



# ilmangiastorie

un anno di eventi  
alla scoperta degli antichi borghi

primavera 2006  
primavera 2007



## TERRE di CAMPANIA

Introduzione	3
Il progetto	4-5
IRPINIA	7-9
SANNIO	10-12
CASERTANO	13-15
Colophon	16



## introduzione

di Marco Di Lello

Assessore al Turismo ed ai Beni Culturali  
della Regione Campania

Il progetto **Il Mangiastorie** rappresenta una iniziativa importante all'interno del Progetto integrato "Filiera enogastronomica" ed interessa numerosi comuni delle province di Avellino, Benevento e Caserta. Nel Pit si investono circa 116 milioni di euro tra risorse, europee, regionali e private che sono impiegate per ampliare l'offerta ricettiva e per valorizzare le ricchezze naturali, artistiche ed enogastronomiche dei territori interessati.

L'Assessorato al Turismo ed ai Beni Culturali della Regione, infatti, punta alla promozione dello straordinario patrimonio ambientale delle aree interne e dei prodotti enogastronomici caratteristici della Campania. Per migliorare la conoscenza di queste zone e delle ricchezze culinarie ed agricole di Irpinia, Sannio e Casertano nasce l'iniziativa **Il Mangiastorie** che consente attraverso eventi culturali ed enogastronomici di promuovere località poco conosciute e lontane da mete più famose.

Un tuffo nelle tradizioni agricole ed agroalimentari di paesi ricchi anche di beni culturali così da offrire nei periodi di svolgimento delle manifestazione nuovi itinerari turistici. Percorsi originali che propongono a turisti italiani e stranieri la visione di antichi borghi spesso dimenticati, la partecipazione a degustazioni di cibi poco conosciuti con laboratori del gusto e momenti di spettacolo per raccontare le eccellenze di tre pezzi importanti della Regione.

The boundaries in tourism are becoming wider and wider, not only geographically, there's also a bigger use of new technologies and tourism shows a more and more structured interaction with other sectors. Starting with mass tourism some decades ago, today we should be speaking about segments in tourism with more precise and defined targets: from holiday tourism to congressional tourism, from enogastronomic tourism to cultural tourism.

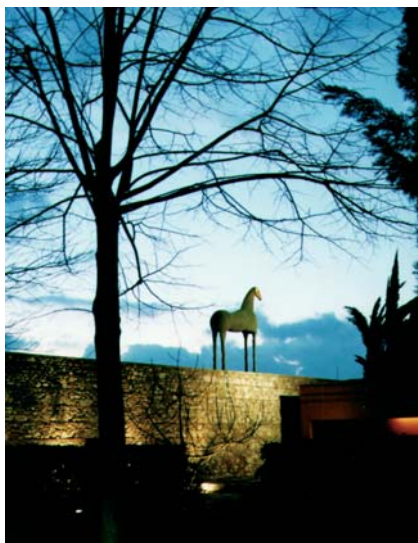
Mangiastorie is going beyond this fragmentation and sectorialization supporting activities and processes of union between the provinces of Avellino, Benevento and Caserta.

The project is pointing in a determinate way at the main idea of the PI "Filiera Enogastronomica", using the concept of "chain of tourist services" and applying it to the enogastronomic sector. The result is a system of events and initiatives, a cultural, religious and spectacular patrimony of territories, unified in one image and in one unique logo.

## il progetto

The “Mangiastorie” project conforms to the framework of the Integrated Project entitled “Filiera Turistica Enogastronomica” (Food and Wine tourism); it is part of an attempt to boost tourism in the food and wine sectors, involving local resources, in order to set up an integrated system designed to encourage more tourists to explore the area.

The project is due to last two years (2006/2007) and will consist in designing, organising and running tourist services in the areas of Irpinia, the Sannio and Casertano areas, and in Campania. The promotional campaign will be organised around 20 important events, 26 food and wine weekends and 3 themed tours on the “taste shuttle service”.



**I 178 Comuni del P.I. “Filiera Enogastronomica” presentano un anno di eventi alla scoperta degli antichi borghi nelle terre dell’Irpinia, del Sannio e del Casertano.**

L’idea forza del PI “Filiera Turistica Enogastronomica” è la creazione di una rete di offerta turistico-enogastronomica, che utilizzi le risorse locali per accrescere i flussi turistici sul territorio in una logica di integrazione sistemica. In tal senso le risorse enogastronomiche non costituiscono di per sé un attrattore turistico se non inserite in un sistema di servizio fruibile dai visitatori: ristorazione “tipica”, cantine e aziende agricole visitabili, eventi enogastronomici, culturali e di valorizzazione dei territori.

Il progetto **Il Mangiastorie** si uniforma a tale logica nelle modalità di realizzazione, nell’impostazione e gestione della comunicazione delle iniziative e nella volontà di individuare una cornice tematica unica e chiaramente riconoscibile all’esterno.

Il progetto si articolerà su 4 stagioni (primavera 2006-primavera 2007) e prevede l’ideazione, l’organizzazione e la gestione di servizi di animazione per la promozione turistica nelle aree campane del Progetto Integrato. Il programma sarà supportato da un massiccio uso di mezzi mediatici per sensibilizzare nuove fasce di potenziali fruitori. La campagna di comunicazione si svilupperà attraverso la realizzazione e la promozione di 20 grandi eventi, 26 week-end e 3 percorsi a tema tracciati dalle Navette del gusto. L’Irpinia, il Sannio ed il Casertano saranno dunque un immenso palcoscenico dove di volta in volta si rivivranno storie vissute da personaggi reali e immaginari.

### **Il Mangiastorie**

26 week-end, 20 grandi eventi, 13 location, 6 personaggi guida, 4 stagioni, 3 percorsi a tema, 2 chiavi di lettura, un’unica campagna di comunicazione.

### **I week-end del gusto Itinerando insieme**

Valorizzare gli antichi borghi, facendo conoscere ai turisti in visita piccole sagre, feste patronali, ricorrenze storiche di grande fascino attraverso i week-end del gusto. 26 eventi da realizzare in concomitanza con le singole iniziative presenti nei luoghi selezionati, promuovendo la partecipazione attiva del territorio in un contesto “vivo” e festoso. Saranno predisposti, momenti di spettacolo/animazione, degustazioni, laboratori del gusto ed una mostra itinerante, per raccontare le tipicità e le eccellenze del territorio.

### **I grandi eventi**

Promuovere il territorio valorizzando gli eventi tradizionali di grande qualità artistica, storica e culturale che esso esprime, come eccellenza, ormai da diversi anni. I Grandi eventi saranno integrati nel sistema turistico locale, puntando a creare l’immagine di un territorio unico, caratterizzato da un’offerta precisa e riconoscibile.

### **Le navette del gusto**

Saranno attivati tour enoturistici attraverso la definizione di tre percorsi circolari che attraverseranno i territori dell’Irpinia, del Sannio e del Casertano, in concomitanza con i 26 week-end del gusto. Saranno proposti percorsi distinti che troveranno un punto di convergenza in una location baricentrica tra i tre territori di riferimento e i luoghi che ospiteranno i week-end.

I tour alterneranno le visite ai principali siti di interesse a momenti di degustazione delle specialità enogastronomiche locali.

**Food and wine weekends.** 26 food and wine weekends will be organised to promote the attractions of old historical towns and villages, publicising small food and wine festivals, patron saints’ festivals and traditional events of great interest. The weekends will include shows/entertainment, tastings, food workshops and a travelling exhibition.

**The great events.** In order to promote the local area, particular attention will be focused on supporting and promoting local events with fascinating cultural, historical and artistic traditions of the highest quality; such events have reached levels of excellence in recent years.

**Taste shuttle service.** 3 food and wine tours will be launched through the area of Irpinia, Sannio and the Casertano, related to the venues for the 26 food and wine weekends. The tours will focus on these places where visitors will have the opportunity to taste local specialities.



## casertano

terra millenaria  
e gusti della tradizione

## sannio

fra borghi medievali  
e vini pregiati

## irpinia

natura incontaminata  
e antichi sapori



Terre di Campania



## la "verde irpinia"



L'Irpinia, detta la "Verde Irpinia" proprio per la rigogliosità del suo territorio, è tra le province del Sud Italia una delle principali per aree di protezione naturalistica, vantando ben due Parchi Regionali (del Partenio a nord-ovest e dei Monti Picentini a sud-est) e Oasi WWF, che racchiudono particolari caratteristiche motivo di interesse faunistico ed escursionistico. La sua felice posizione geografica, confinante con Puglia e Basilicata, in passato la rese crocevia di antiche vie di comunicazione che permettevano i difficili collegamenti tra il centro Italia e le regioni del sud-est. Una terra che ha visto insediarsi dapprima popolazioni italiche (Osci, Dauni e Sanniti) e poi la conquista da parte di Roma, che vi originò numerose colonie. Gli Irpini furono i primi ad insediarsi in questo territorio e, da popolo guerriero qual'era, seguace del dio Marte, riuscì ad opporsi alla dominazione romana, sottraendole i territori occupati. Non è un caso, infatti, che il nome derivi da "Hirpus", che proprio nella lingua osca significa Lupo, l'animale sacro a Marte.



irpinia

natura incontaminata e antichi sapori

Irpinia, known as “Verde Irpinia” (Green Irpinia) on account of its lush vegetation and fertile soil, is one of the main provinces in Southern Italy in terms of nature conservation and reserves, and can boast 2 Regional Parks (Partenio and the Monti Picentini) and various WWF nature reserves. In the past, its strategic geographical position, bordering Apulia and Basilicata, made it an important crossroads of ancient tracks and roads, given the difficulty of access between central Italy and the regions of south eastern Italy.

**Festivals and traditions.** In Irpinia both civic and religious festivals have deep-rooted traditions. One of the most spectacular is the “Volo dell’Angelo” (Flight of the Angel), held at Prata di Principato Ultra and Gesualdo to invoke special favours and divine intervention. At Mirabella Eclano, during the “festa del carro” (festival of the floats), an enormous 25 metres high obelisk made of woven straw – an unambiguous symbol of fertility – is carried aloft in a procession. Carnival with its “Zeze” and its tarantellas is an event of special importance to the local inhabitants.



## tra voli d’angelo e gigli di grano



L’Irpinia, nei secoli, ha conservato intatte le multiformi immagini dei centri medievali e le sue più raffinate tradizioni enogastronomiche ed artigianali. Nel mondo rurale sono molto sentite le tradizionali feste popolari e religiose, che divengono un omaggio per il buon raccolto o per esorcizzare carestie. Tra le più scenografiche sicuramente il “Volo dell’angelo” che a Prata di Principato Ultra, come a Gesualdo, viene fatto librare per chiedere indulgenze e grazie divine. La Devozione degli Irpini si palesa con doni simbolici rivolti ai Santi o alla Vergine, come a Mirabella Eclano, durante la “Festa del carro” in cui, con evidente riferimento alla fertilità, viene creato e portato in processione un grandioso obelisco di 25 metri d’altezza, interamente realizzato con paglia intrecciata. Lo stesso avviene a Flumeri dove sono i giganteschi “Gigli di grano” ad essere innalzati in onore di San Rocco. Da non dimenticare la travolgente carica del Carnevale, festa fortemente sentita in tutta la provincia, che coinvolge fatalmente, con le sue “Zeze” e le sue tarantelle, spettatori e figuranti.



## sapori di una volta

L’Irpinia è tradizionalmente dedita a produzioni alimentari tipiche e genuine con caratteristiche legate al territorio.

L’assortimento dei suoi piatti deriva dalle diverse influenze culturali e dalla varietà del territorio, per tale motivo il concetto di “cucina irpina” va inteso sotto più profili.

L’Irpinia è terra di alcuni tra i più pregiati vini italiani (Taurasi, Fiano e Greco di Tufo) che, riconosciuti con il marchio DOCG, rappresentano un importante volano per l’economia locale.

Uguale importanza rivestono la coltivazione e la lavorazione di prodotti tipici di grande qualità quali le nocciole (basilari per la preparazione del torrone, famoso quello di Ospedaletto e Dentecane), le castagne (di Montella, Serino e Avella, esportate in tutto il mondo) ed i profumatissimi tartufi.

Altro vanto è rappresentato dai gustosissimi formaggi tra cui caciocavalli (“Silano” e “Podolico”), pecorini (famosissimo il pregiato “Carmasciano”) e ricotte. Tra i salumi ed insaccati famosissime le gustose “soppresate” ed un tipo di salame “di Napoli”, prodotto nella zona di Mugnano del Cardinale.



**Local produce and specialties.** Irpinia is home to some of the most prestigious wines in Italy (Taurasi, Fiano and Greco di Tufo) which have received official recognition with the D.O.C.G. (controlled and guaranteed denomination of origin) and represent an important asset for the local economy. The cultivation and working of high quality local produce such as hazelnuts (essential for the preparation of torrone), chestnuts (exported all over the world) and exquisitely fragrant truffles are equally important. Another much-vaunted speciality is represented by the delicious local cheeses, including caciocavallo cheese, pecorino sheep’s cheese and ricotta, not to mention the cured meats and cures sausages including the widely acclaimed “soppresate” and a type of salami produced only in the zone of Mugnano del Cardinale known as “Napoli” salami.





## sannio: dagli osci ai romani



Pur avendone mutuato il nome, il territorio comprende solo una parte del Sannio antico che, nella sua massima espansione (e cioè attorno al IV sec. a.C.), abbracciava buona parte dell'Italia centro-meridionale. Oggi, i confini della provincia coincidono quasi esattamente con la delimitazione naturale delle catene montuose del Partenio, del Matese e della zona del Fortore, le quali superano i mille metri d'altezza sul livello del mare e inscrivono un territorio di grande varietà geografica ambientale che da sempre ha costituito ragione di forte attrazione per l'uomo. Terra mistica e selvaggia, posta nel cuore dell'Appennino in una grande conca montuosa, ha nel Massiccio del Taburno una presenza morfologicamente suggestiva: viste da Benevento le montagne somigliano ad un profilo femminile disteso che negli anni gli è valso il nome di Bella Dormiente del Sannio. Il Sannio fu segnato nel tempo dalla civiltà degli Osci e dei Sanniti per poi subire quella romana, che ne mutò il nome (dopo la conquista) da Maleventum nel più scaramantico Beneventum.

## l'infiorata e i festival di cinema



I comuni del Sannio offrono un patrimonio di tesori storici, paesaggistici, enogastronomici e di tradizioni che le istituzioni stanno valorizzando con passione. Segnaliamo, tra gli altri, la valle del Tammaro con la presepiale Morcone, il Titerno con Cerreto Sannita, i riti penitenziali di Guardia, l'infiorata di Cusano Mutri e le cantine tufacee del borgo di Castelvenere. La Valle Telesina con le miniere enologiche di Torrecuso e Solopaca e la quintana di Melizzano. La Valle Caudina con la medievale Sant'Agata de' Goti che coniuga festival di cinema in costume e filologiche celebrazioni della Falanghina, il Taburno, con Vitulano e le antiche allegorie del grano di Foglianise, e gli antichi borghi animati di Ceppaloni ed Apice tra le colline beneventane.

## sua eccellenza il vino



I prodotti agricoli conservano un gusto antico garantito dall'utilizzo delle tecniche tradizionali di lavorazione. Il vino rappresenta certamente l'eccellenza dell'offerta. Quasi la metà dell'intera produzione vinicola campana si produce nel Sannio vantando ben sei vini DOC.



The borders of the province of Benevento coincide almost exactly with the natural boundaries of the mountain chains of Partenio, Matese and the area of Fortore. The Sannio area was heavily influenced by the civilisations of the Osces and the Samnites before being conquered by the Romans, who changed the name of Maleventum (Bad wind) into the more felicitous name of Beneventum (Good wind). Sannio. The Sannio area was an important crossroads in ancient times for cultures, peoples and various forms of traffic heading in the direction of the East.

**Festivals and traditions.** The comuni of the Sannio area have a rich historical and environmental heritage combined with excellent food and wine and fascinating traditions to which local institutions are giving their fervent support: of particular interest are the Valley of the river Tammaro, the area of the river Titerno, the penitential rites of Guardia, the floral procession of Pietraroia and the



wine cellars of the town of Castelvenere built of tuff, the plethora of local wines of Torrecuso and Solopaca and the quintain of Melizzano, the gorgeous medieval town of Sant'Agata dei Goti which combines a film festival held in fancy dress and events celebrating the local "Falanghina" wine, the Taburno area, with Vitulano, Foglianise and the lively old towns of Ceppaloni and Apice.

**Local specialties.** Almost half the entire production of wine in Campania is made in the Sannio, which can boast six D.O.C. (controlled denomination of origin) wines (Aglianico del Taburno, Guardiolo, Sannio, S. Agata dei Goti, Solopaca and Taburno) and two important I.G.T. table wines (Beneventano and Dugenta). A particularly special local wine is made from Falanghina grapes which make a delightfully fresh and delicate wine. One of the most renowned local fruits is the "annurca" apple which is cultivated in the area surrounding S. Agata dei Goti and in the mountainous area of Partenio. Excellent meats and cheeses derive from local sheep and goat rearing, including the famous caciocavallo cheese, pecorino, ricotta, the superb lamb and mutton produced from Laticauda sheep, mountain hams and extra virgin olive oil.



(Aglianico del Taburno, Guardiolo o Guardia Sanframondi, Sannio, Sant'Agata de' Goti, Solopaca e Taburno) e due vini IGT (Beneventano e Dugenta). Speciale poi è la Falanghina, dal cui vitigno si ricava un vino bianco dal gusto delicato e fresco. Gli itinerari alla scoperta dei vini sanniti si incentrano e snodano lungo i territori collinari del Massiccio Taburno Camposauro, lungo le valli Telesina, Vitulanese e Caudina, che per posizione geografica e clima, riescono a garantire ai vitigni una produzione qualitativamente elevata. Tra la frutta spicca la produzione di "mela annurca" presente a Sant'Agata de' Goti e nella comunità montana del Partenio. L'allevamento produce carni e formaggi apprezzatissimi: il caciocavallo ottenuto dalle bianche podoliche, il pecorino, la ricotta, la pregiata carne di Laticauda, prosciutti di montagna. Le colline a oliveto producono, inoltre, eccellente olio extravergine prodotto con la spremitura a freddo delle varietà Racioppella, Ortice e San Lorenzo Maggiore.



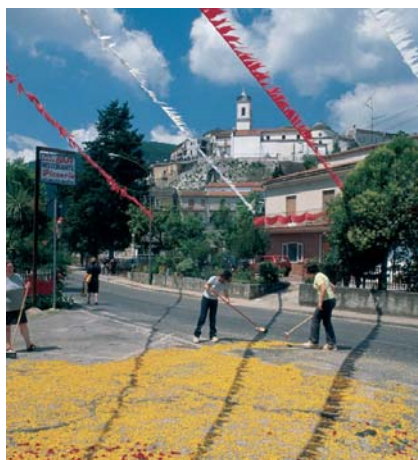
## casertano: dal matese al volturmo



Area storico-geografica, nota come Terra di Lavoro, tra le più estese d'Italia (il cui toponimo, secondo i più, deriva dall'antica popolazione dei Leporini) già dipartimento del regno delle Due Sicilie, ha seguito negli anni i vari riassetto amministrativi che ne hanno ridotto l'estensione. Attualmente il territorio coincide con la provincia di Caserta, che parte dai margini della Pianura Campana per arrivare ai piedi dei rilievi del massiccio calcareo del Matese, così da racchiudere tutti i caratteri geomorfologici della regione. La fertilità dei terreni vulcanici e di quelli di bonifica favorisce l'agricoltura che costituisce tuttora la principale risorsa economica. Con tre Comunità Montane, due Parchi Regionali, tre Riserve Naturali e 25 siti di Interesse Comunitario, il Casertano si propone come territorio suddivisibile in tre aree principali: Alto, Medio e Basso Casertano. L'area di interesse del progetto parte dal Matese e diventa prevalentemente pianeggiante nella piana alluvionale del Volturmo. Quest'ultima è poi saldata alla pianura napoletana dalla dorsale calcarea del monte Massico, dal grande apparato vulcanico di Roccamonfina e dalla pianura del Garigliano. Cospicue le sorgenti di acque minerali.

One of the most extensive historical and geographical areas in Italy, various administrative reforms have reduced its dimensions. Its boundaries range from the plain of Campania and the Domizia coastline to the feet of the limestone massif of the Matese. Agriculture is the main economic resource thanks to the fertility of the volcanic soil and land reclamation. It is divided into three main areas: Alto, Medio and Basso Casertano.

**Festivals and traditions.** Many different events are held in the area, including a medieval procession with a Palio at Migliano Monte Lungo, the Cheese Festival of S. Pietro and last but not least, the eighteenth century Carnival held at Piedimonte Matese, the traditional procession of flag-wavers of "Vairano 1193", the Palio della Vittoria of the Norman archers and the extremely original Festa dei Cornuti (Festival of the Cuckholds) at Ruviano where a large number of men in huge horned hats take part in a parade.



## riti antichi e musici medievali



Le comunità comprese tra il tracciato dell'antica Casilina e le pendici del Matese conservano una serie di eventi dove tradizione e originalità costituiscono una stimolante offerta per il turista curioso e attento.

Suggestiva la sfilata medievale con relativo palio tra contradaioi che si svolge a Migliano Monte Lungo, la sagra dei formaggi di S. Pietro e la sagra dei sapori contadini con rivisitazione degli antichi mestieri di Teano. Nel solco della tradizione sono da ascrivere le rievocazioni storiche della Fiera della Madonna di San Giovanni a Pietramelara ed il carnevale settecentesco di Piedimonte Matese. Molto coinvolgente il corteo storico con sbandieratori nell'ambito di Vairano 1193 che rievoca l'orgogliosa resistenza che offrì la locale comunità normanna agli appetiti espansionistici dell'allora abate di Montecassino. Infine il Palio della Vittoria degli Arcieri normanni, con i balli e i canti dei musici medievali, animano per una giornata l'antico borgo.

Originalissima con distinte e antiche radici è la "Festa dei cornuti" di Ruviano, un curioso e bizzarro rito, verosimilmente già presente in era pagana, dove gli associati sfilano l'11 novembre, in occasione della festa di San Martino, coraggiosamente in processione per le strade del paese, con monumentali corna sulla testa.

## prodotti tipici e biodiversità



Nel Casertano gusto e sapore si coniugano ad una consolidata tradizione rurale che custodisce una varietà straordinaria di produzioni tipiche agroalimentari ed enologiche. Anche se vanta meno produzioni certificate, rispetto alle altre aree, tra le tipologie produttive tipiche spic-

cano la castagna, le ciliegie, l'olio extravergine di oliva delle colline matesine e caiatine, i formaggi pecorino e caciocavallo (quello silano di San Gregorio Matese, Castello Matese, Letino, Valle Agricola ha meritato il marchio DOP).

Le diverse varietà di vitigni hanno dato origine a tre vini DOC (Asprinio di Aversa, Galluccio e Falerno del Massico), mentre il sorprendente Pallagrello, conosciuto fin dall'epoca romana nelle sue zone di elezione di Caiazzo e Castel Campagnano ed a lungo confuso con il Coda di Volpe, è stato recentemente protagonista di una meritata fortuna commerciale.

Da non dimenticare le cipolle di Alife che da sole motivano una tappa gastronomica.

Infine la biodiversità in questa zona ci conserva un sontuoso regalo: maialino nero casertano, "o tianiello" (cioè, di Teano) o "pelatino" (per la sua peluria rasa). Un suino dalle carni eccezionali (tanto da essere paragonato al più blasonato iberico patanegra) già segnalato dal maestro Luigi Veronelli, quando ne parlò negli anni '60 citando la "salsiccia alla sugna di Vairano", il "salame nero" di Baia e Latina, e le "salamine" di Piedimonte.



**Local specialities.** Of the varied local produce, the specialities which stand out are chestnuts, cherries, extra virgin olive oil from the Matese and Caiata hills, the pecorino and caciocavallo cheeses, the wide range of local wines (Asprinio, Galluccio, Falerno and Pallagrello), the acclaimed onions of Alife and the black pig of Caserta, which produces excellent pork; its praises were sung by the famous wine and food critic Luigi Veronelli who pays tribute to the "salsiccia alla sugna" (lard sausage) of Vairano, the "salame nero" (black sausage) of Baia and Latina and the "salamine" of Piedimonte.





## colophon

### Progetto Il Mangiastorie primavera 2006-2007

Il Progetto Il Mangiastorie è realizzato nell'ambito del P.O.R. della Regione Campania Misura 4.7 Promozione e Marketing turistico con il cofinanziamento dell'Unione Europea

Soggetto Promotore  
EPT Avellino

Soggetto Realizzatore  
ATS COMPOSTA DA  
Città della Scienza scpa onlus  
Conform  
Federeculture  
Pubblifirst srl  
Ravello srl

Illustrazioni  
Oreste Zevola

Ideazione grafica  
Giovanni Berisio

Realizzazione grafica  
Studio Eikon

Referenze fotografiche  
EPT Benevento pp. 4, 5, 10, 11, 12  
EPT Avellino pp. 7, 8, 9  
EPT Caserta pp. 13, 14, 15

**Info**  
tel. 0825.771819  
[www.ilmangiastorie.it](http://www.ilmangiastorie.it)



FEDERCULTURE

