

NEL SEGNO DELLA NOCCIOLA

Viaggio nella storia attraverso luoghi della "Campania antica" tra Nola e Avella, il Vesuvio e l'Irpinia, alla scoperta di grandi eccellenze archeologiche e agroalimentari.



L'ager Campanus dove la terra vulcanica incontra le verdi pendici del Partenio, è un solido ponte che mette in costante comunicazione il passato remoto e il futuro. Sono luoghi di grande energia dove si percepisce la forza vulcanica del Vesuvio e un'an-

tica umanità intrisa di vizi e virtù, fragilità e saggezza. Nola è un centro popoloso e vitale che quando racconta la sua Storia fa venire i brividi. Da pochi anni è stata scoperta una Pompei di 4000 anni fa ricoperta dalle "Pomici di Avellino" in seguito ad una

devastante eruzione del 1900 a.C.: le capanne ricostruite e i reperti dell'epoca (età del bronzo antico) sono conservati nello straordinario museo archeologico di Nola. A Cimitile si entra nel magico mondo del Complesso basilicale Paleocristiano dove ritrovano

MAESTRI AVELLANI

Produttori ma soprattutto trasformatori che fanno miracoli con la nocciola in terra avellana:

Agriturismo Il Moera, via delle Centurie (pressi anfiteatro romano); tel. 081.8252924, www.ilmoera.it; il regno di Francesco Fusco e i suoi pesti di aglio

orsino, noci e curcuma, noci e tartufo, pomodoro secco e aglio orsino, e altri prodotti del territorio. *Pasticceria Pesce*, via Leopardi 33, tel. 081.18495000, www.pasticceriapesce.it; dolci tipici e l'imperdibile cassata avellana con nocciole. *Azienda agricola nocciole Francesco Sodano*, via Vittoria 16/A; cell. 347.9578519, www.sodanogroup.it; produzione e trasformazione di frutta secca, crema di nocciole. *Azienda agricola nocciole Maietta Raffaele*, via Ercolino 3; cell. 388.1188931, www.nocciore.it; produzione e trasformazione nocciole, creme di nocciola.

AVELLA, CITTA' DI STORIA E DI NOCCIOLE

Etruschi, sanniti, romani, longobardi, saraceni, ungari, normanni hanno segnato la storia dell'antica Abella città situata in posizione strategica tra Napoli e l'Irpinia lungo la rotta del torrente Clanio che separa il

castello normanno dalla zona più antica della città. Oltre al centro storico i punti di maggiore interesse sono rappresentati dal castello longobardo, l'anfiteatro e i monumenti funerari di epoca romana. Il castello costruito sulle rovine di un precedente tempio pagano nel VII secolo d.C. presenta forme architettoniche longobarde, normanne e angioine con un poderoso mastio e un palatium circondato da una doppia cinta muraria. Noto l'Anfiteatro romano costruito tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C. interamente in tufo e rivestito di intonaci colorati con una struttura a due piani sostenuti da volte. I Mausolei funerari formati da due corpi sovrapposti, testimoniano la ricchezza e l'importanza della classe aristocratica dell'Abella romana e si trovano sulla strada per Nola.

Ci troviamo in un territorio storicamente destinato alla corilicoltura che conferisce il nome alla nocciola: "Corylus Avellana" è infatti la denominazione scientifica del nocciolo comune. La Nocciola di Avella De.C.O (Denominazione Comunale d'Origine) è un elemento identitario per i comuni della Valle del Clanio: Baiano, Sirignano, Sperone, Quadrelle, Mugnano del Cardinale, Monteforte Irpino e Avella. Punto di riferimento su questo territorio è l'associazione **Terra Abellanae** (tel. 081.8244313, terraeabellanae18@gmail.com) che mette in rete tutti gli attori della filiera, dal produttore al trasformatore e si occupa di valorizzare le produzioni tipiche, organizzare eventi tematici e formazione, sensibilizzare sui temi ambientali, fornire informazioni e guide turistiche in città e nelle aree naturalistiche della zona.

Info e contatti: Ufficio SIAT, Avella; tel. 081.8259320, cell. 380.4309703 (Michele Amato), www.avellarte.it.



ben sette edifici di culto di età paleocristiana e medievale e probabilmente il primo campanile e la prima campana della cristianità. Non a caso "Nolanae" fu chiamata inizialmente la prima campana e "Nolarium" la torre campanaria dal Pontefice Urbano VIII. A poca distanza, nei pressi dell'"amenissimo monte Cicala" ha vissuto Giordano Bruno, il filosofo degli "infiniti mondi", che nel suo *De Immenso* ricorda come luogo della sua infanzia. Da qui osservava la mole del Vesuvio, per lui probabilmente la materializzazione del limite del "giudizio dei sensi" che non riesce a vedere oltre. Un "oltre" dove il filosofo individuava



Basilica paleocristiana di Cimitile.

l'infinità dell'universo, la molteplicità dei mondi e il moto della terra. E lo sgretolamento dei dogmi, "eresia" pagata con la terribile condanna che nel 1600 decreta la sua morte avvolto dalle fiamme in piazza Campo de' Fiori a Roma.

Questa terra antichissima è meta per viaggiatori che riescono a vedere nella complessità dell'essere umano valori importanti anche in un contesto dove l'anarchica e disordinata corsa al progresso ha stravolto un popoloso

TESORI ARCHEOLOGICI

Il **complesso basilicale paleocristiano di Cimitile** è una perla d'archeologia che racconta il passaggio dal tardo impero al medioevo e dal paganesimo al cristianesimo. In un'area di 9000 metri qua-

drati sorgono ben sette edifici di culto di età paleocristiana e medievale dedicati ai santi Felice, Calonio, Stefano, Tommaso, alla Madonna degli Angeli e ai Ss. Martiri. Pitture, sculture e mosaici costituiscono un vero e proprio tesoro d'arte che merita un viaggio. Il complesso basilicale nasce nel IV secolo nella zona in cui c'era la necropoli dove fu sepolto il sacerdote nolano San Felice. Intorno alla tomba del santo fra il 484 e il 523 fu costruita un'edicola imponente da mosaici su sfondo azzurro e oro. Scavi e restauri degli ultimi decenni hanno evidenziato la stratificazione del complesso arricchito dalla presenza di un Antiquarium che raccoglie reperti archeologici straordinari.



Da non perdere una visita al **Museo Archeologico di Nola** ospitato nell'ex convento delle Canossiane dove si può ammirare lo sconfinato patrimonio artistico e archeologico dell'area nolana dal VIII sec a.C. all'inizio dell'età medievale. Interessantissima la sezione preistorica con i reperti del Bronzo Antico caratterizzati dalla facies di Palma Campania, e materiali che testimoniano l'effetto dell'eruzione delle Pomice di Avellino, i cui depositi piroclastici ricoprirono i villaggi della zona. Da vedere la ricostruzione di una delle capanne rinvenute in località Croce del Papa a Nola: all'interno di una struttura di legno in scala reale è riprodotta la distribuzione dell'arredo e degli spazi originari, con alcuni dei reperti perfettamente integri.

Info e contatti: *Basiliche Paleocristiane di Cimitile*, via Madonnelle 5, cell. 377.5546897, mail basilichep.dicimitile@gmail.com (orario invernale dal 1/11 al 31/3, lun-sab 9-13 e 14-17.30; orario estivo dal 1/4 al 31/10, lun-sab 9-13 e 15.30-19.30; domenica e festivi 9-13).

Museo Archeologico di Nola, via Senatore Coccozza 2, tel. 081.5127184, www.polomuseale-campania.beniculturali.it/index.php/il-museo-nola (Giorni e orario apertura: mar-dom 9.00-19.30, chiusura settimanale: lun; orario biglietteria: 9-19).

tessuto urbanistico. Madre natura qui regala una terra fertile dove l'ambiente mediterraneo crea condizioni ideali per la coltivazione di eccellenze locali. Basti pensare agli ortaggi tra cui spiccano pomodori di altissima qualità, alle albicocche del Vesuvio e alle nocciole che qui sono state battezzate dalla storia. Il Nocciolo comune è la "Corylus Avellana" (Linneo 1753) indissolubilmente legata al territorio di Avella, anello di congiunzione fra le terre vesuviane e l'Irpinia. Tappa imprescindibile del viaggio campano questa piccola città d'arte si distende tra le pos-

senti mura del castello normanno, l'antico anfiteatro e i monumenti funerari d'epoca romana. Viaggiatori ispirati dalla filosofia del Grand Tour possono scoprire qui luoghi che parlano con pietre antichissime e che regalano esperienze sensoriali importanti legate alla produzione e alla trasformazione di prodotti del territorio. Avella è la patria della nocciola e di realtà che in questo frutto prezioso trovano notevoli ispirazioni creando percorsi di gusto di assoluto valore. Stiamo parlando di Francesco Fusco che nella sua azienda agricola - Il Moera - insieme a Diana,



Pasquale Pesce con la cassata avellana

traduce in arte culinaria tutti i prodotti della terra a cominciare dalla nocciola per finire all'aglio orsino (*Allium ursinum*) che cresce nei sottoboschi del Partenio; di Pasquale Pesce che nella sua pasticceria inventa capolavori come la Cassata Avellana, reinterpretazione del dolce siciliano in versione irpina con nocciole al posto della frutta candita; e di Francesco Sodano profeta in patria di una leggendaria crema di nocciole.

Terra incognita per viaggiatori "massificati" ma soprattutto terra di visionari che, come Giordano Bruno, quando si affacciano verso il mondo, sono capaci di guardare lontano. Esattamente come fa da molti anni Pino Calcagni, deus ex machina di **Besana**, azienda storica di questo territorio che dal 1921 è un punto di riferimento mondiale per la frutta secca.

Quando **Emilio Besana**, quasi un secolo fa, viaggiava verso la penisola sorrentina per conto di una ditta di trasporti livornese, seguì il consiglio di un altro grande imprenditore dell'epoca, Paolo Signorini, che trasformava in oro i pomodori a San Giovanni a Teduccio: trattare la frutta secca, alimento "poco di moda" ma di grande importanza nella dieta mediterranea. L'intuizione fu geniale. La stessa visione senza confini e dogmi che aveva ispirato la filosofia di Giordano Bruno è all'origine di questa impresa che oggi ha la sede a San Gennaro Vesuviano ma interpreta in modo virtuoso il concetto di globalizzazione da quasi un secolo. All'epoca **Emilio Besana** non parlava in questi termini bensì di "internazionalizzazione" e seguito dal fratello Vincenzo



Basilica di San Felice a Cimitile.

che nel 1967 passa il testimone al nipote Giuseppe Calcagni, da 61 anni saldamente al timone di quest'azienda che ha por-

BESANA, UN SECOLO DI FRUTTA SECCA DAL 1921

Quando la grande azienda si espande in tutto il mondo senza dimenticare le sue radici, contribuisce ad una visione moderna e sostenibile dell'agricoltura integrando le esigenze del mercato globale con prodotti naturali, e smonta i pregiudizi che vedono nella globalizzazione perdita di qualità

e di valori umani. La mission di **Besana** è diffondere la conoscenza della piramide alimentare che costituisce la base della dieta mediterranea dove la frutta secca svolge un ruolo fondamentale. Besana è una realtà che collabora con imprenditori agricoli di tutto il mondo sostenendoli in progetti e aiutandoli a superare criticità causate dai cambiamenti climatici, sviluppando progetti di "smart agriculture" in riferimento ai sistemi di irrigazione, razionalizzando e rispettando le risorse naturali, attraverso una raccolta sostenibile. I piccoli produttori incontrano sempre maggiori difficoltà ad investire e innovare e necessitano di un appoggio solido che sostenga il loro lavoro in mancanza del quale forse una risorsa importante come la produzione di nocciole, noci e mandorle sarebbe andata perduta. Francesco Napolitano, giovane agronomo, sottolinea l'importanza della collaborazione con i produttori "veri guardiani della natura e della storia di un territorio che si identifica da millenni con queste produzioni". L'azienda infatti, attraverso cooperative e associazioni, coordina la produzione di diverse aziende agricole coprendo completamente la filiera dal campo alla tavola. Infine l'impegno nel tema della sostenibilità: Besana è cofondatore del consorzio Almaverde Bio, punto di riferimento nella lavorazione e commercializzazione di prodotti biologici controllati e certificati, destinati a consumatori attenti al rispetto dell'ambiente.

Spaccio aziendale Besana, via Ferrovia 210, San Gennaro Vesuviano; tel. 081.8659111, www.besana-world.com

IL PARCO REGIONALE DEL PARTENIO

Costituisce un polmone verde a ridosso di un'area densamente popolata e indica la via verso le alture dell'Irpinia. Si estende per circa 15.000 ettari e abbraccia 22 comuni.

L'anima del parco abita nelle tante grotte e doline presenti nel cuore carsico della montagna, la cui pelle è formata in gran parte da materiali piroclastici provenienti dai vicini crateri di Vesuvio e Monte Somma. Da un punto di vista naturalistico il Partenio si caratterizza per un fitto mantello boschivo in cui prevalgono faggi e castagni. Luoghi di interesse storico e culturale, il Santuario di Montevergine, l'Anfiteatro di Avella, il Castello Medievale di Cervinara, la Torre Angioina di Summonte. Tra i prodotti del territorio il tartufo nero, le nocciole gli asparagi e l'aglio orsino. Oasi di pace e silenzio è la meta ideale per escursionisti in cerca di sentieri poco battuti. Da fare assolutamente è la passeggiata per il castello di Avella, da dove si può salire per il crinale della montagna. Lungo il crinale si può arrivare fino al bellissimo Santuario di Montevergine (per escursionisti esperti).

Info e contatti: Ente Parco Regionale del Partenio, via Borgonuovo 25/27, Summonte (AV), tel. 0825.691166, www.parcopartenio.it

tato nocciole, noci e castagne vesuviane e campane in tutto il mondo. Già negli anni '30 l'obiettivo era una qualità altissima dei prodotti. Oggi il patrimonio culturale di questa terra è diventato un modello che ha integrato la produzione "local" nel concetto di "global" seguendo la lungimiranza del presidente Pino che nel 1980 ha fondato la INC

ECCellenze NOLANE

Rendere fruibile l'incredibile qualità della terra vesuviana attraverso la costituzione del **Distretto Eubiotico del Vesuvio**. È questo il sogno che

ha ispirato la cooperativa agricola Eccellenze Nolane che opera nella zona tra Camposano e Cimitile. **Restituire valore e dignità ad una terra spesso martoriata** coltivando e recuperando varietà autoctone quasi cancellate dalla massificazione alimentare: l'Antico pomodoro di Napoli, la torzella, la pacchetella, la melanzana Cima di Viola, la melanzana a Grappolo, la zuccina San Pasquale, la zucca lunga di Napoli, i broccoli dell'olio e i pomodori San Marzano DOP. Eubiotico è un termine che viene dal greco Eu (buono) e bios (vita). Agricoltura eubiotica sta a significare che tutela l'ecosistema nel segno della biodiversità. Il progetto di Eccellenze Nolane racconta il territorio attraverso la spesa in campagna o l'acquisto di prodotti presso l'Agriturismo di Città dove lo chef Giuseppe Fasulo, interpreta in maniera semplice e sublime i prodotti che si identificano con la terra "benedetta" dell'Ager Campanus. Qui si possono gustare piatti e ricette che esaltano materie prime e sapori quasi dimenticati. Per gli amanti del buon cibo non elaborato ma interpretato con equilibrio e autenticità l'Agriturismo di Città è un ristorante pieno di stelle. Provare per credere. *Eccellenze Nolane, c/o Agriturismo di Città, via Mario De Sena 247, Nola; tel. 081.18746505, www.eccellenzenolane.it*



La "montanarina" di Eccellenze Nolane.



Gennaro Catapano.



Francesco Fusco de Il Moera.

BLOCK NOTES

Dove dormire

Relais Castelcicala, via dei Cappuccini 1, Nola (NA), tel. 081.5105667, cell. 346.1397099, www.castelcicala.com; storia, eleganza, silenzio e fascino settecentesco.
Il Cortile, via Libertà 41, 83022 Baiano (AV), tel. 081.8248897, www.agriturismoilcortile.com; residenza storica, sapori della terra e buongusto.
La Corte dei Limoni B&B, via Roma 43, Cicciano (NA), tel. 081.8244461, www.cortedelimonibnb.com; B&B in residenza storica, shop con prodotti della terra.

Spazio Saba, via Cilea 12, Baiano (NA), cell. 349.4525831: accoglienza, colori e racconti di territorio.

Dove mangiare

Agriturismo Il Moera, via delle Centurie, Avella (presso anfiteatro romano); tel. 081.8252924, www.ilmoera.it; da non perdere il risotto alle nocciole con aglio orsino.
Agriturismo di Città, via Mario De Sena 247, Nola; tel. 081.18746505, www.eccellenzenolane.it; dal campo alla tavola, nel segno di prodotti antichi dell'agronolano.
Ristorante pizzeria Jolly, via Nuova Nola 413, Palma Campania, tel. 081.8242633,

cell. 380.4620807: il giovane maestro pizzaiolo Gennaro Catapano affianca a pizze della tradizione creazioni originali come la pizza con granella di nocciole.
Pizzeria Madremia, via Nazionale delle Puglie 39, Sirignano (AV), tel. 081.0146253, cell. 320.8404127, 320.8499919, FB *Pizzeria Madremia*; lo chef Giovanni Avonio porta la sua cucina nel mondo della pizza con sensibilità ed equilibrio.

Informazioni turistiche

Ufficio SIAT, Avella; tel. 081.8259320, cell. 380.4309703 (Michele Amato), www.avellarte.it

(International Nut and Dried Fruit Council Foundation), la più importante istituzione mondiale della frutta secca nata per facilitare lo sviluppo etico e sostenibile di questo comparto. Dalle pendici del Vesuvio fino al Kazakistan, passando per Oregon e Polonia, l'ingegno di una famiglia ha interpretato e valorizzato le potenzialità produttive e umane del pianeta senza perdere il contatto con le radici e lo spirito dei luoghi d'origine. Oggi il presidente condivide una grande responsabilità d'im-

presa e sociale con la quarta generazione di **Besana**, i figli Riccardo e Vittoria profondamente legati a questo territorio e sempre proiettati verso un futuro di sostenibilità. Ci tengono a sottolineare che lo spaccio aziendale è la sintesi perfetta di tradizione e nuove tendenze: "in occasione delle feste comandate le famiglie di San Gennaro Vesuviano e Palma Campania si mettono in fila per fare scorte di frutta secca, indispensabile per la preparazione di dolci natalizi e pasquali; ma soprattutto è diventato un punto di

riferimento per alimentaristi, nutrizionisti e tutti coloro che desiderano fare un viaggio a 360 gradi nel mondo della frutta secca che qui è presente, anche sfusa, in tutte le sue varietà".

Lo spaccio aziendale di Besana



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI PER IL COUPON
Genius.Loci.Travel
tel. 089.791896, cell. 393.9375299
info@rekking-italia.it

