



## Sagra della Castagna di Montella I.G.P. e dei prodotti tipici

**06 / 07 novembre 2010**

**a MONTELLA (Av)**

**PROGRAMMA**

<p><b>SABATO 06 novembre</b></p> <p>Apertura manifestazione ore 11,00</p> <p><b>Appuntamenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiaccolata "re li mesaruli" con accensione dei "bracieri"</li> <li>- Gioco per bambini "arruna arruna"</li> <li>- Concorso "Premio Castagna d'Oro"</li> <li>- Convegno dal tema "Castanea Sativa - Risorsa di cultura locale, futura filiera mondiale"</li> </ul> <p><b>Intrattenimenti e Spettacoli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruppi di musica etnica</li> <li>- Artisti di strada</li> </ul>	<p><b>DOMENICA 07 novembre</b></p> <p><b>Appuntamenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gioco per bambini "arruna arruna"</li> <li>- Elezione di "Miss Varola" e "Mister Valano"</li> <li>- Incontro culturale</li> <li>- Una pagina di cultura</li> <li>- Una opportunità di studio</li> </ul> <p><b>Intrattenimenti e Spettacoli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruppi di musica etnica</li> <li>- Artisti di strada</li> </ul>
---	--

Nel corso della manifestazione sono previste: Mostre d'arte e di artigianato Irpino, Degustazione di prodotti e piatti tipici presso gli stand espositivi ed enogastronomici, Degustazione continua di caldarroste

[www.comunemontella.it](http://www.comunemontella.it)

A MONTELLA DA DOMANI L'APPUNTAMENTO CON I DUE GIORNI DELLA SAGRA

# DOVE LA CASTAGNA È IGP

## Stand aperti dalle 10 con «l'accensione dei bracieri»: bontà a tutto campo

La castagna e chi lavora per rendere la sagra il più originale possibile. E' questo il filo conduttore di questa edizione della "Sagra della castagna di Montella Igp". Originalità, peculiarità e grande impegno. Sono i punti cardini di questo "grande evento", come spiega il sindaco, **Ferruccio Capone**: «Il comune ha organizzato questo evento predisponendo un regolamento che lo disciplina, un modo per garantire gli addetti del settore, produttori, trasformatori e commercianti della castagna e dei prodotti tipici locali, unitamente anche agli albergatori, ai ristoratori, agli agriturismi e più in generale alle strutture ricettive del posto. Abbiamo lavorato al fine di offrire ai visitatori una sagra che si caratterizzi per originalità. Una promozione turistica territoriale completa, che spazia dal prodotto tipico alla promozione di beni monumentali e paesaggistici insomma, un prodotto completo della nostra realtà. Un evento che ci riporta al nostro tema conduttore ovvero la proposta di nuovo progetto di sviluppo turistico territoriale centrato su beni culturali e storici, i prodotti tipici, che sono la pietra fondante del progetto turistico dell'intera area. Dobbiamo infatti parlare di vasta area in un sistema turistico che metta in prima piano, in un assetto di accordi di reciprocità, l'intera Alta Irpinia».

alle pagine II e III



## Tra monumenti e bellezze architettoniche, una terra tutta da scoprire

**M**ontella, una terra da scoprire. Non basta un giorno per apprezzare le tante bellezze storico-paesaggistiche e architettoniche che il territorio di Montella offre. Chiese, monumenti, paesaggi incontaminati e tanta, tanta storia. Per un viaggio completo nella terra altiprina serve un week end. E per gli appassionati anche qualche giorno in più.

Si parte naturalmente dalle degustazioni. Prodotti tipici di qualità, deliziose caldarroste e squisiti caciocavalli per poi far tappa al santuario **Santuario del Santissimo Salvatore** che sorge sulla sommità di un monte isolato, dal resto della catena montuosa, a 954 metri di altitudine. Domina, quindi, tutta la vallata sottostante. Un vero spettacolo. Da vedere anche il **Convento di San Francesco a Folloni** che nel 1222 frate Francesco d'Assisi, passando per le terre di Montella, fondò il convento. La chiesa-convento di San Francesco a Folloni costituisce meta fissa non solo per i montellesi ma anche per una moltitudine di pellegrini che ogni anno giungono dai vari paesi e città d'Italia e non solo.

Tappa fondamentale è il **Castello del Monte**. L'abitato di Montella è sovrastato dai resti di questo castello longobardo, un fortilizio romano e poi castello longobardo. La struttura si erge su di un monte (da qui il nome "Castello del Monte") che domina la cittadina di



Montella, la quale è situata nella valle ai piedi delle montagne. All'interno della cinta muraria gli scavi archeologici, diretti dal prof. Rotili, hanno rinvenuto anche una necropoli i cui arredi funerari sono oggi conservati nel Museo Irpino di Avellino. Suggestivo, caratteristico e davvero bello da vedere è il **Complesso monastico di Santa Maria della Neve** che insieme al castello longobardo rappresenta una delle testimonianze più importanti dell'intera Irpinia, sotto l'aspetto religioso, ma anche storico ed etnico. Il complesso monastico, detto anche di Santa Maria del Monte o della Neve, è

costituito dalla chiesa e dal convento adiacente, che non è più abitato dal 1921.

Un salto è doveroso alla **Collegiata di Santa Maria del Piano**. Nella seconda metà del XV secolo, Giovanni Pascale, Vescovo di Nusco, di origini montellesi, notando che erano falliti i tentativi di riunire tutti i fedeli di Montella nella Chiesa di San Francesco a Folloni, troppo lontana, pensò che a tale scopo fosse adatta la Chiesa di Santa Maria del Piano che sorgeva proprio al centro del Paese. Per poter apprezzare la storia, le tradizioni, gli usi e i consumi di un popolo non si può non visitare il **Museo dell'Opera** che è stato allestito in questi ultimi anni, a cura di padre Agnello Stoia. Esso raccoglie arredi e oggetti sacri dal '500 al '900. Il Museo della Soprintendenza ai B.A.A.A.S. È particolarmente rappresentativa l'area della Alta Valle del Calore, qualificata culturalmente dalla presenza dei Cavaniglia che da 1445 e per oltre un secolo tennero il territorio di Montella, Bagnoli e Cassano.

Ancora un giro tra i graziosi, accoglienti e caratteristici vicoli del centro storico del Comune di Montella che ha una forma aggregativa particolare, composta da più nuclei abitativi denominati casali, che, solo negli ultimi decenni, si sono espansi in modo da formare un unico centro abitato.

**Un giro tra i casali, i vicoli del centro storico e l'intero centro abitato che si presenta grazioso ed accogliente**

**06 / 07 novembre 2010**  
**a MONTELLA (Av)**

**Sagra della Castagna di Montella I.G.P.**  
**e dei prodotti tipici**

[www.comunemontella.it](http://www.comunemontella.it)





di Fabrizia Barbarisi

# L'ASSESSORE PIZZA

## Il territorio al centro per un evento da record

### L'impegno concreto per l'istituzionalizzazione

Amore per il territorio, voglia di fare e grande professionalità. **Emanuela Pizza** è Assessore al Comune di Montella con delega alle Politiche agricole, forestali e alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Un impegno in prima linea per la valorizzazione del paese al fianco di cittadini ed aziende. E' un po' l'anima di questa edizione della Sagra della Castagna di Montella Igp, che si presenta sotto una nuova veste che, in una parola potremmo definire istituzionale. L'assessore Pizza è dunque quello che possiamo definire il deus ex machina dell'evento. Attenta a tutto, ha seguito con grande scrupolosità le fasi dell'organizzazione della manifestazione. Un grande passo per una manifestazione che negli anni si è consolidata raggiungendo notevoli successi. Il Comune dunque in campo per la promozione del territorio e la valorizzazione dello stesso.

«Al centro dell'evento si sono naturalmente la Castagna di Montella Igp e i prodotti tipici. - ha spiegato Emanuela Pizza - Prodotti tipici come quelli lattiero caseari che vengano valorizzati a 360 gradi».

**Quali sono le novità di questa edizione?**

«Relativamente alla sagra abbiamo proposto un percorso modificato rispetto agli scorsi anni, sottoponendo alle aziende partecipanti l'opzione di scelta tra il classico percorso, come avvenuto negli anni passati, le passate edizioni oppure il nuovo percorso legato al centro storico. Un modo per valorizzare quelli che sono i vicoli del nostro grazioso e caratteristico centro storico anche merita la giusta attenzione».

**Altre novità di rilievo?**

«Quest'anno ci sarà una illuminazione particolare che riecheggia il medioevo. Una luce che avvolgerà Montella in un'atmosfera medievaleggiante... Questa chicca dell'evento è a cura dall'arti sta Edoardo Sabelli.

Oltre 140 fari che comporranno un fascio di luce che ricorderà le fiaccole medievali.

**Quante le aziende presenti?**

«Saranno presenti oltre 40 aziende.

Va registrata una notevole partecipazione di aziende agricole.

Ci saranno anche dimostrazione di coagulazione del latte, manipolazione della pasta casearia... Ci sarà inoltre il mercato di "Campagna Amica" della Coldiretti che sarà collocata in via Bonavita. Particolare attenzione as-

sessore è stata data anche alla cultura...

«Sicuramente. Lo dimostra anche la presenza di relatori, nel corso dei due convegni, del calibro di Amendola e Pizza. Durante la "Pagina culturale" ci sarà la consegna di borse di studio a studenti, elargite dal notaio Volpe, le cui radici sono Montellesi, a studenti meritevoli dell'Istituto Professionale Industria e Artigianato Ipsia di Montella e a studenti del Liceo Scientifico Rinaldo D'Aquino...».

**Particolare attenzione anche a quelle che sono le politiche per la montagna e l'attenzione per la valorizzazione delle tradizioni...**

«Consideri che la castagna è un po' i prodotti tipici rappresentano una notevole fonte di reddito per l'economia locale.

I m m a g i n i che

nelle nostre zone avviene ancora la transumanza: i capi di bestiame intorno al 15 giugno vanno sull'Altopiano di Verteglia, per poi andar via entro il 18 novembre...

Attraverso l'Istituto Zooprofilattico di Portici e la Facoltà di Veterinaria di Napoli inoltre, si stanno mettendo in essere progetti per la valorizzazione della razza podolica.

Tutti progetti attivati sui fondi europei Por.

Nel Pif (Progetto integrato di filiera ndr), che deve coprire l'intera filiera con azioni mirate alla promozione e al marketing, abbiamo incluso la realizzazione di un centro di ricerca per la castagna e la frutta in guscio e, in merito a ciò, sono in essere convenzioni con varie università del meridione e con il Cnr di Avellino diretto dal dott. Coppola.

Il centro di ricerca avrà sede in un antico palazzo gentilizio "Goffredo Capone" situato nel centro storico del paese.

In questo progetto è inclusa anche la realizzazione di una centrale di biomassa per la produzione di energia elettrica attraverso il conferimento di scarti di lavorazione della castagna e lavorazione di prodotti tipici. Una risorsa per il territorio in quanto determinerà un abbattimento di spesa per le aziende che risparmieranno sullo smaltimento degli scarti di produzione».

**Assessore Pizza vuole fare qualche ringraziamento?**

«Con immenso piacere ringrazio la Dottorssa Giuliana Delli Gatti dell'Ufficio Marketing del Comune di Montella, il geometra Michele Gambone dell'ufficio tecnico, il gruppo scout di Montella che provvederà alla distribuzione delle caldarroste, il Forum dei Giovani e l'Associazione Culturale Delli Gatti»

che animerà la due giorni con canti e balli popolari».



### L'APPUNTAMENTO

Due intense giornate di buona gastronomia, artigianato, musica popolare ed armonia tra i vicoli del grazioso e caratteristici vicoli del centro storico di Montella. Spazio alla convegnistica e alle attività culturali e possibilità di rilassanti gite in montagna tra splendidi sentieri e panorama mozzafiato.

## Il programma della due giorni

Con la fiaccolata "re li mesaruli" e l'accensione dei "bracieri" si darà il via domattina alla "Sagra della Castagna di Montella I.G.P."

Un programma ricco e ben articolato che si articolerà in un percorso circolare da via M. Cianciulli a Piazza Bartoli, da Piazza Moscarello a Via Don Minzoni, da Via Colucci a via Carbonara ed ancora in via F. Cianciulli e via Bonavita. Immergendosi nel centro altirpino in una magica atmosfera di festa. L'apertura della manifestazione è prevista per le ore 10 e, a seguire, è in programma un convegno sui fondi "PIF e le Castagne", i cui interventi verteranno prevalentemente sulla castanicoltura e l'agricoltura. Spazio anche ad un gioco per bambini, l'"arruna arruna" e al concorso "Premio Castagna d'Oro". Giornata di festa e di spettacolo con intrattenimenti musicali, gruppi di musica etnica e gli straordinari artisti di strada. Un sabato da vivere in compagnia di amici, adatto a grandi e piccini, considerato che il programma propone

divertimenti e attività per ogni età.

Domenica si parte con l'incontro culturale "... una pagina di cultura, una opportunità di studio."

Seguirà il gioco per bambini "arruna arruna" e l'elezione di "Missi Varola" e "Mister Valano".

Nel corso della giornata non mancheranno intrattenimenti e spettacoli con gruppi di musica etnica e artisti di strada.

Nel corso della manifestazione sono previste mostre d'arte e di artigianato irpino, degustazioni di prodotti e piatti tipici presso gli stand espositivi e gastronomici e continue degustazioni di caldarroste. Le visite guidate verso itinerari turistici ed aziende locali (ore 10/17). Una due giorni da trascorre in una magica, calda ed accogliente atmosfera di montagna.

Nel corso della due giorni ci sarà la diretta completa dell'intera manifestazione sul [www.montella.eu](http://www.montella.eu) diretto da Vittorio Sica.

LA SAGRA DEL GUSTO







di Fabrizia Barbarisi

Sagra della

Castagna di Montella I.G.P.

e dei prodotti tipici

06 / 07 novembre 2010

www.comunemontella.it

REGINA CASTAGNA  
DAL DOCCAL'IGP



Da Denominazione di Origine Controllata a Indicazione Geografica Protetta.

Un passaggio dovuto e soprattutto meritato quello che ha portato la Castagna di Montella alla conquista dell'I.G.P. Unica e particolare. Gustosa e saporita, la castagna di Montella è soprattutto sinonimo di genuinità e qualità.

Consumato in ogni modo, il prelibato frutto autunnale rappresenta un prodotto di qualità che rende protagonista nel mondo non solo Montella ma l'intera Irpinia. Un vanto per la nostra provincia la regina d'autunno che in questo fine settimana delizierà i numerosissimi palati.

L'area geografica di produzione, la lavorazione artigianale, il clima e la cura per questo frutto lo rendono inimitabile.

Una castagna riconoscibile ed apprezzabile in tutto. Un piatto da sempre apprezzato e protagonista di numerose ricette soprattutto dell'Alta Irpinia.

L'attenzione nella due giorni non sarà solo per la Regina Castagna ma anche per i prelibati prodotti tipici locali.

VENTOTTESIMA EDIZIONE

# Sagra della castagna di Montella Igp

Domani e domenica l'atteso appuntamento gastronomico

Marketing territoriale, attenzione per le peculiarità turistiche, culturali e produttive.

E' questo il fulcro della due giorni della Sagra della Castagna di Montella I.G.P. e dei prodotti tipici.

Al centro dell'attenzione sarà la Regina Castagna che, unita al Caciocavallo D.O.P. e alle tante prelibatezze locali, sarà una straordinaria vetrina espositiva che, domani e dopodomani, in occasione dell'evento gastronomico sarà apprezzata da migliaia di turisti.

Una Sagra attesa e sentita che richiama migliaia di visitatori provenienti da ogni dove e che supera i confini regionali.

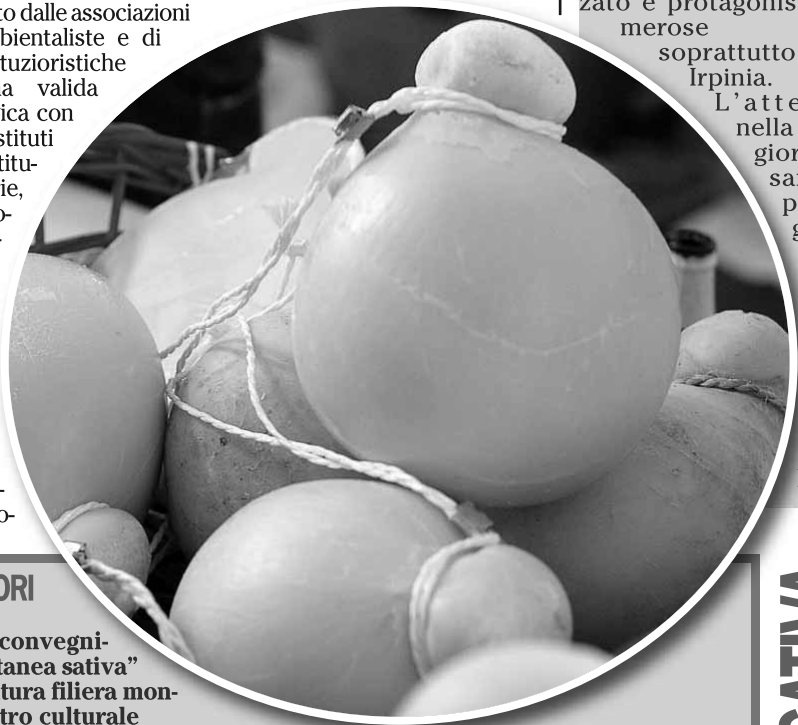
Nel corso della manifestazione sono previste mostre d'Arte e di artigianato locale, stand espositivi e gastronomici presso cui sarà possibile degustare prodotti e piatti tipici, musiche folkloristiche che allietano ogni angolo di strada non mancheranno momenti speciali dedicati alle degustazioni continue di caldarroste.

Musica etnica, canti popolari ed artisti di strada completeranno l'offerta che si preannuncia particolarmente interessante. L'impegno profuso dal Comune di Montella guidato dal primo cittadino Ferruccio Capone, ed in particolare dal Settore Economico Finanziario - Servizio attività produttive marketing, è davvero notevole per questa edizione di sagra che si preannuncia un vero e proprio successo. La Castagna di Montella I.G.P. e le relative trasformazioni, il Caciocavallo Dop e tutti i prodotti lattiero caseari, uniti ai prodotti inseriti nell'elenco nazionale degli "agro alimentari tradizionali", rappresentano la produzione agricola-pastorale di questa parte d'Irpinia, basata su metodi assolutamente tradizionali.

Aziende, enti, esperti e visitatori per apprezzare la splendida vetrina di prodotti tipici locali. Per organizzare tale evento di portata nazionale, il comune è stato affiancato dalle associazioni culturali, ambientaliste e di promozione turistiche che, in una valida azione sinergica con enti locali, istituti bancari ed istituzioni varie, hanno prodotto validi risultati.

Un momento importante quello della sagra on solo per i fruitori ma anche per le aziende dislocate sul territorio che sono protagoniste in quanto quotidianamente affrontano i problemi legati alla produzione, lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti tipici. Sarà inoltre possibile visitare le aziende dove sarà possibile assistere ai processi di lavorazione trasformazione dei prodotti locali.

Per gli appassionati della montagna e dell'aria buona, spazio a avventurosi momenti di trekking o tranquille passeggiate tra i sentieri montani alla scoperta di paesaggi naturalistici.



L'ECCEZIONALE PARTERRE DI RELATORI

Nella due giorni spazio alla convegnistica: domani il convegno "Castanea sativa" -rosorsa della cultura locale, futura filiera mondiale; domenica invece l'incontro culturale "Una pagina di cultura - una opportunità di studio"

## Cultura locale, filiera mondiale

Doppio appuntamento con la cultura nel corso della due giorni montellese. Domani presso il Teatro Tenda in piazza Moscardello si terrà il convegno dal titolo "Castanea Sativa". Alle 9.30 è prevista la registrazione dei partecipanti e alle 10 il saluto di Ferruccio Capone, sindaco di Montella e del presidente della Provincia Cosimo Sibille. Alle 10.20 l'intervento di Silvestro Volpe "Quando si pappolavano solo fresole"; a seguire il Giuseppe Marotta docente dell'ateneo del Sannio, "The chestnut in the word - Pif 2007/2013". Quindi la relazione di Giovanni Maria Chieffo del GAL Irpinia che relaziona su "La multifunzionalità per lo sviluppo rurale: il Psl del Gal Irpinia". Nell'incontro spazio all'intervento di Alfonso Tar-

taglia, dirigente Stapa Cepica Avellino, che porrà l'attenzione sulle occasioni di sviluppo della filiera corta castanicola con attenzione al Psr Campania 2007/2013. Interverranno l'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Avellino Raffaele Coppola, il direttore della Federazione Regionale Coldiretti Campania Lucio Prisco Sorbo e la relazione del dott. Vito Amendolara, Assessore regionale all'Agricoltura. Le conclusioni saranno affidate al Senatore Nicola Mancino.

Al termine del convegno degustazione di piatti tipici preparati dallo chef Antonio Pisaniello della Locanda di Bu. Incontro culturale domenica pomeriggio "Una pagina di cultura - Una opportunità di studio".

Alle 16.30 il saluto del sindaco, Ing. Ferruccio Capone e alle 17 la presentazione del libro "Il secondo risorgimento" a cura dell'autore Prof. Vincenzo de Michele. Alle 17.40 la consegna delle "Borse di Studio Volpe" agli alunni meritevoli dell'Istituto Professionale di Montella e del Liceo Scientifico. L'incontro sarà presieduto dall'On. Giuseppe Pizza, Sottosegretario al Ministro dell'Istruzione, dell'università e della Ricerca. Un parterre di relatori davvero d'eccezione a dimostrazione del lavoro svolto dall'Amministrazione Comunale e dell'attenzione posta anche nell'ambito culturale dell'evento. Un orgoglio per la nostra Irpinia che fa conoscere realtà locali così importanti e ricche di risorse.

CASTANEA SATIVA

I VICOLI DEL CENTRO STORICO