valore questo fungo è utilizzato con grande parsimonia. Il prezzo di questo tubero può essere di 30/40 euro nel periodo centrale e di 200 euro nel periodo della sagra. Il suo uso principale è quello di spezia grattata su molteplici pietanze. Il tartufo può essere utilizzato

per la produzione di vodka, liquori ed altri distillati, ma l'olio al tartufo è solamente un prodotto di laboratorio che non contiene questo tubero. I prodotti derivati dal tartufo sono molteplici dai dolci alle diffusissime salse con funghi per condimento. Il tartufo si può pulire in

due modi: o immergendolo in acqua tiepida e poi strofinarlo con uno spazzolino sotto l'acqua corrente oppure pelandolo, ma in questo modo si disperde parte del frutto. Dopo la raccolta il fungo può essere conservato per alcuni giorni nel riso (203) ed in seguito si può conservarlo al fresco in dei barattoli avvolto da carta assorbente per qualche settimana; ma dato che è un prodotto stagionale e va conservato per vari mesi: perciò si può benissimo mettere sotto-vuoto in sacchetti di celofan e congelarlo a -20C (per mantenere intatto il profumo si dice basti aggiungere del sale sul tartufo). Altri metodi di conservazione sono sott'olio e tritato con il burro. In questo momento a Bagnoli esistono sei aziende di lavorazione del tartufo: di cui una famosa a livello mondiale, una che sta emergendo sulla piazza nazionale in questi ultimi anni ed altre a livello locale. Alcuni imprenditori di altre regioni acquistano il nostro tartufo e macinandolo con una minima parte di tartufo pregiato lo rivendono a prezzi esorbitanti, solitamente sotto la denominazione "tartufo nero pregiato di Norcia ". Le aziende del settore nazionali hanno una predilizione per il nostro tartufo per il suo rapporto qualità/prezzo che è il più conveniente d'Italia (nel centro-nord il tartufo va dai 300 ai 1700 euro al Kg). Il "tartufo nero ordinario di Bagnoli" è molto apprezzato a livello nazionale ed è stato conosciuto proprio grazie alla sua annuale sagra; per promuoverlo a livello

internazionale nelle settimane scorse il comune di Bagnoli si è gemellato con i comuni del tartufo di Sinzing in Germania e Perigord in Francia. Sinzing nel distretto di Dusseldorf, fondata nel 921D.C. e distrutta nella guerra dei trent'anni, è sito di produzione del tartufo nero del genere " tuber uncinatum ". Perigord comune francese della Dordogna produce il "tuber melasponum "un'altra specie del tartufo nero. Durante la corrente sagra è presente a Bagnoli una delegazione del comune di Sinzing e si terrà una conferenza sul gemellaggio (argomento che tratteremo nei prossimi numeri). L'asse Bagnoli -Sinzing-Perigord permetterà di promuovere e diffondere il nostro tartufo sui mercati tedeschi e francesi; e di far conoscere i prodotti di queste nazioni in Italia. Questa è una grande opportunità per i produttori e le aziende locali, perché aprirà la via a nuovi grandi mercati. La regione Campania ha in programma di puntare sul tartufo nei prossimi anni finanziando attività di promozione ed indagando sulla filiera cercando di migliorarla e di aumentare gli introiti da questo settore, oltre alle attività di ricerca per quest'anno la regione ha in programma anche iniziative di carattere didattico-culturale; se si è giunti a quest'iniziativa gran parte del merito è, indiscussamente, della comunità bagnolese che con grande impegno nel corso dei secoli ha fatto conoscere ed apprezzare il suo tartufo ai vari potenti ed al mondo globalizzato.

Lenzi Federico & Di Capua Emanuele

Castagna di Montella



Il castagno è un albero tipico della flora mediterranea presente già 23 milioni di anni fa. Questa pianta era utilizzata persino dai Greci e dai Romani. La comparsa di quest' albero nei territori

irpini è attestata tra il V ed il VI secolo avanti Cristo. I longobardi che, occuparono queste zone, nell' anno 571 stilano una legge in difesa del castagno. La coltivazione intensiva di castagni

si ha addirittura nel 1001 ad opera dei frati del convento benedettino di Cava dei Tirreni, che avendo numerosi castagneti nella provincia di Avellino selezionarono le specie più adatte a quest' ambiente. Il territorio della nostra provincia per la combinazione di vari caratteri morfologici e climatici ha una forte predisposizione per questa coltura. La nostra castagna in seguito venne esportata nelle terre vicine dai pastori durante le transumanze. Nel 1500 si attribuivano proprietà terapeutiche a questo frutto. Sulla produzione castanicola locale a detta del Giustiniani sappiamo che nel 1700 c'era una grande produzione nel comune di Montella, ma a trarne i maggiori guadagni erano i bagnolesi attraverso l'esportazione. Nel 1800 ci fu una grande importazione di castagne irpine da parte degli Stati Uniti. Nella prima metà del secolo scorso la coltivazione del castagno è stata progressivamente abbandonata a causa degli scarsi guadagni e del propagarsi di malattie come il mal dell' inchiostro ed il cancro alla corteccia. Successivamente in

seguito alla mancanza di lavoro ed alla progressiva scomparsa di queste malattie ci fu un ritorno all' attività castanicola. Nel 1930 i castagneti subirono un grande ridimensionamento, ma si ingrandirono nuovamente intorno agli anni 70 e la loro dimensione è rimasta tale. Nel dicembre 1987 lo Stato italiano ha attribuito alle castagne sulla valle del calore la denominazione d' origine protetta sotto il nome di " Castagna di Montella ". L' albero più diffuso in queste zone è la Castanea Sativa, un albero molto resistente che cresce in zone d'origine vulcanica con terreno calcareo ed una piovosità non inferiore ai 750 mm l' anno. Il castagno cresce in territori poco fertili ubicati in zone impervie e scoscese. Solitamente i castagneti non si trovano a quote tra i 450 /700 metri e molto diffusi sono i castagneti selvatici che hanno una resa minore e nascono spontaneamente sui costoni dei nostri monti. Le caratteristiche della " Castagna di Montella o Palummina" sono le seguenti:

TIPOLOGIA	- Castana
ALBERO	<ul style="list-style-type: none"> - Di buona vigoria , altezza 15 o 20 metri - Le branche hanno portamento tendente all' orizzontale - Chioma ad ombrello - I rami sono di media lunghezza con corteccia liscia di colore grigio-bruno - Le gemme, conichi, sono uniformemente, distribuite sul ramo di un anno
FOGLIE	<ul style="list-style-type: none"> - Grandi , obolunghe e lanceolate (lunghezza media 20cm , larghezza 5,3 cm) - Di pigmentazione verde intenso - Il picciolo è molto lungo e di colore più chiaro della pagina inferiore della foglia
FIORI	<ul style="list-style-type: none"> - Gli amenti presentano una lunghezza media di 15cm - Le infiorescenze femminili sono 3°4 raggruppate alla base degli amenti
RICCI	<ul style="list-style-type: none"> - Forma subsferica e portata di tre castagne - Gli aculei sono rigidi e di lunghezza media
FRUTTO	<ul style="list-style-type: none"> - Di pezzatura media o medio grassa (75/90 frutti per chilo) - Forma quasi triangolare , faccia inferiore piatta , base convessa e sommità

	<p>ottusa , mediamente pelosa</p> <ul style="list-style-type: none"> - La torcia ha una lunghezza limitata ed è poco resistente - La cicatrice ilare ha forma ellittica - Pericapo sottile di colore marrone carico , con evidenti striature e solcature , si stacca facilmente dall'episperma - Episperma di colore più chiaro del pericapo , con solcature mediamente profonde si separa con facilità del seme che si presenta con polpa bianca , compatta e croccante - Sapore dolce
MATURAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Dalla seconda decade di ottobre alla prima decade di novembre - Produzione elevata in terreni profondi e freschi

Questi qui riportati sono invece i valori nutrizionali di 100 grammi di castagne:

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto			
	Castagne fresche	Castagne arrostiti	Castagne secche
Parte edibile	81	82	100
Acqua	52.9	42.4	10.1
Kcal	160	200	287
Glucidi	34	39.0	57.8
Zuccheri	9.6	10.7	16.1
Amido	24.4	28.3	41.7
Fibra alimentare	7.3	8.3	13.8
Solubile	0.6	0.7	1.1
Insolubile	6.7	7.6	12.7
Proteine	3.2	3.7	6
Lipidi	1.8	2.4	3.4

Nel 1996 le zone di produzione della " Castagna di Montella " hanno ottenuto il riconoscimento IGP e sono le seguenti: Montella, Bagnoli, Cassano, Nusco, Volturara, Montemarano (zona

Bolifano); inoltre vorrebbero entrare nell'area IGP anche i comuni di Calabritto, Caposele e Senerchia. La produzione nei paesi IGP è la seguente:

Montella	59,24%	Montemarano	5,33%
Bagnoli Irpino	11,24%	Calabritto	4,65%
Volturara Irpino	8,32%	Nusco	4,31%
Cassano Irpino	6,90%		

La produzione della "Castagna di Montella" si aggira sui 50000 quintali l'anno di cui 20000 quintali vengono essiccati, circa 15000 acquistati freschi ed il resto è venduto ad aziende locali. I

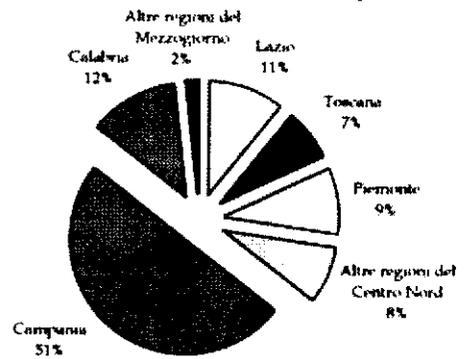
principali acquirenti di questa castagna sono principalmente Usa e Canada, seguiti dalle grandi industrie francesi e da Regno Unito, Austria, Svizzera ed Olanda.

Il 51% della produzione nazionale proviene dalla

	Aziende	Superficie
Italia	66.213	75.984,69
Campania	13.169	15.915,93
Avellino	4.753	6.324,21
Benevento	526	261,36
Caserta	2.125	3.465,34
Napoli	345	184,04
Salerno	5.420	5.680,98

L'anno scorso in Irpinia si è avuta una produzione di gran lunga superiore alla media con castagne di media grandezza. Quest'anno, invece, si prevede un raccolto del 70%/80% inferiore alla media! Basti pensare che nella prime due settimane di ottobre si è raccolto solo il 10% della produzione, per rendersi conto di questo basta dare un'occhiata alla merce dei nostri fruttivendoli. Questo crollo del settore non è dovuto solamente al cinipide, ma anche al clima (luglio è stato molto

Campania in particolar modo dall' Irpinia.



freddo e c'è stato un gran caldo da agosto a settembre) che ha influito sullo sviluppo delle gemme regalandoci dei frutti molto grandi. Tuttavia, tolto il pessimismo degli operatori, quella di Bagnoli è una delle situazioni migliori dato che a Montella lo svolgimento della sagra è stato in bilico per la mancanza di castagne. Come si evince nel grafico sottostante dell'ultimo decennio l'Italia è il secondo produttore mondiale di castagne alle spalle della Cina.

Paesi	Anni										
	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	
Mondo	24,51	23,37	26,07	26,84	28,22	29,75	29,46	31,28	33,29	33,58	
Asia	28,11				33,73	36,04	36,00	38,36	41,41	41,71	
Cina	42,46	39,58	48,08	51,14	50,92	54,38	54,46	58,47	63,77	64,40	
Giappone	11,43	10,31	11,63	9,53	11,15	10,11	11,20	11,76	9,92	9,60	
Corea del Nord	13,00	15,00	15,00	15,18	15,00	15,18	15,00	15,00	15,00	15,00	
Corea del Sud	25,31	25,80	25,94	24,44	23,94	24,43	24,14	20,69	18,19	18,19	
Turchia	19,38	16,57	15,14	14,47	14,56	14,16	13,39	12,95	12,90	12,90	
Europa	19,35				17,92	17,72	16,52	16,48	16,65	17,02	
Francia	15,09	15,43	22,05	25,76	26,25	21,69	21,10	15,58	13,93	17,36	
Grecia	15,45	16,07	17,60	16,44	19,05	17,86	15,39	15,39	15,39	15,39	
Ungheria	28,95	27,37	26,08	25,61	27,08	25,38	24,78	11,40	7,32	11,43	
Italia	30,63	29,21	30,97	33,37	22,20	21,28	21,28	21,28	21,28	21,28	
Portogallo	10,05	10,45	10,47	11,10	10,68	11,45	8,95	10,63	11,13	11,19	
Spagna	14,39	21,43	14,29	16,93	15,11	14,76	15,21	14,97	15,21	15,21	
Sud America	15,50				13,86	14,22	13,91	13,97	13,92	13,98	
Bolivia	13,01	13,19	13,29	9,08	13,44	13,76	13,80	13,80	13,73	13,77	

Lo Stato italiano si è sempre impegnato per la valorizzazione di questo frutto che è stato la prima cosa ad avere la denominazione DOC dopo i vini. Al momento si punta ad aumentare il ricavo da questo prodotto attraverso l'associazione in gruppi dei vari produttori locali, maggior cura ed investimenti nei castagneti a favore dell'agricoltura biologica e della diffusione di nuove tecnologie e tecniche per le varie fasi di produzione (miglioramento genetico per resistere ad agenti patogeni, potatura con il tree-climbing, raccolta meccanica). Altre problematiche sono legate alla creazione di grandi siti e ditte di produzione che raggiungano notorietà a livello nazionale. Non ultimo ma di primaria importanza

è il problema della commercializzazione dato che bisogna scrollare da questo frutto l'immagine di alimento dei poveri e puntare sulla sua origine biologica. Una cosa molto importante è migliorare la qualità del prodotto ed entrare nella grande distribuzione nazionale con un'adeguata campagna marketing. La castagna può creare grandi profitti a questa terra e dare vita a numerose industrie rilanciando l'economia locale. Questa non è solo un'utopia perché dobbiamo pensare alla stragrande varietà di prodotti ricavati dalla castagna (qui sotto riportati), basti pensare che gli abitanti delle altre regioni e molte persone locali ignorano l'esistenza di alcuni di questi prodotti.

PRODOTTI TRADIZIONALI

Castagne del prete	Castagne bianche	Castagne informate	Castagne secche
Marrons glaces	Marrons glaces al cioccolato	Marron glaces al cognac	

PRODOTTI DA FORNO

Biscotti con farina di castagne	Biscotti con farina di castagne e cacao	Biscotti con farina di castagne e miele
Crostata con marmellata di castagne	Torta con farina di castagne ed aromi	Grissini di castagne
Amaretti di castagne	Cantuccini di castagne	Pane di castagne

CONFETTURE/CREME

Purea di castagne e cacao	Purea di castagna con vaniglia	Marmellata di castagna
Crema di castagna all' arancio	Crema di castagne e rum	Crema di castagna con nocciola
Crema di castagna con vaniglia	Crema di castagna al cacao	

FARINA E PASTE ALIMENTARI

Farina di castagne	Fiocchi di castagne	Pappardelle di farina di castagne	Tagliatelle con farina di castagne
--------------------	---------------------	-----------------------------------	------------------------------------

CASTAGNE IN VASETTO AROMATIZZATE

Caldarroste al rum	Castagne lessate al rum	Castagne informate alla grappa
Castagne informate al mosto cotto	Castagne lessate al limoncello	Castagne allo sciroppo

FERMENTATI/DISTILLATI

Acquavite alla castagna	Birra alla castagna	Amaro alla castagna	Liquore di crema di castagna
-------------------------	---------------------	---------------------	------------------------------

ALTRO

Nocciole tostate con miele di castagne	Torrone di castagne	Miele di castagne
--	---------------------	-------------------

Invece di investire ingenti capitali per cementificare vaste zone da affidare a multinazionali senza scrupolo nella disperata speranza di trasformare il Sud in un grande polo industriale (la sua posizione non lo consente è ovvio), si farebbe molto meglio a ricoprire queste aree di castagneti da cedere a privati, dare

incentivi per la modernizzazione del settore ed incentivare sotto il patrocinio pubblico delle medie-grandi imprese nel settore (ad esempio con quote azionarie in parte statali da cedere con il progredire dell'azienda). Questo valorizzerebbe ulteriormente la nostra Irpinia e risolverebbe in parte le problematiche legate al lavoro.

Lenzi Federico & Di Capua Emanuele

 www.bmtinformatica.com	<ul style="list-style-type: none"> • Telefonia mobile e fissa • Servizi e abbonamenti ADSL • Impianti satellitari centralizzati • Elettronica • Installazione impianti elettrici ed elettronici 	<ul style="list-style-type: none"> • Informatica • Assistenza Tecnica a Domicilio • Ricariche e servizi on-line • Progettazione e Realizzazione Reti LAN • Antifurti • Videosorveglianza
	    	
Via Roma, 5 - BAGNOLI IRPINO (AV) Tel. 0827 602006 Fax 0827 602914		

La castagna

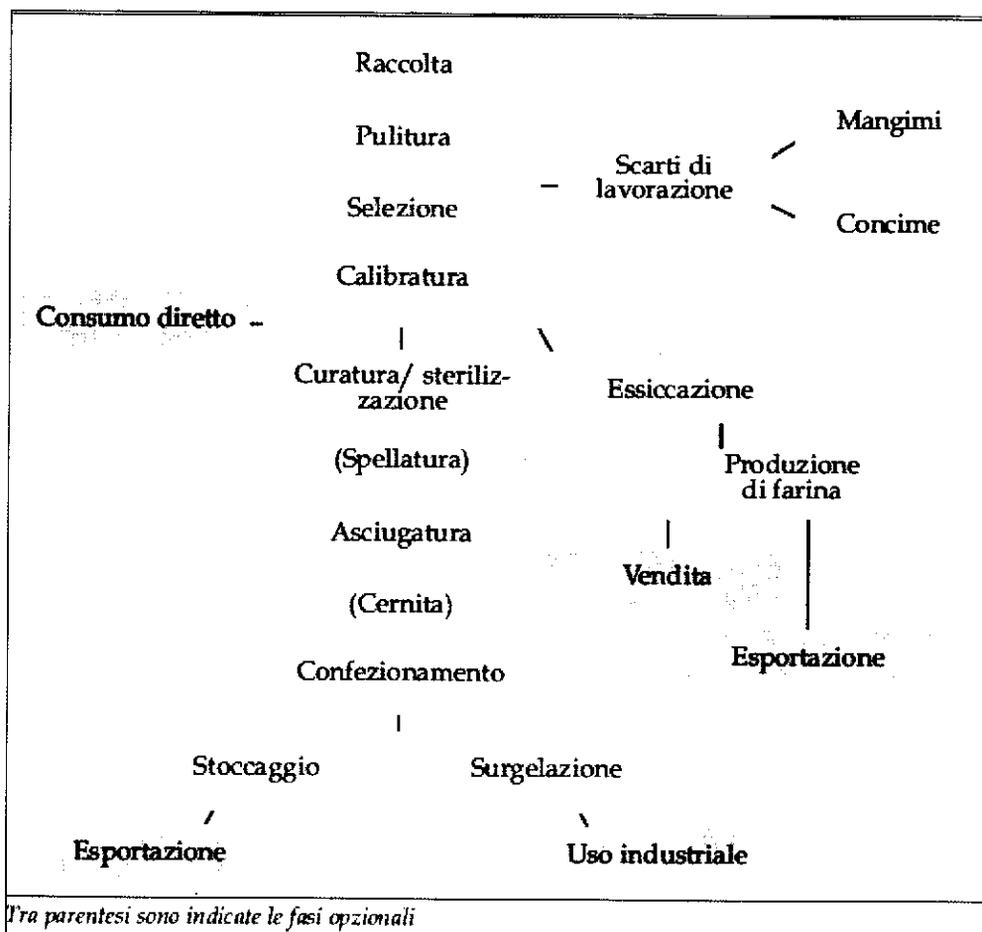
Produzione e tecniche di raccolta ieri ed oggi

Un tempo tutti i lavori legati al castagneto venivano effettuati manualmente o attraverso attrezzi molto rudimentali (falci, seghe e asce). I lavori erano gli stessi che avvengono al giorno d'oggi anche se non venivano effettuati totalmente dal padrone dato che la raccolta avveniva in modo molto diverso rispetto a come avviene attualmente: attraverso lo sfruttamento del lavoro minorile (non bisogna meravigliarsi di questo pensando al contesto storico e sociale del meridione alla nascita di questo stato). Come preannunciato la raccolta delle castagne era effettuata dai ragazzi sin dalla giovane età, i quali venivano presi in affitto dai proprietari dei castagneti e venivano chiamati "varroni". I ragazzi venivano selezionati un po' come gli animali: in base alla robustezza ed alla resistenza fisica. La persona che li prendeva in affitto versava una caparra di 5 lire alla famiglia, la quale era obbligata a restituire il doppio della caparra se il figlio non si presentava al lavoro. La giornata lavorativa cominciava addirittura alle quattro del mattino! Quando i giovani uscivano di casa per recarsi al castagneto, il proprietario giungeva al castagneto prima di loro e li attendeva, richiamando i ritardatari. La raccolta iniziava così presto perché l'umidità della notte faceva cadere un gran numero di castagne ed alle prime luci dell'alba erano frequenti i furti da parte delle persone più povere del paese. Al padrone importava solamente che non rallentassero il ritmo del lavoro (non dovevano mai alzare la schiena), ma li lasciava liberi di cantare e di insultarlo. I "varroni" spesso levavano cori ingiuriosi nei confronti del loro capo che li osservava lavorare placidamente sdraiato sotto un albero. Una volta ricevuta la caparra si diventava proprietà di chi l'aveva versata e questa persona poteva fare ciò che voleva con i suoi salariati (anche ricorrere alla violenza). Spesso anche le donne venivano utilizzate per la raccolta delle castagne ed erano dette "mesarole". Durante il giorno i raccoglitori si spostavano da una selva all'altra sotto l'occhio vigile del proprietario. I ricci più duri bisognava aprirli a mani nude ed a fine giornata onde evitare infezioni bisognava estrarre gli aghi dalle mani anche con i denti. In caso di pioggia ci si rifugiava nei pagliai ed il lavoro era sospeso

perdendo l'intero stipendio di quella giornata lavorativa (si poteva lavorare per mezza giornata ma se pioveva non si era retribuiti); il giorno dopo il lavoro era ancora più duro per recuperare il tempo perso e perché la pioggia faceva cadere i ricci. L'alimentazione dei ragazzi era molto misera e tolto qualche spuntino nella mattinata consisteva in una colazione a mezzogiorno, alla quale seguiva mezz'ora di pausa, ed in una modesta cena a fine giornata. Dalle ore sette di sera se il lavoro scarseggiava se il proprietario era particolarmente buono (cosa rara) si poteva rientrare a casa, ma spesso si continuava a lavorare fino alle ultime luci. Una volta conclusa la giornata i ragazzi dovevano trasportare i sacchi di castagne in un deposito e potevano rincasare. Contemporaneamente nei casali venivano utilizzate, come accadeva con i ragazzi, delle ragazze per lo smistamento e la selezione dei frutti sotto la supervisione di altre donne. La raccolta all'epoca iniziava subito dopo il giorno di San Francesco e si concludeva la prima settimana di novembre. Le ultime castagne, quelle che rimanevano sotto le foglie, venivano lasciate ai poveri che erano liberi di raccoglierle, ma a volte il padrone era così avaro da costringere i salariati a rivoltare le foglie per giorni per avere fino all'ultima castagna e da far sistemare i ricci in dei sacchi per usarli come combustibile! Al giorno d'oggi la manutenzione del castagneto avviene in modo molto diverso rispetto al passato. I proprietari del podere iniziano nel periodo di marzo/aprile (anche se è possibile iniziare già dopo la caduta delle castagne) con la potatura del castagno "annettatura". La potatura avviene sull'albero mediante motosega (piccolo) e motosega ad asta, quest'"arte" consiste nel tagliare le aste troppo elevate e dare maggior apertura e spazio alla pianta, ed in seguito si procede alla raccolta dei rami caduti a terra. Ogni albero è potato mediamente ogni 7/8 anni. Se non si pota si ha una diminuzione della quantità dopo molto tempo (10/15 anni), invece potando regolarmente si ha una maggiore qualità e poi in seguito (dopo un'anno) una maggiore quantità. Nel periodo maggio/aprile sui castagni potati negli anni precedenti avviene la pulizia delle aste giovani lungo il tronco "sfrolicatura" che avviene

per eliminare le aste inutili (quelle situate ad un'altezza inferiore a 2-3 metri od all'interno della chioma). Durante l'estate c'è chi si dedica alla costruzione di piazzole per facilitare la raccolta delle castagne ed alla costruzione di "barrizzate" per rallentare i corsi d'acqua nel periodo delle piogge, scongiurando frane e smottamenti. Nel periodo che va da fine luglio a inizio settembre si procede con la pulizia del sottobosco. Tutti oramai fanno ricorso a strumenti meccanici: per tagliare l'erba che ricopre il sottobosco (felci) si utilizza il decespugliatore ed alcuni hanno meccanizzato anche la raccolta delle felci con l'utilizzo del soffiatore; il materiale raccolto viene bruciato in orari prestabiliti, evitando le ore più calde per il pericolo di incendi. Successivamente dopo tanto tanto lavoro arriva il momento da tutti atteso: la caduta delle castagne. L'evento si verifica dai primi giorni di ottobre fino alla fine dello stesso mese. In questo periodo i castagneti pullulano di gente intenta alla raccolta, addirittura i ragazzi si assentano da scuola per aiutare le proprie famiglie nella raccolta. Molta gente si reca al castagneto anche la domenica dalle prime luci del giorno fino alla seconda metà del pomeriggio.

La raccolta avviene ancora come un tempo ovvero manualmente, successivamente le castagne vengono messe in dei sacchi; c'è chi ancora li carica sulle spalle e chi utilizza carriole cingolate a motore. Il momento più brutto arriva verso la fine di ottobre quando iniziano a cadere anche i ricci e bisogna estrarvi da dentro le castagne rimaste. La gestione del castagneto è a conduzione familiare, invece coloro i quali hanno numerosi ettari fanno affidamento ad amici o a lavoratrici occasionali (c'è chi ancora fa ricorso alle "mesarole"). Le castagne possono essere vendute appena raccolte o seccate e scelte: dipende dalle richieste dell'acquirente. Colui che secca le castagne lo fa in appositi edifici chiamati "cratali", questi sono costruiti su due livelli: nel piano superiore il pavimento è formato da grate su cui sono disposte le castagne e nel piano inferiore viene mantenuto costantemente acceso il fuoco per l'essiccazione del frutto. Dopo l'essiccazione le castagne sono selezionate tramite una macchina "craviola" che le divide in base alla grandezza e successivamente manualmente vengono scartate quelle marce manualmente.



Per modernizzare il settore ed aumentare la resa sul modello di altre regioni si potrebbero introdurre nuove tecniche di potatura e (per i castagneti non scoscesi) introdurre la raccolta meccanizzata. La raccolta meccanizzata in queste zone non ha avuto grande diffusione a causa degli elevati costi dei macchinari e del territorio scosceso. Una nuova tecnica di potatura proviene dagli Usa e si chiama tree-climbing e consiste nell' assicurarsi ad una fune elastica da legare in

un punto alto della pianta e muoversi liberamente nella chioma dell'albero per effettuare una potatura più efficace e precisa. Il comune di Bagnoli dall'anno prossimo vorrebbe eliminare il processo di incenerimento delle felci ma di farne del compost, ciò è una cosa molto difficile da realizzare per motivi logistici in grandi castagneti e anche per l' elevato costo del trituratore di cui non si possono fare carico i piccoli produttori locali.

Di Capua Emanuele & Lenzi Federico

N.B. Per quanto riguarda la produzione di un tempo abbiamo consultato un articolo del prof. Aniello Russo pubblicato sul Corriere.



Cinipide del castagno

Il cinipide gallieno del castagno (*Dryocosmus Kuriphilus Yasumatsu*), a Bagnoli "mosca cinese", è un vespa appartenente alla famiglia Cinipidae (originaria dell' Asia). La sua prima apparizione in Italia si è verificata nel lontano 2002 in provincia di Cuneo (Piemonte), successivamente nel 2005 è giunto nei castagneti di Viterbo (Lazio) e in seguito si è diffuso in altre regioni centro-settentrionali. Nel 2008 è stato segnalato anche in Campania sia su castagni da frutto sia su castagni selvatici non innestati e che hanno una produzione minore. Questo insetto attacca in maniera specifica il genere *Castanea* manifestandosi su foglie, amenti e germogli con formazioni di galle (bozzi) danneggiando in maniera esponenziale la foglia ed il fiore. Le galle sono malformazioni costituite dalla stessa sostanza della foglia e crescono con essa. In casi di forti attacchi si ha un calo di produzione e in casi estremi la perdita della pianta. Per contrastare la

proliferazione del cinipide è stato emanato un decreto ministeriale il 30/10/2007 a livello nazionale. Il cinipide si auto feconda ed è caratterizzato solamente dal sesso femminile.

A seconda del clima le femmine adulte compaiono tra giugno e agosto. Queste "mosche" depongono 3 o 5 uova per gemma, in ogni gemma vanno a deporre più esemplari fino al raggiungimento di 40/50 uova per gemma. Le uova si schiudono dopo 30/40 giorni ed inizia il lento sviluppo delle larve che si conclude la primavera successiva.



Ciclo biologico		Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
1° stadio larvale		████████████████████							████████████████████				
stadi larvali successivi				████████████████████			████████████████████						
pupe						████████████████████							
adulti							████████████████████						
uova							████████████████████						

In questo periodo il castagno non presenta sintomi visibili. Con la ripresa vegetativa si ha lo sviluppo delle galle il quale è direttamente proporzionale a quello delle foglie. Le galle nascono lungo la nervatura mediana della foglia, con un grandezza di 6/12 cm quadrati e il loro colore varia: inizialmente è verde poi quando maturano diventa di colore rosso.

All'inizio dell'estate presentano dei fori da cui sfarfallano vari esemplari. Le galle restano sugli alberi anche per vari anni fino a mummificarsi assumendo un color cuoio. Il cinipide si diffonde con la scambio di marze o astomi, con il volo degli adulti e con il trasporto passivo da parte di operatori agricoli o del vento. La produzione castanicola nazionale è calata del 50 %: il 60 % della produzione italiana proviene dall'Irpinia. Da parte dei produttori castanicoli dei paesi di Serino, Montoro Superiore e Solofra è stata inoltrata lo scorso mese la richiesta di stato d'emergenza dato che la produzione è letteralmente crollata causando un grave danno economico alle aziende castanicole locali, gli agricoltori chiedono interventi di protezione e concimazione e sostentamento economico. Il ministero ha stanziato un fondo di 1 milione di euro per fronteggiare l'emergenza. Il castagneto è un ecosistema molto delicato infatti si sconsiglia vivamente l'utilizzo di prodotti chimici; i quali non riscuotono quasi nessun effetto dato che il cinipide resta al chiuso durante l'intero ciclo. Nel comprensorio di Roccamorfinna (Caserta) il cinipide è stato combattuto con trattamenti chimici, ma con scarsi risultati dato che non si riesce a distribuirlo in maniera efficace su terreni scoscesi. Questo trattamento non riduce il numero delle galle ma solamente quello di "mosche" ed

allo stesso tempo ha un costo elevatissimo. Questi prodotti chimici sono gli stessi usati per combattere il punteruolo rosso, ma oltre a creare seri danni al sottobosco minacciano la sopravvivenza delle api. Negli anni 70 in Giappone, Cina e Corea (le sue zone originarie) è stato debellato con l'utilizzo del *Torymus sinensis*. Lo stesso insetto negli anni 90 ha risolto il problema del cinipide anche negli Stati Uniti.

Torymus sinensis è un'insetto parassitoide appartenente alla stessa famiglia del cinipide. L'Italia ha stretto un patto con il Giappone per l'importazione di questo insetto e la sua produzione in speciali fabbriche biologiche. In Italia si è iniziato a liberare coppie di *torymus* nel 2003/2004: i risultati del primo anno sono stati molto incoraggianti, mentre il secondo sono stati scarsi a causa della mancata sincronizzazione con il ciclo del cinipide. All'università di Torino DIVAPRA si sta cercando di moltiplicare artificialmente il parassita o di ibridarlo con specie locali e di creare una trappola odorosa (con le stesse sostanze del genere *Castanea*) per catturare e distruggere le femmine prima che depongano uova. Il 6 maggio 2011 la regione Campania nel comune di Bagnoli Irpino in località Fieste ha creato la prima fabbrica biologica del *Torymus sinensis*: destinata alla produzione e alla diffusione di questo insetto in tutta la Campania. La regione Campania raccomanda di segnalare e la diffusione della malattia alle autorità competenti.

Al momento gli unici interventi da attuare sono da differenziarsi in base alla tipologia produttiva cioè di castagneto boschivo o da frutto.

Nel caso di castagneto da frutto gli interventi di lotta sono differenziati tenendo conto del

ritrovamento dei sintomi o della presenza dell'organismo nocivo in:

- nuovi impianti (fino al terzo anno), dove è da prevedere l'estirpazione e la distruzione dell'intera pianta infestata e di tutte quelle comprese entro un raggio di 20 metri;
- castagneti di età superiore a tre anni, dove è da prevedere una potatura precoce dei getti colpiti, nonché l'effettuazione di tagli di ritorno drastici per le piante di grandi dimensioni, comunque prima dello sfarfallamento delle femmine (entro fine maggio), distruggendo con il fuoco tutto il materiale asportato e infestato.

Nel caso di ritrovamento di galle vecchie (dell'anno precedente) si procederà a:

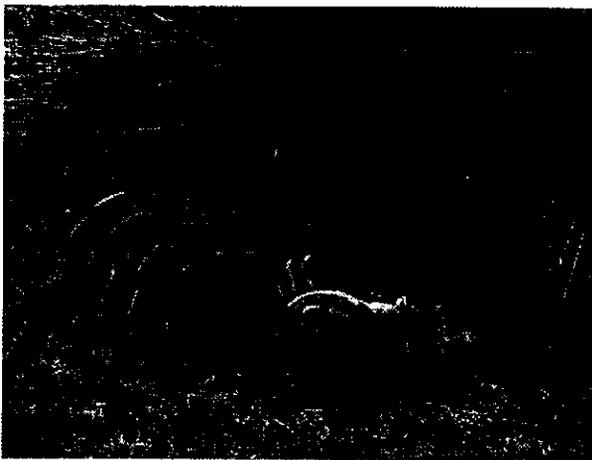
- contrassegnare la pianta colpita;
- eliminare (distruzione con il fuoco) i rami e i polloni colpiti;
- ispezionare accuratamente tutte le piante di castagno comprese nel raggio di cinquanta metri, rispetto alla pianta infestata.

Nel caso di castagneto in ambito forestale le piante individuate con sintomi o la presenza dell'organismo nocivo (galle vecchie o nuove) devono essere private degli organi che possono ospitare qualsiasi forma dell'insetto. Il materiale asportato deve essere bruciato.

Nei cedui castanili è necessario tagliare a raso tutte le ceppaie infestate, comprese le matricine, e tutti i polloni in vicinanza del fusto. La ramaglia andrà bruciata sul posto. I fusti ed i pali di castagni ottenuti dovranno essere scortecciati in loco e le cortecce bruciate.

Nell'area circostante alle piante infestate si procederà ad accurate ispezioni per verificare la reale diffusione dell'insetto.

Di Capua Emanuele &
Lenzi Federico



Il cinghiale (dal latino: sus scrofa) è un mammifero appartenente all' ordine dei suini , ovvero non è altro che un antenato del maiale . Quest' animale vive in branchi nei boschi dell' Europa meridionale , dell' Africa settentrionale e della parte più occidentale dell' Asia . Nei nostri boschi il cinghiale era pressochè scomparso , ma con l' istituzione del parco regionale dei monti Picentini nel 1995 ne sono state reintrodotte

Calamità cinghiale

alcune coppie . Sfortunatamente a causa della mancanza di fondi non è stato possibile ridistribuire omogeneamente il suo naturale predatore : il lupo picentino . Quindi i cinghiali indisturbati , si sono riprodotti in maniera eccessiva al punto di arrecare danni agli agricoltori locali devastando interi campi e creando problemi alla viabilità, aggirandosi in grandi branchi sulle strade provinciali (Acerno – Bagnoli). Nel frattempo i lupi sono rimasti isolati sulla sommità delle montagne del Laceno

sfamandosi con le mucche presenti nei pascoli sottostanti . Nella dieta dei cinghiali rientrano piccoli animali e vegetali , tra cui le patate ed il tartufo, che è alla base dell' alimentazione di questi animali . Il cinghiale rivolta il terreno alla ricerca di tartufi, tuberì e radici . Nella famiglia dei suini esiste una naturale predisposizione dell' olfatto per cercare il cibo sotto terra ; infatti nei primi anni del 900 in varie zone d' Italia venivano impiegati maiali addestrati per la ricerca del tartufo : il maiale essendone ghiotto andava trattenuto per evitare divorasse questo prezioso fungo . Nel dopoguerra il maiale è stato sostituito dal cane , il quale è più affidabile e tutt' ora è vietata dallo Stato italiano la ricerca del tartufo con il maiale e tutti gli altri metodi che non prevedono l' utilizzo del cane (al suono , a mosca , a tatto) . I cinghiali iniziano a devastare le tartufaie tra marzo ed aprile , creando ingenti

danni alla produzione . L' amministrazione comunale ha sollecitato attraverso due lettere la provincia chiedendo soluzioni concrete , dato che rimborsando parzialmente i danneggiati non si risolverà mai nulla,

e attraverso una raccolta firme da parte dell' Associazione tartufai dei monti Picentini 21/09/2011 . In alcune regioni il sovraffollamento di quest' animale è risolto attraverso l' abbattimento programmato da parte dei parchi regionali o nazionali . Dal cinghiale si ricava una pregiatissima carne quotata circa diciotto euro al chilo. La caccia al cinghiale è regolata da severe leggi , ma è vietata nelle aree protette: ricordo a coloro che stanno pregustando una "saporita" vendetta che il bracconaggio in zone protette è punita con pesanti sanzioni economiche e addirittura la reclusione .

Lenzi Federico & Di Capua Emanuele

Speciale Sagra della Castagna
Intervista ad ex presidenti della pro-loco.

Intervista al prof. Dell'Angelo Giuseppe

1) Com'è nata l'idea di organizzare questa manifestazione?

L'idea di organizzare la sagra venne al sottoscritto con l'intento di valorizzare i prodotti locali e far conoscere le bellezze artistiche di Bagnoli.

2) Com'era strutturata la sagra della castagna quando venne eletto per la prima volta presidente della pro-loco?

3) La prima sagra fu organizzata in modo semplice mediante due carri trainati da trattori con sopra ragazze vestite con costumi bagnolesi e distribuivano le castagne cotte precedentemente. Al collo portavano una collana di castagne. Alla manifestazione parteciparono persone locali e poche persone dei paesi vicini. La questua delle castagne venne effettuata direttamente nei castagneti dai componenti del comitato e la sagra durava un giorno.

4) Come si è evoluto l'evento sotto la Sua presidenza?

La partecipazione alla sagra andò sempre aumentando grazie al parlare delle radio locali in modo che la notizia si sparse per tutta la provincia. I prodotti da vendere erano preparati direttamente dal comitato festa e successivamente vennero coinvolti i negozi locali. Nel 2000 la partecipazione fu enorme con persone provenienti dai paesi circostanti e parteciparono gli ordini nazionali della pro-loco; nello stesso anno allargammo la festa a due giornate. Nel lasciare la presidenza dell'ente ai più giovani in cassa rimasero 17.400 lire.

5) C'è qualcosa di cui ancora oggi va fiero?

Sono contentissimo di aver organizzato questa manifestazione perché è stata ed è ancora oggi un punto di riferimento dal punto di vista turistico ed economico. Sono contento anche che la manifestazione sia ancora presente con l'aumento a tre giorni e con la partecipazione di migliaia di persone.

6) Un Suo giudizio su come è organizzata e strutturata la sagra oggi?

Nota nelle sagre scorse poca sorveglianza sulla vendita dei prodotti e del loro costo e mi auguro che per il futuro ci sia più controllo per evitare che la sagra si riduca solo un business e non più com'era nello spirito iniziale cioè di lanciare i prodotti e far conoscere di più la storia del paese con le sue bellezze naturali ed artistiche.

7) Ha dei consigli da dare agli organizzatori delle prossime sagre?

Consiglio di vigilare sui prodotti sia come qualità che come prezzo. Vi consiglio inoltre di far partecipare più giovani ai benefici che economicamente reca la sagra.

8) Come pensa si evolverà l'evento?

Senza altro in futuro si avrà un incremento se ci sarà più controllo e una maggiore propaganda tramite giornali e televisione in modo che chi verrà troverà ospitalità e prodotti genuini inoltre accompagnati da persone che conoscono le bellezze di questo Paese per far sì che il nostro ambiente venga maggiormente valorizzato.

9) Secondo lei era meglio una volta o ora?

Meglio oggi perché c'è un maggiore incremento di gente e le entrate per i cittadini sono naturalmente più alte.

10) Dal suo punto di vista il patrimonio artistico e naturale di Bagnoli è conosciuto per il suo effettivo valore?

Sicuramente, anche grazie alla sagra che ha "portato" gente da ogni parte e quindi ha fatto apprezzare le capacità organizzative e culturali del paese.

Di Capua Emanuele & Lenzi Federico

Speciale Sagra della Castagna
Intervista ad ex presidenti della pro-loco.

Intervista a Carlo Trillo

1) Con lei alla guida della pro-loco Bagnoli-Laceno la sagra della castagna, ha avuto quel salto di qualità che l'ha portata ad essere un evento di importanza regionale, ci può raccontare quel periodo?

E' stato un bel periodo. Se la manifestazione ha avuto quel salto di qualità il merito va dato al gruppo che avevo l'onore di dirigere e soprattutto ha chi ci ha preceduto nella conduzione della Pro →→Loco, capaci di costruire delle solide fondamenta. Passando ai fatti tutto ciò è avvenuto grazie a diversi fattori: una buona capacità organizzativa e ad un fortunoso binomio fatto dalle condizioni meteorologiche e il luogo in cui avviene la manifestazione. Per quel che riguarda il luogo di svolgimento, il centro storico del paese per le sue caratteristiche è la vetrina e il percorso ideale per questo evento; invece per quel che riguarda le condizioni meteorologiche nell'ultimo decennio si è avuto la fortuna che in tal periodo si sono avute delle bellissime giornate sfiorando talvolta le temperature estive. La capacità organizzativa è stata quella di aver migliorato di anno in anno ciò che l'anno precedente aveva causato dei problemi: l'inserimento dei bagni chimici, l'apertura di aree alternative per i parcheggi, i bus navetta, ecc. Il tutto unito alla realizzazione di nuove idee per la manifestazione: la trasformazione a più giorni, l'allargamento al centro storico, il tronco di castagne, i convegni, le guide, le bandiere, ecc. Ma lo zoccolo duro è stato sicuramente quello di aver puntato soprattutto sul tartufo, per il fascino e il mistero che avvolge questo prezioso prodotto e per il fatto che manifestazioni incentrate sulla castagna in Campania se ne contano a centinaia mentre per il tartufo si contano sulle dita di una mano. Di conseguenza l'interesse dei mass-media ed ecco arrivare La Vita in Diretta e Sereno Variabile (RAIUNO), TG2 Heat Parade (RAIDUE), GEO e GEO e Antichi Sapori (RAITRE), senza dimenticare le molte TV e radio locali.

2) Come nacque l'idea di anticipare l'apertura al venerdì, allungando di fatto la sagra della castagna di un giorno?

Veramente il primo passo fu quello di portare la manifestazione anche alla domenica per allungare l'evento, snellire le problematiche di servizi e puntare su un diverso target turistico (famiglie, gruppi organizzati, ecc.). Tutto ciò prendendo ad esempio altre località che attualmente svolgono le loro manifestazioni su settimane e addirittura mesi (Alba, Norcia, Aqualagna, ecc.).

3) Vi sono altri successi di cui va orgoglioso ?

Penso che il gruppo che avevo l'onore di dirigere ha fatto un buon lavoro e per diversi motivi. Aver acceso i riflettori sul prodotto tartufo con quello che ne è derivato: nascita di figure imprenditoriali, legge regionale, interesse dei mass-media, ecc.. Il progetto Vivirpina: per diversi anni migliaia di alunni delle scuole della provincia, in visita nel nostro territorio. Aver recuperato e stampato libri locali quasi scomparsi. Sopperito alla mancanza di materiale pubblicitario con la realizzazione di una guida turistica, carta dei sentieri, opuscolo sul tartufo, brochure e depliant. Aver iniziato il Servizio Civile presso la struttura della Pro Loco. Realizzato corsi per guide turistiche-storiche-culturali. Informatizzato la struttura della Pro Loco. Partecipato a diverse mostre in giro per l'Italia (Bologna, Valtopina, Norcia, Spinazzola, ecc.). Nostro materiale e personale presente in eventi internazionali (BIT Milano, Slow Food Torino, ecc.). Eletti nel Consiglio Provinciale delle Pro Loco e altro.

4) Qual è il suo giudizio sulla sagra della castagna attuale ?

Va dato merito all'attuale direttivo per il lavoro che svolgono. E' stata e resta la nostra manifestazione di punta, mantenerla a tali livelli comporta un sacrificio non indifferente. Ora non resta che lavorare e proteggere ciò che si è creato con sforzi e sacrifici di tante persone, fare quadrato intorno a chi organizza.

5) E' stato il più giovane presidente della pro-loco, se in futuro dove riproporglielo ritornerebbe alla guida dell'ente?

Penso di no, ho passato sei anni alla guida della Pro Loco e credo di aver dato quello che potevo. Ritengo che per far bene servono stimoli e motivazioni, questi dopo un po' vengono meno, ed è giusto passare la mano.

Lenzi Federico & Di Capua Emanuele

Speciale Sagra della Castagna

Intervista al presidente della pro loco

Bagnoli- Laceno

Francesco Pennetti

1) Quali novità ci riserva la sagra quest' anno?

Non è ancora sicuro, ma quest'anno stiamo pensando di proporre il solito tronco di castagne dandogli la forma del nostro paese in rappresentanza dei 150 anni dell'unità d'Italia.

2) Quanto è importante la nostra sagra a livello nazionale e regionale?

Penso sia molto importante perché vi partecipano molte regioni del sud come la Calabria, la Puglia , la Basilicata ed il Molise . Dall' anno scorso vi prendono parte anche regioni del centro come Lazio e Toscana , ma l'importanza principale sta nel fatto che la nostra sagra è molto diversa da quelle del resto d'Italia , poichè è più rustica e "casareccia" (infatti gli stand sono composti da famiglie , mentre nelle altre parti d'Italia sono creati dalle ditte e dai loro operai).

3) La manifestazione comporta degli sforzi economici? Se sì, quali? quanti? e cosa più importante da parte di chi?

Tutta la popolazione viene coinvolta e fanno questo per guadagnare dei soldi per andare avanti in questi tempi di crisi . Le persone coinvolte sono: i parcheggiatori (quasi tutti ragazzi), coloro i quali fanno gli stand , le guide , la protezione civile ecc. Al nord e al centro Italia , come già accennato , ci sono soprattutto aziende che vendono il loro prodotto.

4) Quali organizzazioni , comitati , associazioni e volontari partecipano alla buona riuscita della rassegna?

L'organizzatore principale è la pro-loco con l'appoggio comunale e altri enti che vengono coinvolti : come l'associazione culturale Palazzo Tenta che si occupa di rasserenare e di non far preoccupare le persone con il meteo di Michele Gatta, il Gruppo Giovani con a capo Vincenzo Grieco e tutti i ragazzi, l'ente parrocchiale ed il sacerdote che ci permette di fare visite guidate nella cattedrale, il supporto dell'ufficio turistico formato dalla pro-loco e dal comune che aiuta nel dare informazione ai turisti, l'unpli nazionale, la camera di commercio, la provincia di Avellino; queste ultime aiutano lo svolgimento della festa con dei contributi ed aiuti economici.

5) Come regge il confronto con le altre sagre locali (Cassano, Montella, Acerno ...)?

Il confronto non ce lo poniamo anzi gli altri devono farlo , perché le altre ora si stanno evolvendo mentre noi siamo stati i primi. Sant' Angelo sta crescendo ed è una sagra derivante e nata dalla nostra sagra Bagnolese; Montella invece a parte la "sfiga" annuale dovuta ai fattori meteorologici è diventata una sagra abbastanza industrializzata e la gente invece cerca il tradizionale ed il biologico in questi tempi .

6) Sig. Pennetti ci illustri i pro ed i contro delle passate edizioni?

Sono tanti e sono pochi. Questo è quanto c'è da dire da quando ho iniziato ad interessarmene. Nel 2006 le cose non funzionavano molto bene, perché vi erano pochi controlli, non si compilavano documenti ed infatti c'erano persone che facevano stand dove e come volevano; in poche parole non era ben organizzata. Nel 2007 quando sono diventato organizzatore abbiamo iniziato a fare i controlli con l'asl per i minimi requisiti igienici, poi per motivi finanziari abbiamo imposto a tutti di usare registratori di cassa; mentre gli stand con piccoli guadagni (cioè che non superano i 5000 euro) sono tenuti a rilasciare ricevuta e a dichiarare il guadagno; se viene superata la somma massima di guadagno si devono pagare delle tasse aggiuntive. In seguito, ci siamo dovuti adeguare per ciò che riguarda gli spazi per far passare eventuali mezzi di soccorso e con adeguate "uscite di emergenza". I cambiamenti sono stati molti e non è stato facile farli rispettare per garantire l'ordine. Quest'anno abbiamo fatto un'accordo con il maresciallo della caserma dei carabinieri di Bagnoli Irpino per garantire maggior ordine e sicurezza.

7) Cosa risponde a coloro pensano che la sagra abbia perso il suo fine primario (la valorizzazione del territorio) diventando un evento puramente economico?

A queste persone rispondo che sbagliano a pensarla in questo modo; perché non si è perso alcun fine primario come la valorizzazione del territorio, ma allo stesso tempo è nato anche un altro fine primario: l'economia. Infatti durante la sagra c'è un maggiore guadagno da parte dei commercianti: dato che i prezzi aumentano, in particolare quelli del tartufo e della castagna. Grazie alla sagra anche il produttore può fare il proprio guadagno dopo aver lavorato duramente. Questo non danneggia coloro i quali con le loro aziende di tartufo (Lenzi Tartufi, Perna Tartufi; Patrone Lorenzo) esportano il nostro prodotto in tutto il mondo e agli allevatori che pascolano il bestiame nelle vaste montagne del Laceno facendo sì che i formaggi ricavati siano del tutto genuini. Quindi mi chiedo perché alcune persone pensano questo quando non c'è nulla da dire?

8) Come si è evoluto il ruolo dei commercianti nello svolgimento della manifestazione nel corso del tempo?

Non tutti i commercianti sono arrivati ad alti livelli, ma altri sono cresciuti molto promuovendo ogni anno alcuni prodotti ed esportando i nostri frutti in giro per il mondo; inoltre non bisogna dimenticare che hanno pubblicizzato questa festa in modo da fare affluire molta gente da tutta Italia.

9) Come si evolverà questo evento negli anni futuri?

Io spero che rimanga costante, anzi che migliori in molti aspetti: uno dei quali è il caos che si crea nei giorni di sabato e domenica, infatti quest'anno abbiamo allungato di un giorno l'evento per "smaltire" le persone e soprattutto non creare molto affanno a coloro che lavorano per la realizzazione dell'evento.

10) Crede che l' immenso patrimonio artistico di Bagnoli potrà essere valorizzato per la sua reale importanza (ad esempio sul modello del convento di S. Francesco) nei prossimi anni?

Il problema è uno solo: parecchi monumenti sono inagibili e senza ristrutturazione dal terremoto dell'80, anche se ultimamente il comune si sta attivando per ripristinare e mettere a nuovo questi luoghi con il restauro ed in futuro si spera anche in una riapertura di questi monumenti come il castello Cavaniglia (riarredato come un tempo e destinato ad essere un museo o una pinacoteca), la chiesa di San Domenico con l'annesso convento (dovrebbe diventare una scuola di antichi mestieri a cura dei monaci del detto ordine), la chiesa di Santa Margherita e tanti altri.

11) Qual è il suo giudizio personale sulla sagra?

Il mio giudizio è che ci vorrebbe più gente per portare avanti questa festa: perché sta diventando troppo grande ed è molto difficile da gestire. All'esterno sembra tutto organizzato preciso e bello, ma dietro le quinte le cose sono molto difficili e c'è gente che lavora moltissimo affinché le cose vadano tutte nel verso giusto. Basti pensare che quest'anno per la gran mole di lavoro si è iniziato ad affiggere i vari cartelli riguardanti l'evento già venti giorni prima di esso.

Di Capua Emanuele & Lenzi Federico

L'ALTOPIANO LACENO "TEATRO" DEL XXVIII CONVEGNO DIOCESANO.

Un'organizzazione da grandi eventi, allestita presso l'Hotel Grisone, sull'altopiano Laceno, lo scorso 16 e 17 settembre, per accogliere il XXVIII convegno pastorale diocesano. L'evento di importanza vitale per la diocesi di Sant'Angelo dei Lombardi ha visto la presenza di tutte le parrocchie dell'arcidiocesi: Sant'Angelo dei Lombardi- Conza- Nusco- Bisaccia, rappresentate da parroci e delegati di ogni Consiglio Pastorale Parrocchiale.

Tematica principale di questo incontro è stata "l'iniziazione cristiana" con la quale si è voluto fotografare la pastorale battesimale dei bambini nella nostra Diocesi e quella dei ragazzi in età scolare. Negli ultimi decenni la Chiesa italiana si è impegnata in una "conversione pastorale" per passare ad una "pastorale di conversione" e l'iniziazione alla fede dei fanciulli e dei ragazzi nelle nostre comunità, è stata per decenni l'impegno forte e generoso profuso dalle parrocchie. I delegati di ogni Consiglio Pastorale Parrocchiale a cui, è stato affidato il gravoso compito di esporre e mettere in luce la reale situazione della propria parrocchia di provenienza, hanno evidenziato le problematiche e le possibili soluzioni inerenti alla tematica proposta.

Ma, iniziamo col dire che, l'iniziazione cristiana è un percorso di formazione attraverso la quale si diventa e ci si prepara ad essere cristiani e che non è un'attività della Chiesa, bensì la sua missione. A tale proposito è spontanea un'analisi sui metodi usati e i percorsi intrapresi fino a questo momento dalla comunità ecclesiale e comunità cristiana (laici).

Tenendo ben presenti le tre tappe all'inizio della vita cristiana: Battesimo, Cresima, Eucaristia, si è pensato di guardare con occhio più attento in che modo tali sacramenti vengono in primis chiesti, in secondo luogo vissuti, in terzo luogo evangelizzati e trasmessi al prossimo, in modo da comprendere in pieno quali sono gli obiettivi raggiunti e quali quelli ancora da raggiungere e, le strategie da adottare e quali quelle da rivedere o accantonare del tutto. Con questa consapevolezza si richiede non tanto un aggiustamento della prassi attuale dell'iniziazione cristiana e nemmeno un semplice aggiornamento, ma un vero e proprio ripensamento. Si è sentito, pertanto, dopo anni di riflessione il bisogno di prefissarsi mete nuove e percorsi realizzabili.

Si avverte oggi l'urgenza di una nuova evangelizzazione, di nuovi metodi di espressione mettendo al centro Cristo e il Vangelo, riportando in ogni cristiano l'ardore dell'annuncio attraverso un nuovo linguaggio e nuove forme di espressione.

È la Comunità Cristiana ad annunciare il Vangelo, poiché è soggetto primo e contesto proprio dell'iniziazione cristiana e la testimonianza è la prima forma di evangelizzazione, attraverso l'esperienza di fraternità, di servizio, di celebrazione. Queste esperienze fondamentali fanno capire come sia necessario operare una vera e propria rivoluzione pastorale, che metta in discussione i modelli formativi odierni e permetta di pensare a nuove figure di catechisti ed accompagnatori nella fede, capaci di rispondere alle esigenze della comunità. Oggi, l'intera comunità dovrebbe progettare e proporre specifici itinerari, poiché le situazioni personali sono molto diverse tra loro e richiedono perciò itinerari appropriati, curando in particolare il cammino formativo che tenga conto dei ritmi e delle esigenze dei nuovi stili di vita. Si è preso nello specifico come caso il Sacramento del Battesimo, la prima tappa di un cristiano.

Dall'attenzione di ogni gruppo pastorale verso questo specifico argomento è evidente che siamo in uno stato quasi di "degrado". Dall'analisi di ognuno è stato evidenziato un numero di incontri di preparazione molto limitato, una frequenza da parte dei genitori e padrini e madrine scarso, ed un sostegno quasi assente da parte dei genitori nella vita cristiana dei ragazzi. Punto comune di ogni gruppo, ed il più preoccupante in assoluto è lo sparuto interesse dei post- battesimati dopo aver ricevuto tale, fondamentale, sacramento.

Ogni singolo partecipante al convegno viene, in seguito, chiamato a scrivere la propria opinione e relativa proposta, ed emerge che: mancano i giusti suggerimenti per una vera svolta; tra tanti, sicuramente pochi saranno i contenti di un nuovo cammino "catecumenale", poiché arduo e serio; gli incontri sono pochi, poiché limitati nel numero e negli impegni dei genitori stessi che dei padrini; è presente una poca consapevolezza del sacramento del Battesimo come tappa fondamentale del cammino di ogni cristiano. È evidente a questo punto, che in questo momento storico, la nostra Chiesa ha bisogno di una "conversione" che non solo permetta ai nuovi figli

di sentirsi parte viva della Famiglia di Dio, ma che aiuti tutti i battezzati a risvegliare la personale vocazione spesso assopita o vissuta in maniera parziale. In altre parole, bisogna restituire alle comunità parrocchiali la bellezza e la forza trasformante di una fede più consapevole ed operosa.

L'impegno deve essere quello di tutta la comunità, non di singoli o pochi "puri", perché si andrebbe ad avere come risultato una Chiesa vista come una "setta", chiusa e limitata; poiché se da un lato bisogna salvaguardare il rispetto della libertà e dei ritmi personali del candidato, dall'altro la comunità si deve impegnare ad offrire il nutrimento spirituale necessario affinché questi possa maturare e crescere nel rapporto con Dio. Sarebbe fondamentale un'analisi sociologica della famiglia, nelle reali difficoltà delle nostre comunità. Nella nostra realtà diocesana sono stati fatti alcuni tentativi di rinnovamento, che nella prassi si sono limitati all'introduzione di pochi correttivi prevalentemente metodologici. Il problema, invece, è la ristrutturazione vera e propria poiché i suggerimenti sono chiari e condivisi, ma la realizzazione pratica tarda a diventare realtà. Occorre acquisire una nuova mentalità e soprattutto non farsi spaventare o frenare dal cambiamento. Non è più pensabile una catechesi stringata o scandita sui ritmi scolastici dell'anno scolastico; va proposto un "cammino" che coinvolga pienamente sia le famiglie che i figli stessi, affinché stringano relazioni più fraterne e comincino a vivere uno stile di vita cristiano che non si riduca ad un semplice e puro consumismo: i figli attingono ed assorbono dagli

atteggiamenti e dalla testimonianza familiare. Un buon esempio produce un buon atteggiamento!

Si tratta di proporre ai figli un vero itinerario esperienziale. In questo modo l'iniziazione cristiana diventerà espressione di una comunità che educa con tutta la sua vita e con tutte le sue componenti, collaborando e non "delegando", limitando così il numero delle persone impegnate nel sociale e nella parrocchia, andando, senza accorgersene, a limitare le idee fatte dalle esperienze di ognuno, poiché ogni esperienza forma un individuo ed ogni individuo è segno importante della presenza cristiana, senza in alcun modo tralasciare che la figura proposta di "catechista- accompagnatore" richiede anche una particolare cura ecclesiale, che deve esprimersi in un'adeguata formazione che lo abiliti a rapporti con gli adulti ed i bambini, ad ascoltare le loro domande, a dare risposte convincenti e sicure intorno alla fede cristiana. La fede bisogna suscitarsela, risvegliarla e motivarla. In questa ottica l'itinerario di iniziazione cristiana diventa davvero un cammino per diventare cristiani, non solamente per prepararsi ad un sacramento. È un percorso nel quale a poco a poco ci si lascia modellare e che suggerisce nuove scelte di vita.

È fondamentale una svolta vera, sia della visione che si ha della vita cristiana che del vero e proprio sacramento del Battesimo, non più visto come una tappa "normale" e scontata ma innanzitutto "sentita". Siamo disposti, tutti, ognuno nei nostri ruoli, ad impegnarci nella realizzazione di questa proposta di vita? Ne sentiamo tutti il bisogno, serve quindi la volontà di ognuno, senza scoraggiarsi, perché da ogni sconfitta nasce una nuova vittoria...

PALLANTE ANNA

Con la collaborazione di
Giulio Tamarro.



ANTONIO... CHIARA
GIULIO DOMENICA
P.I. 02403860646
VIA DE ROGATIS, 96 BAGNOLI IRP. (AV)
PER INFO: CELL. 3470659298 - 3203891558
E-mail: marzopascal@tiscali.it



via De Rogatis, 96 Bagnoli Irpino (Av)
tel. 0827 62960

La famiglia: il nucleo naturale e fondamentale della società.



È la famiglia la prima comunità ad essere chiamata alla pace, e la prima comunità a ricercare la pace; pace e amicizia fra gli individui e i popoli.

Papa Giovanni Paolo II

La famiglia è oggi riconosciuta come il nucleo naturale e fondamentale della società. Non si può stabilirne un'origine, è un'istituzione da sempre appartenuta alla società umana, anche se in diverse forme a seconda dei tempi e delle culture. Ripercorrerne la storia sarebbe un'operazione lunga e risulterebbe un elenco di numerosi cambiamenti che dopotutto continuano ancora ai nostri giorni. Pur restando il primo ambiente in cui inizia lo sviluppo e la progressiva maturazione dell'essere umano, la famiglia è sottoposta a ricorrenti tentativi di discredito e, spesso, se ne mette in discussione la stessa tradizionale identità. Un'indagine su larga scala, ci permetterebbe di renderci conto che la famiglia sta attraversando un momento di crisi dovuto allo smarrimento della compattezza sociale che è un suo valore fondamentale, ma basta anche guardarsi intorno per notare quanto facilmente vengano meno i legami che la tenevano salda. Attualmente si stanno diffondendo forme familiari sempre più lontane ideologicamente e strutturalmente dalla tradizione culturale, frutto di una società dove circolano idee di rinnovamento e si mescolano molteplici culture. Al momento del matrimonio si stabilisce che l'unione duri "finché morte non vi separi", ma capita spesso che non si tenga fede a questa promessa. Il matrimonio è l'origine della famiglia e ciò che ne garantisce il benessere, ma purtroppo può anche essere la causa del suo

tracollo. Con il diffondersi negli anni Sessanta, dei fenomeni della separazione e del divorzio, si è assistito alla nascita di nuove strutture familiari alternative. Abbiamo assistito negli ultimi anni ad una rapida crescita, non solo di coppie unite da un matrimonio civile, ma soprattutto di contesti familiari formati da un solo genitore, coppie conviventi e unioni omosessuali. Intendendo come classico nucleo familiare: padre, madre e figli biologici, a causa dell'aumento delle rotture coniugali nell'ultimo trentennio, sembra sempre più frequente trovarci di fronte a famiglie in cui uno dei due coniugi ha già vissuto un'esperienza di famiglia nucleare e va incontro ad un secondo matrimonio. Le problematiche legate alla famiglia non hanno, però, semplicemente origine delle nuove tendenze culturali, a queste vanno sicuramente aggiunte quelle interne ad ogni nucleo. Non si può infatti dimenticare che ci troviamo nella società del consumo, nella quale spesso non ci si può permettere di avere più di un figlio. Ciò che però manca veramente alle famiglie di oggi, sono i tradizionali momenti di riunione, ad esempio in occasione dei pasti, cancellati dai diversi impegni e attività che tengono lontani i componenti nell'arco della giornata. Vengono così sempre meno i momenti di ascolto e di dialogo, le manifestazioni di affetto, la condivisione delle esperienze e si vorrebbe recuperare il tempo perduto nell'unico giorno della settimana in cui è possibile, la domenica. Non bisogna comunque dimenticare che esistono, e per fortuna non sono poche, famiglie in cui davvero ci si può sentire a casa perché sanno comunicare la giusta sicurezza e il giusto affetto capaci di rimanere compatte nonostante l'evolversi della realtà e l'incontro di ostacoli che possano impedirne la felicità. In conclusione, per quanto possa sembrare inutile trattare un tema come quello della famiglia, basato dopotutto su considerazioni che ognuno potrebbe da sé compiere, questo è solo un monito, uno spunto per fermarsi a riflettere su come quella che una volta sembrava a tutti l'eccezione stia diventando oggi la regola e soprattutto su come quelli che prima erano saldi valori morali (l'amore, la fedeltà, il perdono) stiano diventando una semplice utopia.

Jessica Patrone

SAN FRANCESCO A FOLLONI, IL CUORE DELL'ALTAIRPINIA.

**IL VERO CENTRO DI CULTURA RELIGIOSA, RICERCATO ED APPREZZATO,
IN OGNI EPOCA DA TUTTE LE COMUNITÀ PRESENTI IN QUESTA
ALTA VALLE DEL CALORE.**

Il convento di San Francesco a Folloni, sulla riva del fiume Calore, disteso tranquillamente nella valle tra montagne dove i paesi sono arroccati timorosi a difesa, è da ottocento anni al centro degli avvenimenti storici e delle vicende quotidiane di queste contrade.

I francescani nei loro insediamenti cercavano la folla degli agglomerati urbani per predicare e far sentire a tanta gente la Parola. Qui il convento invece era isolato tra campi e boschi, spesso irraggiungibile per la neve, sembra che i monaci abbiano insolitamente cercato la solitudine ed il riposo. Ma in realtà non era così, la scelta della contrada Folloni capovolgeva il concetto di città ponendosi all'incrocio tra strade ad uguale distanza da tutti i centri abitati dell'alta valle del Calore, intuiva il moderno impianto di città territorio, il monastero si poneva come struttura al servizio non di un solo paese ma di tutta un'area.

Era il vero polo di cultura religiosa, ricercato ed apprezzato, tenuto in ogni epoca in grande considerazione dai vari feudatari e in special modo tra il XV ed il XVI secolo all'epoca della signoria dei Cavaniglia.

Il convento di San Francesco a Folloni, anche se, geograficamente parlando, rientra nel comune di Montella, è ancora oggi il centro di riferimento per tutti i paesi dell'alta valle del Calore.

L'occasione "principe" sono i festeggiamenti in onore di San Francesco d'Assisi, nei primi quattro giorni di ottobre.

"Francesco d'Incanto", questo è il nome della manifestazione promossa dai frati del convento di Folloni, non è solo una festa, ma una cornice artistica al messaggio del Santo di Assisi, una manifestazione che esprime insieme arte, musica e spiritualità con celebrazioni, spettacoli, eventi, mostre e stand gastronomici, a cui partecipano attivamente tutte le comunità civili e religiose non solo del comune di Montella ma anche di Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Castelfranci,

Montemarano e Nusco.

La festa liturgica del 4 ottobre diventa un momento di aggregazione e di festeggiamenti anche civili, dove le varie comunità si confrontano fra preghiera e divertimento. In questo giorno prima della celebrazione liturgica ha luogo: "La marcia della fratellanza", le varie comunità capeggiate dalle autorità civili e religiose, partendo a piedi dai loro rispettivi paesi d'origine, si incontrano nel convento di Folloni: per l'offerta dell'olio dei comuni (un paese ogni anno) e l'accensione della lampada che arde perenne davanti a San Francesco.

«Questa marcia della fratellanza è un invito, come spiega Padre Agnello Stoia, "frate guardiano" del convento, a superare i campanilismi, attraverso la strada del confronto. La sfida a cui siamo chiamati è quella di rispondere alle esigenze dell'intera valle del Calore al di là degli interessi dei singoli paesi. Un'esigenza che si avverte oggi con forza, di fronte alla crisi degli enti sovracomunali come comunità montane e province, proprio da incontri come questi possono nascere collaborazioni e progetti per offrire servizi congiunti ai cittadini, idee per rispondere alle emergenze del territorio.

In tempi di crisi, come quelli che oggi viviamo, diventa ancora più importante collaborare essere solidali, aprirsi alle esigenze degli altri. Del resto i sindaci dei paesi dell'Alta Valle del Calore e le comunità di fedeli sanno che qui possono sentirsi a casa, che il convento di San Francesco è di tutti, nessuno deve sentirsi straniero in questo luogo. Siamo convinti, infatti, che non si possa prescindere dal valore dell'accoglienza, perchè nel segno di questo spirito è nato il convento».

È nel segno di questo spirito che continua l'opera dei frati del convento di Folloni, stimati ed apprezzati da tutte le comunità, come avviene ormai da quando il Santo di Assisi iniziò la sua opera in questa valle che dà origine al fiume Calore.

GIULIO TAMMARO.

APPROFONDIMENTI

San Francesco e il Convento di Folloni

Antiche fonti e tradizioni raccontano che Francesco d'Assisi riparò qui provvidenzialmente nell'inverno del 1221, sotto un leccio. Nonostante il tempo da lupi,

la neve che cadde quella notte non lambì le fronde sempreverdi dell'albero né inzuppò le tonache di quei pochi frati che vi avevano trovato rifugio per la notte. Il fatto prodigioso non tardò molto a passare di bocca in bocca, come l'identità della guida di quel drappello di forestieri, vestiti in modo vile: frate Francesco e i frati minori, diretti alla grotta di san Michele sul Gargano. Alle richieste insistenti della gente e del castellano il santo di Assisi cedette volentieri, lasciando due frati che costruirono accanto all'albero un romitorio dedicato alla Vergine dell'Annunciazione. Il leccio, nascosto nelle fondamenta del convento, è diventato radice dell'albero secolare che è il Complesso Monumentale di san Francesco a Folloni.

Questa storia leggendaria e drammatica, non è l'unico "documento" della fondazione né l'unico fioretto che si tramanda della prima fraternità che ebbe il privilegio di iniziare un'avventura spirituale che continua da otto secoli. Appena due anni dopo, sempre la neve fa da occasione ad un altro prodigio: i frati sono bloccati da giorni e non hanno da mangiare, né qualche anima pia può portar loro un pane, perché dall'abitato è impossibile percorrere due miglia nella neve alta. Qualcuno bussa alla porta, viene spalancato l'uscio a un altro misero che certo chiederà da mangiare, ma non c'è nessuno. Solo un sacco pieno di pane fragrante sulla neve alta. Si cercano impronte che non ci sono. E il sacco, è di lino, ricamato a gigli di Francia. Troppe domande, la fame e il freddo rendono quei poveri

uomini avidi di cibo. Ma con stupore mangiano quei pani, intanto si smorzano i morsi della fame ma non le domande: Chi sarà stato? E un sacco tanto prezioso? E i gigli, francesi in Irpinia? Solo tempo dopo sapranno che Francesco era in Francia presso la corte di Ludovico VIII: in visione aveva saputo del pericolo per i suoi frati e per mano di angeli aveva inviato quel sacco di pane fino a Montella. Conserveranno allora il sacco come tovaglia d'altare, e nei secoli a venire sarà la reliquia più preziosa del convento.

A pochi passi dal Convento una limpida fonte d'acqua ricorda ancora un prodigio del Poverello. Tornando dalle Puglie e trovando intenti i frati a riparare le rovine del luogo per costruire il romitorio insieme a buona gente del posto che li aiutavano, provvide a far scaturire una fonte chiara perché si dissetassero mentre le acque del fiume Calore in piena erano troppo torbide da potersi bere.

La fede e la devozione della gente di questa terra irpina al Poverello sarà proclamata a tutto il mondo dal pennello di Giotto che nella Basilica superiore di Assisi dipinse, tra i tanti miracoli attribuiti a Francesco dopo il suo transito nel 1226, quanto accadde a Montemarano, poco lontano da Montella. Una donna devota era morta senza il conforto della confessione. Durante il suo funerale si svegliò chiedendo un confessore: per intercessione del beato Francesco le era stato concesso di tornare in vita per poter essere assolta dai peccati. Una volta ricevuta l'assoluzione si riaddormentò in pace.

Francesco D'Incanto

"Francesco d'incanto" è la festa che il Convento dedica a san Francesco. E' una manifestazione che coniuga spiritualità, arte, musica e gastronomia nella suggestiva cornice francescana di san Francesco a Folloni.

Già dal 1973 la festa liturgica del 4 ottobre è diventata per il Convento di Montella un momento di aggregazione e di festeggiamenti anche civili, i primi in Italia secondo la testimonianza di P. Silvio Stolfi, ideatore e promotore della manifestazione. Agli inizi la festa era semplice: in chiesa, l'esecuzione del "Cantico delle creature"; fuori, una botte di vino e un cantante, giusto che intrattenesse gli spettatori per l'ora dello spettacolo più atteso, lo spettacolo pirotecnico. Dal 1997 fu formato un Comitato composto da laici vicini al Convento che si occupasse, insieme ai frati, di organizzare i festeggiamenti in onore di san Francesco. Il primo comitato era composto da pochissime persone che, fin da subito si dedicarono senza sconti né riserve, per far sì che la festa crescesse e continuasse l'opera di P. Silvio.

Il Comitato non fu l'unica novità. Si pensò di destinare le offerte spontanee raccolte in Montella e nei paesi limitrofi alla realizzazione di opere che rimanessero nel tempo, convinti che i valori francescani della essenzialità e della sobrietà, senza mortificare la realizzazione di una bella festa, rispondessero anche alle esigenze di quanti contribuivano, anche di quelli che mal tolleravano festeggiamenti che non lasciassero segni concreti e spreccassero ingenti somme di denaro. Considerate le difficoltà di far fronte alle spese di manutenzione della chiesa e del convento, parte dei contributi della manifestazione cominciarono ad essere utilizzati per opere che migliorassero i servizi per i fedeli e i pellegrini.

Con il passare degli anni questa esperienza ci ha portato a maturare una svolta, a cominciare

dal nome Francesco d'incanto (dal 1999) e ad affidare alle parole di Francesco d'Assisi un tema di riferimento ogni anno, tratto dal Cantico delle Creature. Inoltre la festa si è arricchita di iniziative, le più varie, che le hanno dato un tono sempre più nuovo e diverso, si è estesa a più giorni per permettere a quante più persone possibile di parteciparvi, di visitare gli spazi aperti e allestiti, distinguendo momenti di spettacolo per i giovani, le famiglie, i bambini. In una dimensione di gioia e accoglienza abbiamo dato vita a serate semplici, ma innovative, che di fatto hanno divertito, affascinato e incuriosito il pubblico.

In fondo al viale una croce, e il grande arco accoglie chi viene al convento. Una lapide reca incisa nella dura pietra il tenero ricordo di vite passate nell'amore di Cristo per il bene degli uomini. Un monumento di pietra innalzato a P. Silvio e a tutti i frati che qui sono vissuti e hanno operato. Le architetture di questo luogo raccontano storie di vita, passata e presente: esse sono fronde sempreverdi di quel leccio, otto volte centenario, sotto il quale Francesco si riparò nel lontano inverno del 1222. La spiritualità di cui sono intrise le pietre del convento è la linfa di un'unica radice e, nella diversità delle persone e dei tempi, è una voce palpabile che parla di cose antiche e sempre nuove: il Vangelo, la fraternità, la preghiera, l'operosità; un racconto fatto di parole e di gesti nello stile francescano dell'accoglienza. Il nostro chiostro è il mondo. Basta accogliere proprio tutti e ti accorgi come il mondo passi da queste parti.

* i due approfondimenti sono stati tratti dal sito francescani. it



**PREZIOSO
MACELLERIA**
*produzione propria
salami, insaccati*
ALTOPIANO LAGENO
via Serroncelli tel. 338 9213089
BAGNOLI IRPINO (AV) via Anisio
tel. 0827 62552 - 328-5817464 - 388 9401178

La Dea della Fortuna

Tabaccheria - Articoli da Regalo
Via. A. Frank 7 - Bagnoli Irpino (AV)
tel. 0827 62602

IL LACENO

UNA LOCALITÀ TURISTICA CHE DOVEVA ESSERE PER TUTTI LA CORTINA D'AMPEZZO DEL SUD!!!!

Il Laceno è stata sempre una grande risorsa molto redditizia per noi bagnolesi poiché il suo vastissimo territorio offre molteplici risorse, come la pastorizia, il fungo, inoltre dispone di impianti sciistici ben attrezzati, ma il più importante di tutti il Tuber mesentericum o il così detto "tartufo nero" di Bagnoli, il quale, è presente sui Monti Picentini in terreni neutri sotto varie piante quali il faggio, il carpino, il nocciolo selvatico ecc.... Inizio col dire che con quest' articolo non voglio stare a sottolineare le risorse del Laceno, le quali sono molto importanti, ma portare agli occhi della gente quello che era, un po' di anni fa, il Laceno e soprattutto quello che il Laceno sta diventando al giorno d'oggi. Vorrei cominciare a parlarvi un pò dell'antico rifugio del SS. Salvatore il quale, sorgeva su di una collinetta nei pressi del lago Laceno; la costruzione fu realizzata incorporando la piccola cappella esistente costruita molti secoli prima da S. Guglielmo da Vercelli e S. Giovanni da Matera, che costò assai poco e fu realizzata col contributo personale di Michele Lenzi. L'inaugurazione di questo rifugio avvenne con grande festa popolare il 4 settembre del 1881. Oggi di questo rifugio non ne rimane la minima traccia perché al suo posto, in seguito, fecero erigere un hostel nelle condizioni che possiamo vedere ancora oggi (pessime). Al di sotto di esso vi si trova una piccola grotta dove si dice che anticamente fosse avvenuto un miracolo. Dopo svariati anni venne costruita una chiesetta in onore del SS. Salvatore e la festa viene chiamata "santanesta", portandovi la statua settecentesca dell' Addolorata; chiesa usata ancora oggi per celebrarvi le sante messe in alcune occasioni . Ma che fine ha fatto il Lago, che una volta riempiva quasi interamente la piana del Laceno? Pongo questa domanda perché molte sarebbero le risposte per spiegare il fatto che il Lago è ormai diventato una pozza d'acqua, in cui magari gettare sostanze di vario tipo, che non fanno altro che inquinare le acque e distruggere un ecosistema già di per sé degradato . Alcune voci di piazza ci dicono che le acque del Lago si perdono quasi interamente nelle grotte del Caliendo, altri invece dicono che questo fenomeno è causato dall'evaporazione dell'acqua durante i mesi estivi (cosa assai inverosimile visto che il clima del nostro luogo è caratterizzato da inverni rigidi ed

estati fresche), secondo altri la causa è l'elevato numero di bestiame che fa uso di quell'acqua. Io non do risposte alla domanda, perché in primo luogo mi sarebbe troppo difficile in secondo luogo non sono un esperto del settore, ma una cosa è certa, è sotto gli occhi di tutti la situazione descritta pocansi. Il risultato di tutto è il turismo che "non prende il volo" coma dovrebbe anche per questi motivi. Una cosa di cui dovremmo e potremmo andare fieri ci ritroviamo a doverla criticare, quasi vergognandocene, senza renderci conto che la causa di tale situazione siamo proprio noi, abitanti del luogo, che invece di preservarlo e rispettarlo e migliorarlo, ne abusiamo, fino ad un limite impensato! Quest'amministrazione ha stanziato circa 40.000 euro per far mettere una staccionata che impedisca ad animali, di ogni genere, di avvicinarsi alle acque del Lago: raggiungerà lo scopo? O farà la fine di quella precedente? Vorrei tornare un attimo indietro, perché vi ho solo fatto cenno delle nostre bellissime grotte del Caliendo e vorrei parlarvene con un po' di interesse in più perché è il minimo che si possa fare con uno "spettacolo del genere", perché le grotte sono uno spettacolo da ammirare! La grotta del Caliendo costituisce per il comune di Bagnoli Irpino un bene naturale di eccezionale importanza. Il suo ingresso è a quota 840m. e la lunghezza del tratto fin ora esplorato è di 3 chilometri. Fino al 1930 nessuno l'aveva raggiunta, ma osò e ci riuscì per la prima volta il muratore Giovanni Rama Oggi il percorso è abbastanza migliorato per raggiungere le grotte, avendo creato un' entrata dall' altopiano del Laceno e rendendo meno ardua l'esplorazione da parte di turisti e non, ma ancora le grotte non sono parte al pubblico e bisogna accelerare l'apertura. Mia come quella di molti è la speranza che verranno aperte al più presto poiché è e sarà una risorsa vantaggiosa per il turismo del Laceno, il quale si incrementa sempre di più in inverno grazie agli attrezzati impianti di funivia di cui dispone e che arrivano fino ai 1400m di altitudine. Spero e mi auguro che le "nostre bellezze naturali" per l'impegno dei responsabili, possano essere ammirate quanto prima da coloro che attendono da molto tempo questo momento. Così non si rischia di perdere il nostro Laceno, il suo bellissimo lago, e un invidiabile paesaggio!

Pallante Aniello

Il Notiziario
di Tommaso Frasca

Facciamo gli auguri

Per il battesimo di:

*Delli Bovi Desirée, Dell' Angelo Lucia, Gargano Alessandro Lorenzo,
Riera Stefano, Vivolo Enrico, Gargano Micaela, Lacerra Laura,
Chieffo Gabriele, Infante Aniello, Dell'angelo Giordana Maria,
Vivolo Marika, Saldutti Michela, Morrone Alfonso*

Per il matrimonio di:

*Gismondi Luca- Cione Alessandra
Gatta Salvatore- Infante Sandra
Vivolo Roberto- Merla Alessia
Di Capua Matteo- Russo Grazia*

Per il 25° anniversario di matrimonio di:

*Nigro Mario- Cione Orsola
Conte Gerardo- Patrone Concetta*

Per il 50° anniversario di matrimonio di:

*Delli Bovi Mario- Di Stasio Gemma
Pallante Rocco- Di Capua Mariannina
Nigro Addolorata- Nicastro Domenico
Rama Raffaele- De Simone Elvira*

Per il ritorno alla casa del Padre partecipiamo al dolore delle famiglie di:

Calderone Aurelia Nicastro Salvatrice Lucia
Grieco Pasqualina Gatta Gerarda
Nigro Anna Pallante Luigi

**BILANCIO GIORNALINO "LA PARROCCHIA"
ANNO 2011**

DATA	DESCRIZIONE	ENTRATE	USCITA	SALDO
21 Aprile 2011	<u>USCITA GIORNALINO</u>			
	OFFERTE	€30,00		
				€ 30,00
05 Giugno 2011	<u>USCITA GIORNALINO</u>			
	OFFERTE	€51,35		

	STAMPA DEMA		€ 40,00	
	SPONSOR	€35,00		
				€ 41,35
02 Luglio 2011	<u>USCITA GIORNALINO</u>			
	OFFERTE	€138,11		
	STAMPA DEMA		€ 130,00	
	SPONSOR	€185,00		
				€193,11
04 Agosto 2011	<u>USCITA FIORNALINO</u>			
	OFFERTE	€22,00		
				€22,00
TOTALE		€461,46	€170,00	+ €291,46

Il direttore responsabile:
Don Stefano Dell'Angelo

Il tesoriere:
Aniello Pallante

In occasione dell'uscita del libro "Bagnoli Irpino e le sue Radici Cristiane - Vestigia e Luoghi di Culto", scritto da Giuseppe Dell'Angelo e Ermenegildo Parenti, la redazione del giornalino pubblica l'introduzione dell'opera e l'intervista ad uno degli autori.

Nello scorso mese di novembre, quando mio nonno mi propose di realizzare un breve saggio sui luoghi di culto di Bagnoli, avevo più d'una perplessità. Gli eventuali ostacoli non sarebbero stati certo di poco conto: informazioni frammentarie e talvolta contraddittorie, fonti più o meno attendibili, reperti essenziali spariti chissà dove. Il dubbio che più mi turbava, però, era un altro. Aveva senso concepire un libro che parlasse di tutte le chiese del paese, considerando che alcune di esse sono scomparse da tempo, distrutte dall'uomo o sepolte dalla sabbia della Storia?

Non mi sono trascinato a lungo queste incertezze. È bastato iniziare le ricerche e osservare lo stato in cui versano i santuari della campagna bagnolese. La cappella di San Nicola, ignota a molti, è ormai poco più di un rudere abbandonato tra i castagni. La chiesa di San Lorenzo, memoria storica e monumento del passato, si spegne ogni giorno insieme al futuro del nostro paese. Cosa fare dunque se non immortalare ciò che resta e ricordare ciò che non c'è più? È iniziato in questo modo il lavoro sulle chiese antiche e moderne di Bagnoli Irpino, senza alcuna intenzione di suscitare clamori o proporre scoperte sensazionali. Questo libro vuole essenzialmente mostrare, non dimostrare. Non abbiamo la pretesa di dare lezioni sulla storia e sulle opere d'arte del paese. Il nostro è un energico tentativo di tramandare conoscenze che altrimenti andrebbero perdute e soprattutto trasmettere al lettore la passione per i luoghi in cui viviamo: ci piacerebbe che leggendo questa ricerca anche qualcun altro trovasse lo slancio necessario per interessarsi ad una cultura comune che appartiene

già a tutti noi. Per quanto riguarda la struttura dell'opera, abbiamo cercato di dare un andamento lineare e schematico in grado di snellire la materia e facilitarne la comprensione. Il progetto di partenza consisteva nel creare un testo unico, senza capitoli e sottocapitoli, una sorta di "guida romanzata" che fungesse da itinerario virtuale tra le strade ed i sentieri del paese. Ben presto, però, ci siamo resi conto che senza una classificazione netta degli argomenti avremmo mancato d'incisività, rischiando di lasciare nel lettore soltanto un'idea confusa della nostra ricerca. Per tale ragione, pur mantenendo intatta la visione iniziale d'una guida pratica e semplice ai luoghi di culto di Bagnoli, ad essa abbiamo associato una suddivisione attenta delle varie chiese in base alla loro posizione sul territorio. Inoltre l'ampio apparato fotografico e soprattutto il supporto delle planimetrie rendono meno ostica la lettura, facilitando anche l'identificazione di quelle cappelle lontane dal centro abitato e collocate in aree poco note. Entrando nel dettaglio dell'indagine, la catalogazione dei luoghi di culto dal punto di vista spaziale, decisamente più semplice di una classificazione a carattere cronologico, ha dato origine a tre grandi famiglie: *Chiese interne al perimetro cittadino* (Santa Maria Assunta, San Domenico, San Rocco, Santa Margherita, Santa Caterina da Siena, San Giuseppe, San Giacomo Apostolo, Chiesa dei Nobili, Cappella della SS. Trinità); *Chiese vicine all'antico perimetro cittadino*; *Chiese esterne al perimetro cittadino*. In particolare della seconda classe fanno parte tutte quelle cappelle sorte ai margini di

Bagnoli e poi, con l'ingrandimento dell'abitato, rientrate pienamente nel contesto urbano del paese (San Donato, Sant'Antonio Abate, San Marco, San Vito, Santa Maddalena, San Martino). La terza categoria, invece, comprende una varietà notevole di chiese per cui è stato necessario operare un'ulteriore suddivisione in tre gruppi: *Le Chiese degli antichi Casali*, ovvero quelle antecedenti al XIII secolo, che hanno portato alla nascita vera e propria del borgo bagnolese (San Lorenzo, San Giovanni, San Sebastiano, San Giorgio, San Potito); le cappelle di *Laceno e dintorni* (SS. Salvatore, Santa Maria e L'Angelo); un gruppo "misto" che raccoglie vari santuari senza particolari connessioni o elementi comuni (Chiesa della Pietà, Cappella del Cimitero, Cappella di Santa Maria "Pietre Bianche", Cappella di Santa Barbara e Cappella di San Nicola). Infine un capitolo a parte è stato dedicato alle nicchie sacre, prima fra tutte l'edicola della Vergine col Bambino, e alla suggestiva cappella rupestre di San Pantaleone, nascosta nella gola del *Caliendo* a 910 metri d'altezza. La ricerca è completata da una serie di interessanti appendici che aprono ulteriori fronti di studio, nella speranza futura di poter approfondire determinate tematiche ancora poco conosciute. Nel complesso i luoghi di culto presi in esame sono circa trentaquattro, e dall'indagine

sono state escluse tre piccole cappelle vacanti dedicate rispettivamente a San Berardino, San Matteo e San Tommaso (che sul finire del XV secolo furono unite alla Chiesa Madre, l'*Ecclesia Collegiata Sancta Maria de Balneolo*) perché di esse non si ha nessuna informazione né sulla localizzazione né sulla loro tipologia. Ogni chiesa è analizzata con metodo semplice e rigoroso: prima si danno le coordinate geografiche del sito e si allegano le immagini di supporto, poi vengono fornite le informazioni storiche e artistiche necessarie, esaminando i dati oggettivi e le fonti del passato. A questo proposito ci teniamo a rimarcare che nella maggior parte dei casi sono state prese in considerazione soltanto le notizie reali e certificate; laddove si ricorre a dati derivati dalla tradizione orale o ad ipotesi personali (come nei casi delle chiese di San Giacomo Apostolo o Santa Maria Pietre Bianche) viene sempre specificato accuratamente per evitare nei nostri confronti qualsiasi giudizio negativo di falsificazione storica.

Un ringraziamento va a quanti hanno contribuito alla nostra ricerca, in particolare al parroco Don Stefano Dell'Angelo e al responsabile dell'Ufficio Diocesano Beni Culturali, padre Tarcisio Gambalunga, per i permessi e le autorizzazioni ai vari luoghi sacri.

Ermenegildo Parenti

"LA PARROCCHIA"

Piazza Umberto I° - Bagnoli Irpino

Tel/Fax 082762105

Direttore responsabile:

Don Stefano Dell'Angelo.

Comitato redazionale:

Gildo Parenti (impaginazione), Aniello Pallante (tesoriere),

Giulio Tammaro (coordinatore),

Emanuele S. Di Capua, Gerarda Di Giovanni, Cinzia Frasca, Tommaso Frasca, Federico Lenzi,
Anna Pallante, Jessica Patrone.