

## La "Castagna di Montella" I.G.P

La "Castagna di Montella" è prodotta esclusivamente negli agri del Comune di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Volturara Irpina, Nusco e Montemarano, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri s.l.m.. [...] La Castagna di Montella è rappresentata, per il 90% dalla varietà Palummina e per il restante 10% dalla varietà Verdole.

Le elevate caratteristiche di serbavolezza, sapidità e fragranza del prodotto consentono due forme principali di utilizzazione: allo stato fresco (comprendendo anche il surgelato) ed allo stato secco in guscio o sgusciato. allo stato attuale circa il 50% della produzione viene esportata negli Stati Uniti, il 25% sui mercati europei ed il rimanente 25% sui mercati nazionali. La forma del frutto più rappresentata all'interno del riccio è quella doppia, prevalentemente rotondeggiante con la faccia inferiore piatta, la base convessa, la sommità ottusa; forma che giustifica l'etimologia della denominazione "palommina"; ed in effetti esaminandola bene, somiglia ad una colomba che in dialetto è detta "palomma", da cui il termine "palommina". La maturazione ricade nell'arco del mese di ottobre e sino ai primi giorni di novembre.



**PRO LOCO BAGNOLI-LACENO**  
Via Garibaldi, 39, Bagnoli Irpino Avellino  
Telefono: 0827 602601

Foto tratte dall'archivio Pro Loco/Consorzio Laceno.  
Si ringrazia Saverio Di Capua e Raffaele Gatta.  
I testi sono dell'Ing. Prof. Michelino Nigro e Carlo Trillo.

Grafica e Stampa: DEMA Bagnoli Irpino (AV)  
www.demaxp.com



## Prodotti del Sottobosco – Funghi

Nei castagneti che circondano Bagnoli, dai 700 mt fino a quota 1809 del m. Cervialto, nei boschi di faggio, prolificano i funghi. Inoltrandoci nel bosco notiamo subito il contatto selvaggio con la natura e se siamo fortunati sentiamo il profumo del fungo porcino. Bisogna essere certi di quelli che si intende cucinare e conservare, perché l'avvelenamento da funghi, sempre pericoloso, può avere conseguenze gravi. Nei boschi del Comune di Bagnoli Irpino e Laceno se ne possono raccogliere molte specie. La stagione dei funghi incomincia alla fine di maggio e finisce a novembre (casi rari anche a dicembre congelati sotto la neve).

I funghi si trovano nelle varie stagioni a seconda del clima, dell'altitudine e della ricchezza di humus del terreno boschivo. Per raccogliere i funghi bisogna disporre di un cesto con il manico; prima di depositarli nel cestello, bisogna liberarli dal terriccio. Comunque ci vuole molta pratica per riconoscere i buoni dai nocivi, ci sono funghi dall'apparenza bellissimi e invitanti, appartenenti in realtà alle specie più velenosi, conviene mostrare il raccolto a gente esperta.

Sui nostri monti si trovano: il porcino nei suoi vari aspetti (Boletus Reticulatus, Boletus Edulis, ecc.) i chiodini, il gallinaccio, l'ovulo ecc.



Nella foto il Tartufo Nero di Bagnoli con i funghi porcini



Progetto realizzato con il contributo  
PSR REGIONE CAMPANIA 2007/2013 misura 225  
[www.bagnoliirpino.gov.it](http://www.bagnoliirpino.gov.it)  
[www.consorziolaceno.com](http://www.consorziolaceno.com)  
[www.prolocobagnoli-laceno.org](http://www.prolocobagnoli-laceno.org)

... Vi troverete il monte, il piano, la valle, il colle, e vi trovate frutti che fai che un morto torni vivo e sano...

# PRODOTTI TIPICI



**LACENO  
BAGNOLI  
IRPINO (Av)  
CAMPANIA - ITALY**

## Pecora Bagnoiese

Questo animale dai tratti somatici simili alla Barbaresca, anche se allevato in condizioni ambientali difficili, fornisce produzioni rilevanti sia di latte e sia di carne.

L'alimentazione naturale del pascolo, le piccole dimensioni degli allevamenti, a gestione familiare e lontani dai grandi insediamenti urbani, garantiscono la genuinità del prodotto.

L'agnello Bagnoiese viene in genere alimentato esclusivamente con il latte materno e ciò contribuisce a rendere la sua carne particolarmente tenera e delicata. Il latte (ricco di proteine e con un'elevata attitudine alla caseificazione) costituisce la materia prima per produrre formaggi pecorini e ricotta.



## Pecorino Bagnoiese

Prodotto nei comuni di Bagnoli Irpino, Chiusano S. Domenico e Volturara Irpina è un formaggio stagionato la cui crosta è spessa e di colore giallo; la pasta è di colore giallo paglierino e compatta, di sapore piccante, soprattutto nelle forme più stagionate; di solito, viene consumato da grattugia per condire i primi piatti.



## Prodotti del Sottobosco Fragole, More, Lamponi

Le fragole presenti sul territorio di Bagnoli iniziano a fruttificare a giugno; danno frutti molto piccoli e profumati, prediligono la mezz'ombra, fanno fiori bianchi a inizio primavera, estate e autunno. Tanto rinomata è la famosa fragolata, facilmente trovabile nei bar-pasticcerie di Bagnoli Irpino. Altri frutti che possiamo trovare sono la mora prugnola che viene raccomandata come depurativo del sangue. È diuretica ed ha un effetto salutare nelle malattie provocate da raffreddore e in tutti i derivati. Poi ci sono i lamponi di montagna, il succo di questo frutto è un buon rimedio per la febbre e di molta efficacia se viene unito alle more prugnole. È rinfrescante. Il monte Cervialto con i suoi 1809 mt. rappresenta il paradiso di questi prodotti del sottobosco.



## Caciocavallo podolico

Si tratta di un formaggio consumato esclusivamente come prodotto da tavola, costituito da latte proveniente da razza bovina podolica, una razza che ne produce, poco ma di gran valore. La pasta del caciocavallo podolico è di colore giallo paglierino, semidura e omogenea, al tatto il formaggio è compatto e granuloso.



## Prodotti del Sottobosco Origano

Una delle tante ricchezze del sottobosco, è l'origano, che abbonda sia nei castagneti dei dintorni di Bagnoli che sui monti intorno al lago Laceno. L'origanum vulgare della famiglia delle labiate è una pianta aromatico e con il suo aroma penetrante, il suo odore richiama quello della menta; è usato largamente su tante pietanze, dalla pizza, ai pomodori, alle insalate ecc. Se ne raccolgono di preferenza le sommità, fiorisce nel mese di giugno e di settembre. Occorre eseguire l'essiccamiento all'aria e all'ombra a calore moderato, perché essendo i suoi principi volatili, potrebbe perdere molto delle sue proprietà.

