Associazione Donne in Campo Avellino

A spasso con Demetra

Agricoltura "in rosa": aziende, prodotti, curiosità

Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive
Comune di Avellino
Confederazione italiana Agricoltori Avellino

PRESENTAZIONE

Regione Campania

L'Associazione "Donne in campo" di Avellino rappresenta un gruppo di trenta imprenditrici agricole irpine, che ha saputo mettere insieme, in un solo progetto di comunicazione, agricoltura, arte, artigianato, cultura e ambiente, attraverso la realizzazione di un ciclo annuale di mostre-mercato, a cadenza mensile, dirette a condividere con la città i valori dell'agricoltura.

In particolare: laboratori del gusto, esposizioni di artigianato, prodotti tipici, trattamenti benessere, lezioni di orto; per comunicare insieme le tradizioni e la modernità dello spazio rurale; avvicinare i bambini e le loro famiglie al mondo dell'agricoltura, alle problematiche legate all' alimentazione, ai consumi consapevoli nonché al rispetto del territorio.

Ciò è in linea con gli obiettivi che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ha perseguito da sempre ovvero creare una relazione culturale tra città e campagna, capace di diffondere negli spazi urbani la cultura della qualità alimentare, in collaborazione con una rete attiva di aziende agricole, ambasciatrici del prodotto tipico e del territorio.

La presente pubblicazione, che descrive in maniera rapida e per schede sintetiche biografie e prodotti a marchio "donna", serve proprio a questo.

Mostra come la potenzialità dell'impresa femminile risiede innanzitutto nella propensione alla multifunzionalità, ovvero a considerare la produzione come una delle attività dell'azienda, alla quale affiancarne altre, verso le quali la donna ha una innata familiarità.

Un'accezione di multifunzionalità che è ancora più ampia e prevede anche il concetto della sostenibilità, della tutela dell'ambiente e della qualità della vita, che trova nelle donne imprenditrici grandi e attive alleate. Un'alleanza indispensabile per lo sviluppo dell'agricoltura e insieme dello spazio rurale.

L'assessore all'Agricoltura
e alle Attività Produttive
Andrea Cozzolino

PRESENTAZIONE

Il Sindaco di Avellino

Quando si scrive delle donne bisogna intingere la penna nell'arcobaleno.
La citazione è di Diderot e mai come in questo caso fu più appropriata. L'iniziativa "Donne in campo", che vede insieme un gruppo di imprenditrici avellinesi, richiama alla mente proprio lo spettro dell'arcobaleno, quel ventaglio multicolore che affascina sempre, ad ogni sua apparizione.

Il progetto promosso da questo gruppo di donne tanto dolci quanto tenaci assume una duplice, importante valenza.

Da un lato, emerge la volontà di chi fa impresa "in rosa" di diffondere, attraverso una forte azione sinergica, un'idea, o meglio, un invito a far valere quello spirito di iniziativa che appartiene alle donne.

Dall'altro c'è un messaggio d'amore, di passione per il proprio territorio, per quella natura che continua a offrire doni che le mani sapienti di queste donne trasformano senza dissolverne l'essenza.

Nel sostenere fortemente questa iniziativa, il mio auspicio è che le "donne in campo" possano essere sempre più numerose, con lo stesso spirito, la stessa abnegazione e la stessa passione di oggi.

Giuseppe Galasso



ANNARUMMA

Profilo

Quando la passione per la terra porta il marchio "Annarumma".
L'amore e la passione per la terra che si tramandano dai genitori ai figli. Ma è la sensibilità d'animo a carpirne segreti e potenzialità. Affascinata, sin da piccola, dalle modalità di coltivazione dei prodotti e dal suggestivo alternarsi delle stagioni, con meravigliosi cambiamenti che emozionano solo chi è attento guardiano ed innamorato della natura.
Questa forte passione spinge Giuseppina a valorizzare una tradizione storica della sua famiglia, del suo paese, del suo territorio. Orgogliosa delle "sue" valli e dei verdi boschi, decide di concentrare tutte le sue energie proprio su l'ottimizzazione di prodotti preziosi perché frutto del meraviglioso ciclo produttivo della terra.
Noci e nocciole diventano un impegno costante all'Azienda Agricola Annarumma che Giuseppina crea, gestisce e fa conoscere con l'aiuto di pochissime persone.
Cura tutto il ciclo produttivo personalmente, dalla raccolta alla pulitura, dal confezionamento alla vendita.
Non solo gli oleosi semi catturano l'attenzione della donna: nella sua azienda si producono anche ortaggi, rigorosamente di stagione, perché per la terra ci vuole rispetto e ci si deve adattare ai suoi cicli e non cercare di modificarli.
Ruolo di donna e ruolo di imprenditrice. In un solo nome: Giuseppina. Consapevole delle difficoltà da affrontare, dei disagi da superare in una piccola realtà della provincia avellinese, è la forte motivazione, tutta al femminile, a spingerla verso un unico obiettivo: essere un marchio di qualità di prodotti come noci e nocciole, simbolo di una terra tutta "sua".

Scheda Prodotti

- Noci
- Nocciole
- Ortaggi di stagione





Monteforte Irpino

A pochi passi da Monteforte Irpino, seguendo la strada che da Mercogliano si inerpica sul Monte Partenio, si trova il Santuario della Madonna di Montevergine.
La leggenda narra che fu eretto da San Guglielmo da Vercelli e consacrato nel 1124. All'interno del santuario si venera l'icona della Madonna nera, conosciuta col nome di Mamma Schiavona, che giunse a Montevergine intorno al 1300 circondata da leggenda e devozione; si diceva dipinta addirittura da S. Luca, che aveva conosciuto la Madonna ed aveva osato ritrarla.
Il santuario, oggi, è sede di un' abbazia di monaci benedettini.

Info: Via Finestrelle, 23 | 83024 Monteforte Irpino (AV) | tel. 0825 681246 | cell. 340 1270895



ANTICO CASTELLO

Profilo

"Antico Castello", dalle radici della famiglia Romano, un vino della tradizione

In principio era la famiglia Romano. Oggi la sua storia è stata chiamata "Antico Castello". La cantina dell'Azienda agricola "Antico Castello" affonda le proprie radici in tempi più antichi, quando, prima dell'arrivo della filossera, gli antenati di Chiara Romano, titolare dell'azienda insieme al fratello Francesco, producevano ottimi vini. Nonostante brillanti ed interessanti prospettive future di tutt'altro genere, Chiara ha scelto di restare nella sua terra, tra le "sue" viti, ed arricchire l'esperienza della mamma Fiorenza con tutte le potenzialità di una laureanda in economia alla Luiss e la fresca creatività di nuove idee e nuovi orizzonti commerciali. E chi si affaccia al mondo dell'imprenditoria "al Femminile" in giovane età. Scegliere di arricchire un' azienda, con una tradizione familiare forte e ben salda, non è stata impresa facile. Ma quando la "posta in palio" sono lo sviluppo e la continuità di un'attività di cui si è consapevoli degli sforzi e dei sacrifici fatti per costruirla, avviarla, farla "vivere", la tentazione è forte. Caparbietà ed un po' di incoscienza, dovuta alla giovane età, sono state l'arma vincente per portare una ventata di freschezza e tante nuove soddisfazioni. Infatti le attività dell'azienda, grazie alle sue intuizioni, si sono diversificate con la produzione non solo di vino, ma anche di altri manufatti, quali un liquore gradevolissimo, "Amarenico", un prodotto tradizionale come il "Vino Cotto" ed uno squisito "distillato di Fichi", realizzato con i fichi di produzione propria, coltivati biologicamente. Anche in queste nuove creazioni si riesce ad intravedere un po' dello spirito e dell'entusiasmo di Chiara, innovazione e tradizione sempre di pari passo, un occhio al nuovo e uno alle amate e care tradizioni. Le principali operazioni, dalla potatura alla raccolta, ancora oggi vengono effettuate manualmente così da ottenere un vino eccellente.



Scheda Prodotti

Vini bianchi:
- Greco di Tufo DOCG
- Fiano di Avellino DOCG

Vini rossi:
- Aphrodite / Irpinia rosato DOC
- Magis / Irpinia Campi Taurasini DOC

Derivati:
- Vino cotto
- Liquore Amarenico
- Distillato di fichi

San Mango sul Calore

L'ultima domenica di luglio si svolge a San Mango sul Calore la tradizionale Cavalcata di Sant'Anna.
Una manifestazione folkloristica, tra sacro e profano, con un corteo a cavallo, in abiti d'epoca, che sfila per le strade del paese. In testa il sindaco, con al seguito i consiglieri comunali e "cavalieri" provenienti dai paesi limitrofi, che lanciano confetti verso le abitazioni con i portoni aperti al loro passaggio.



Info: C/da Poppano | 83050 S. Magno sul Calore (AV) | tel./fax 0825 610384 | www.anticocastello.com | info@anticocastello.com



BIO 2000

Profilo

"Bio 2000", dalle regole di madre natura, i migliori prodotti del presente e del futuro

Quando gli ideali della vita si intrecciano con le scelte professionali. È proprio questo il caso. La consapevolezza che BIOLOGICO voglia dire sostenere un' agricoltura fonte di vita, lottare contro la devastazione dell'ambiente, rifiutare il consumismo, rispettare gli animali, salvaguardare la biodiversità del pianeta, proteggere la salute di tutti. La convinzione che BIOLOGICO sia una forma di resistenza contro la follia delle manipolazioni genetiche di piante e animali ha portato, ben sette anni fa, Maddalena Mancusi a fare una precisa scelta: dedicare la sua vita a questo. Creare un angolo targato "bio", dove offrire qualità. Sì, perché "Bio 2000" non è un semplice negozio, non un'erboristeria come tante, è QUALITA', con un'ampia selezione di prodotti garantiti e controllati. Maddalena cerca di aiutare il cliente fornendo assistenza, informandolo e consigliandolo al meglio. La ferma convinzione che scelte consapevoli ed attente possano realmente dare un contributo, anche minimo, al miglioramento dell'ambiente è talmente radicata che, entrando nel "regno" di Maddalena, sembra quasi concreta. I clienti più assidui sono anche le persone che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, ma è ai clienti curiosi, occasionali, di passaggio, che la giovane imprenditrice rivolge un'attenzione maggiore, verso tutti quei potenziali sostenitori di una scelta di vita responsabile e sana. Composto da un ampio settore dedicato ai prodotti di erboristeria e da un altro specializzato nell'alimentazione naturale, "Bio 2000", offre davvero tutto ciò che possa servire nella cura del corpo e all'alimentazione, nel pieno rispetto del Pianeta Terra e dei suoi abitanti.

Scheda Prodotti

- Prodotti biologici
- Prodotti biodinamici
- Prodotti per intolleranze alimentari
- Prodotti per vegetariani
- Cosmetica bio/ecologica
- Integratori bio
- Detergenti ecologici
- Cosmetici curativi
- Prodotti di erboristeria
- Alimentazione naturale



Avellino

Il nome di Avellino è associato a quello del vino ed, in particolare, alla presenza, sul territorio provinciale, di tre aree Docg, le prime tre Denominazioni di Origine Controllata e Garantita assegnate al sud Italia.
Si tratta dei famosi Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi, nettare degli dei tra i più ricercati sulle tavole di tutto il mondo.



Info: Via Circumvallazione, 161/167 | 83100 Avellino (AV) | tel. 0825679652 | maddiman@hotmail.com



CANDEO E I CORIBANTI

Profilo

Candeo e i Coribanti, laboratorio dei sensi

Si scrive Stella e Vito Maccario, si legge "Candeo". La storia originale di una famiglia, il profilo singolare di un'azienda. A catturare la vista sono i colori particolari, a risvegliare l'olfatto è il profumo inconfondibile della natura, a conquistare il gusto è il sapore dolce del miele, a sollecitare l'udito è il ronzio delle api, a stimolare il tatto sono le forme suggestive e accattivanti. Entrare nel laboratorio artigianale di Stella Maccario è come entrare nel laboratorio dei sensi. "Candeo" e "I Coribanti", nomi ripresi dalla tradizione classica , che hanno dato vita all'ideazione di due linee di produzione. Una laurea in Giurisprudenza e un'abilitazione di avvocato messe da parte senza rimpianti, dopo aver scoperto la magia di un lavoro artigianale a contatto con la natura. Questa, in sintesi, la storia di Stella Maccario, che ha compiuto una scelta precisa: cercare un'eccezionalità per le sue candele, una cera che contenga dentro di sé la magia della natura. Di qui la decisione di allevare le api. Ma Stella non è sola. Coinvolto suo fratello in questa avventura, si "impossessa" della casa colonica della famiglia, alle porte di Avellino, vi attrezza due laboratori, la cereria e la mieleria e comincia a dedicarsi esclusivamente all'apicoltura. E Stella, in questo modo, ha finalmente la cera per produrre, con gesti sapienti, candele di cera d'api purissima, che decora con spezie, spicchi d'arancia, te aromatizzati, erbe officinali. Una vera e propria arte, messa a disposizione anche di aziende importanti: nel 2005 la Grand Marnier per la produzione di 250 candele da usare per accompagnare il noto liquore in un tour estivo; nel 2006, la Mediafilm come gadget per accompagnare il lancio dell'home video di "The Libertine" il film con Jhonny Depp.



Scheda Prodotti

- Miele di Acacia
- Miele di castagno
- Miele di melata
- Miele di Millefiori
- Pappa reale
- Cera d'api

Avellino

Nel comune di Forino, alla frazione Celzi, si segnala la presenza del laboratorio di ceramica artistica Bhumi (Via dei Due Principati), una "palestra" d'arte in cui l'argilla viene trasformata in ceramica di qualità.
Ogni opera prodotta nel laboratorio ha una sua funzione ma, soprattutto, una propria e unica forma artistica.



Info: C.da Pennini, 71 Avellino | cell. 393 9697918 | 340 2614715 | www.candeo.it | info@candeo.it



DOLCIARTE

Profilo

Dolciarte, quando l'arte pasticcera nasce da un ricordo d'infanzia

Tutto nasce da un ricordo, il ricordo di un'emozione. L'emozione provata quando, per la prima volta, Carmen Vecchione montò la panna per guarnire una torta: aveva sei anni e si cimentava nel ruolo di aiutante pasticcera della cugina. La gioia di creare qualcosa di buono e di bello da pochissimi ingredienti, l'entusiasmo nel decorare un dolce come un pittore fa con una tela bianca. Tutto era così entusiasmante... tutto era così "emozionante"! Questo è il ricordo che l' ha sempre accompagnata. Un pensiero che ha seguito Carmen per tutta l'adolescenza; l'ha seguita quando ha scelto di studiare ragioneria e non iscriversi all'Istituto Alberghiero e l' ha seguita anche quando ha deciso di laurearsi in Economia. Durante il periodo universitario ha dato un'importanza maggiore al suo ricordo: era sempre con un libro aperto ma… con le mani in pasta. Sperimentava, creava e studiava le tecniche di base che non aveva acquisito con la scuola. Sempre in cucina! Corsi amatoriali e ricette si alternavano agli esami universitari. E così via fino alla laurea e fino a quando è arrivata la sua meravigliosa occasione nel 2001! Sulla scia del suo ricordo d'emozione, è approdata in un ristorante per uno stage. È stata la prova del nove: doveva scoprire se era pronta per un lavoro sacrificante come lo è lavorare in un ristorante o in una pasticceria. E la cosa sconvolgente è stato scoprire che nulla per lei era sacrificante. Le veniva tutto così semplice, come se l'avesse fatto da sempre. E da qui comincia a fare sul serio e decide: segue la sua passione e fa del ricordo il suo presente. Aveva bisogno di imparare da professionisti veri e specializzati nella pasticceria ed allora iniziano corsi su corsi in giro per il mondo. E adesso c'è Dolciarte.

Scheda Prodotti

- Praline
- Monoporzioni
- Piccola pasticceria
- Prodotti a lievitazione naturale
- Biscotti
- Torte
- Pasticceria salata



Avellino

Riconsegnata alla città nell'estate del 2008, dopo una lunga fase di restauro, la Casina del Principe, in Corso Umberto ad Avellino, è uno dei monumenti simbolo del capoluogo irpino. Antico maniero di caccia della famiglia Caracciolo, precedentemente già Castello di Porta Puglia, nel tempo è stato trasformato in locanda, albergo prima di assumere l'odierna veste che la vede fulcro della vita culturale in città.
La struttura, oggi, spicca per la sua eleganza architettonica e per i suoi ampi spazi e giardini; per questo è diventata spazio ideale per l'organizzazione di importanti mostre, eventi, incontri culturali all'insegna dell'arte.



Info: Via Trinità, 52 | 83100 Avellino (AV) | tel. 3381124450 | dolciarte@libero.it



GIAQUINTO

Profilo

Azienda Agricola Giaquinto, dietro il pregiato miele, la corrispondenza d'amorosi sensi tra Ornella e le "sue" api

Lavorare con le "regine", in un perfetto equilibrio di ruoli. Senza sudditi e senza sovrani. È quanto fa accadere ogni giorno, con cura e caparbietà, Ornella Giaquinto, nello speciale rapporto che la lega alle api ed ai loro prodotti.
Più che un lavoro, una vera e propria passione, senza la quale non si potrebbe ogni giorno cercare il perfetto equilibrio tra clima, pollini, fiori e tempo che scorre. Ornella dedica il suo tempo alle api e le "regine" ricambiano con il loro pregiatissimo nettare, trasformato in ricercati prodotti. Le api laboriosamente trasformano in mieli il nettare che selezionano passando di fiore in fiore ma, quando vivono in arnie protette e controllate, allora, chi se ne occupa dev'essere attento e perfettamente consapevole che solo con l'estrema cura potrà avere il miglior prodotto. Impegnata da anni a recuperare,valorizzare e trasmettere i profumi e il gusto autentico della tradizione irpina, alleva questi laboriosi insetti secondo le più moderne tecniche apistiche, cercando di coniugare il lavoro artigianale, tipico di una piccola attività a conduzione familiare, con le esigenze di tutti i tipi di consumatore. Nell'Azienda Agricola Giaquinto si cerca di ottenere un miele d'eccellenza, meravigliosa opera della natura che, con umiltà e passione, ogni giorno Ornella ed i suoi familiari, assecondano. La qualità finale dei prodotti è, in parte, garantita dall'ambiente nel quale sono posti gli alveari: la natura caratterizzata dai prati fioriti, i boschi ed i parchi, dona un nettare delicato e profumato dalle mille proprietà terapeutiche che ripaga Ornella dell'impegno profuso. Il risultato è una produzione limitata, ma diversificata in termini di sapori e proprietà organolettiche, in grado di soddisfare ogni gusto e qualsiasi differente esigenza.



Scheda Prodotti

Miele:

- Miele di Millefiori
- Miele di Acacia
- Miele di Castagno
- Nocciole in miele
- Mandorle in miele

Pappa Reale

Propoli

Polline

Montoro

Alla frazione Preturo di Montoro si segnala la presenza della Grotta di S. Michele Arcangelo, conosciuta anche con il nome di grotta dell' eremita.
Una cavità carsica che si è venuta a creare con l'erosione della roccia. Dalla sommità della grotta pendono centinaia di stalattiti che, con le sottostanti stalagmiti, creano all'interno uno scenario incantevole.



Info: Via Cupa, 14 | 83026 Aterrana Montoro Superiore (AV) | tel. 347 8430539 | www.agricolagiaquinto.it | info@agricolagiaquinto.it



GIOVOMEL

Profilo

Giovomel, dal melograno al suo succo, proprietà benefiche "made in Irpinia"

Un'intuizione, una felicissima intuizione, frutto della ricchezza della terra. Non è un gioco di parole, ma è quanto è accaduto ad Anna Riccio. È stato proprio uno dei frutti "partoriti" da madre natura a dettare la particolarissima produzione dell'azienda di Anna Riccio: la coltivazione del melograno e la lavorazione del suo gustosissimo succo. Una produzione che può senz'altro definirsi esclusiva e di nicchia. Il Melograno, genere delle punicaceae, originario di una zona compresa tra l'Iran e l'India, diffuso sin dall'antichità nell'intera zona mediterranea e coltivato sin da allora nell'Italia Meridionale, arriva in Irpinia per essere addirittura ragione di vita di un'azienda. E Anna Riccio è orgogliosa di ciò. Lei, che ha saputo creare un'azienda di successo ed innovativa nella scelta del prodotto, la "Giovomel".
La volontà di valorizzare produzioni agricole, che abbiano importanti benefici dal punto di vista nutrizionale e salutistico è l'obiettivo primario; per questo grande attenzione si pone, non solo alla normativa igienico-sanitaria, ma anche, o meglio, soprattutto, all'utilizzo di materie prime non OGM, al rispetto rigoroso della legislazione in materia di allergeni e norme etiche. Anna crede con forte convinzione in uno stile di vita ecocompatibile, basato sui principi della sostenibilità ambientale e sul rispetto di tutte le componenti naturali dell'ecosistema agrario.
L'idea imprenditoriale è nata a seguito della recente scoperta di straordinarie proprietà benefiche del succo di Melograno, che trova nei terreni di questa zona, favorevoli condizioni di crescita e sviluppo per il clima mite, la fertilità del suolo e la buona disponibilità idrica.

Scheda Prodotti

100% Succo di Melograno



Aiello del Sabato

Per chi si reca ad Aiello del Sabato, una tappa obbligata è la vetta del Monte Terminio, che dista pochi chilometri dal centro del paese.
Un luogo incantevole sia in inverno che in estate, con i suoi boschi e castagneti, location ideale per pic nic e gite fuori porta. La gastronomia è uno dei punti di forza della zona, con numerosi ristoranti (Carpino, Chalet del Buongustaio, Pozzillo giusto per citarne qualcuno) che offrono menù a base di prodotti tipici.



Info: C.da Greci, 1 | 83020 Aiello del Sabato (AV) | tel. 0825 667410 | www.giovomel.com | info@giovomel.com



HORTENSIA

Profilo

Hortensia, laboratorio artigianale, "fabbrica" di pezzi unici

Sempre alla scoperta di novità, sempre in cerca di abbinamenti naturali sorprendenti, Cecilia Ilaria D'Agostino cerca di trasmettere, attraverso le sue creazioni, unicità ed originalità. Destinatari, tutti coloro che amano distinguersi in maniera sobria e al tempo stesso incisiva. Nel centro di Avellino, in un cortile lontano dai rumori e dalla frenesia della città, c'è "Hortensia", delizioso laboratorio artigianale di decorazione, che raccoglie la continuità manuale e la creatività del passato, reinterpretata e contaminata da influenze esterne soprattutto di tipo nordico. La cura per e nei dettagli è il punto focale di tutto il suo lavoro. Nulla è lasciato al caso, nulla è posizionato e plasmato senza motivo. Obiettivo? Chi possiede quell'oggetto, proprio quello, può e deve sapere di essersi appropriato di un pezzo unico al mondo. Ispirata sempre dalla natura, Hortensia dedica tutto il suo impegno e la sua creatività alla realizzazione di oggetti e momenti unici, trasformando ogni evento in un progetto studiato e costruito ad personam. Non vi è unità tematica, qui si trova tutto e di tutto, per qualsiasi occasione o ricorrenza: inviti e biglietti, album per foto, oggetti in legno dipinti, ghirlande e centrotavola, segnaposto e bomboniere. Tutto creato rigorosamente a mano seguendo sempre uno stile raffinato ed eclettico. In una parola: ricercatezza. Ma non solo. La fantasia di Cecilia non riesce a rimanere chiusa tra le pareti del suo laboratorio ed allora, dopo aver affinato la cura ed il dettaglio per i particolari, questa imprenditrice ha voluto osare andando oltre. Oggi le si può chiedere di addobbare una villa antica trasformandola in un party scatenato o di rendere una sala per ricevimenti il set di un matrimonio da favola.



Scheda Prodotti

Ghirlande e decorazioni:
- Ghirlanda in salice
- Ghirlanda in fieno
- Ghirlanda in paglia
- Ghirlanda in vite selvatica
- Ghirlanda in ulivo
- Centrotavola in vite
- Centrotavola in paglia con candele

Carta:
- Album per foto
- Liste manoscritte
- Biglietti

Tessuto:
- Angelo pasticciere
- Angelo della buona notte
- Angelo del raccolto
- Angelo della buona sorte

Ceramica, vetro e terracotta:
- Campane in terracotta dipinte a mano
- Uovo in terracotta dipinto a mano
- Uovo-contenitore in terracotta dipinto a mano

Avellino

Poco lontano dal capoluogo irpino si trova il Parco dei Monti Picentini, la cui sede amministrativa è a Nusco. Un'area naturale protetta che abbraccia decine di comuni tra le province di Avellino e Salerno.
Del parco fanno parte l'Oasi naturale del Monte Polveracchio e l'Oasi naturale Valle della Caccia. In zona si segnala la presenza di numerosi ristoranti in cui gustare la tipica cucina irpina.



Info: C.so Vittorio Emanuele, 33 | 83100 Avellino | cell. 349 2258766 | www.hortensiae.com | hortensiae@libero.com



I FAVATI

Profilo

Nel vino a marchio "I Favati", la passione e l'amore di Rosanna

Ha la passione negli occhi scuri e nello sguardo intenso, la determinazione nel tono di voce pacato e deciso.
Lei è Rosanna Petrozziello, giovane imprenditrice del vino, donna tenace e madre amorevole. Nelle sue vene scorre la passione, quella vera, quella che accende i desideri, che fa inseguire i sogni e li trasforma in realtà.
Sul suo curriculum professionale, una lunga esperienza nel settore bancario. Ma un bel giorno, la decisione di abbandonare il "posto fisso" e dedicarsi ad un'azienda di famiglia. Il desiderio che lavoro e famiglia fossero un tutt'uno. E, oggi, Rosanna, è un'imprenditrice del vino, con l'azienda praticamente sotto casa, all'ingresso di Cesinali. Una vita da moglie dedicata al marito Giancarlo, da madre dedicata alle due figlie Carla Giusy e Brigida e da imprenditrice dedicata all'azienda vitivinicola "I Favati". È Rosanna ad occuparsi della maggior parte delle attività: dalla vinificazione alla commercializzazione del prodotto, dai rapporti con fornitori, rappresentanti e distributori, alle pubbliche relazioni. Ed è sempre Rosanna a "volare" a tutte le importanti fiere del settore.
La conduzione aziendale è condivisa con il marito e i cognato Piersabino.
Giancarlo si occupa della parte logistica e segue da vicino tutte le fasi di lavorazione, mentre Piersabino cura i vigneti e il ciclo biologico delle viti.
Ma entrando in cantina è molto probabile assistere ad una scena: Rosanna con tuta e scarponi su una botte. E la sera via gli abiti da lavoro, per indossare quelli di moglie e di mamma.

Scheda Prodotti

Vini:
- Pietramara - Fiano di Avellino DOCG
- Cretarossa - Aglianico d'Irpinia IGT
- Terantica - Greco di Tufo DOCG

Grappe:
- Grappa del Campo
- Grappa del Braione
- Grappa del Braione Riserva



Cesinali

Non lontano da Cesinali si trova uno dei comuni della provincia di Avellino più conosciuti. Si tratta di Solofra che, con il suo distretto industriale della concia, esporta pelli lavorate in tutto il mondo.
Quella della concia a Solofra è una tradizione antichissima che, negli anni, ha visto il sorgere di decine di concerie dove si confezionano capi in pelle di pregevole fattura. All'interno degli opifici è possibile anche acquistare prodotti direttamente in fabbrica, a prezzi concorrenziali.



Info: Piazza Di Donato, 41 | Cesinali (AV) | tel/fax 0825 666898 | www.cantineifavati.it | info@cantineifavati.it



IANNICIELLO

Profilo

Dall'Azienda "Maria Ianniciello" una delle migliori qualità dell'oro irpino

Il cuore e la passione di una donna del Sud. Forza delle tradizioni e legame con il territorio sono gli ingredienti principali della storia imprenditoriale di Maria Ianniciello. Il suo destino di imprenditrice impianta le radici su un territorio vocato, sin dal Settecento, alla coltura delle olive ed alla produzione dell'olio. E lei sceglie di trasferire proprio qui, in questi luoghi, tutta l'intensità di un desiderio che si porta dentro. Nasce qui l'Azienda Agricola Ianniciello.
Le è bastato scegliere tra le cultivar disponibili, quelle che secondo lei, secondo il suo "intuito femminile", potessero meglio rappresentare, non solo la verde Irpinia, ma la tenacia e la volontà di una donna forte e decisa. La scelta ricade sugli oli monovarietali delle varietà autoctone, ovvero gli oli estratti da olive di una sola varietà che consentono l'espressione delle peculiarità di ciascuna. Ravece, Ogliarola ed Olivella di Grottaminarda gli oli prodotti, apprezzati e decantati non solo dalla gente comune che lo usa quotidianamente in cucina e a tavola, ma anche dai migliori ristoranti della zona, che da Maria si riforniscono abitualmente. È naturale che la bontà e la qualità di un prodotto siano prima o poi riconosciuti a livello nazionale e i riconoscimenti non tardano ad arrivare:
Slowfood assegna, nel 2008, all'azienda tre olive nella "Guida degli extravergini"; per tre anni consecutivi, dal 2006 al 2008, riceve l'idoneità dalla Regione Marche durante la "Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali"; nel 2003 vince il Premio Speciale Giuria durante il "Premio Tricolle" e sempre durante la stessa manifestazione, ma un anno dopo, nel 2004, riceve il premio "Speciale Ravece".



Scheda Prodotti

- Olio extravergine di oliva Ogliarola
- Olio extravergine di oliva Ravece
- Olio extravergine di oliva Olivella di Grottaminarda



Grottaminarda

Lungo il corso principale di Grottaminarda, a pochi passi dal Municipio, si trova quello che è uno dei monumenti di maggior pregio di Grottaminarda. L'antica stazione di posta, edificata nel 1778, e la dogana dei grani, più antica di tre secoli, sono state restaurate nel 2006 su progetto dell'architetto Mario Pagliaro, che ne ha recuperato la facciata con il portale in pietra e gli interni.
In collaborazione con l'artigiano Egidio Iovanna, all'interno della ex stazione di posta, è stato allestito uno showroom-museo, breccia.it, interamente dedicato all'esposizione dei lavori in breccia irpina e pietra di Fontanarosa.

Info: C.da Barricella, 65 | 83035 Grottaminarda (AV) | tel. 0825 446003 | www.mariaianniciello.com | mariaianniciello@virgilio.it



IL GHI

Profilo

Il Ghi, "cuore intellettuale" del capoluogo irpino

Marzia e Flavia, due nomi e un sogno condiviso. Due mondi diversi e un destino comune. Come dire, quando la sorte ha un disegno ben preciso non può che nascere un'idea vincente. Questo è quello che è accaduto a Marzia e Flavia. Da anni entrambe sognano un progetto nuovo, ambizioso ed importante, l'una all'insaputa dell'altra. Poi, un giorno, per caso, una stretta di mano tra le due ed il progetto vive. Attitudini, cultura e arti, colori, sapori e sonorità, confluiscono in un luogo in cui i mondi differenti delle due donne si sono uniti al primo incontro. Nasce così il "Ghi", un locale specializzato in aperitivi, ricchi per varietà e qualità, accompagnati da cibi preparati artigianalmente, con ricette semplici, sulla scia di un passato casalingo da riscoprire. Nulla qui è industriale, nulla qui è come sembra. Non solo bar, non solo aperificio, come sono solite definirlo le creatrici, ma anche galleria d'arte, palcoscenico. Dalla voglia e la passione per l'arte e la cultura, espresse in qualsiasi forma, nasce l'idea di creare la "biblioghi" un'insolita libreria/biblioteca dove, donando un libro, si diventa parte di un mondo esclusivo, di scambio di testi, letture, presentazioni letterarie, aperitivi con gli autori. Qualsiasi attitudine, da "Ghi", diventa gratificazione. Colori vivaci, arredamento minimalista, atmosfera informale ed allegra fanno da corollario a questo caffé letterario - aperificio - galleria d'arte e, prossimamente, anche Agrigelateria e Birroteca (solo birre artigianali italiane). Un'idea, questa di Marzia e Flavia, che risponde all'esigenza di far battere un cuore, intellettuale, artistico e soprattutto gastronomico nel capoluogo irpino. Alla domanda "cosa vi ha spinte ad intraprendere questa esperienza?", rispondono "realizzare un sogno e confermare una convinzione".

Scheda Prodotti

- Aperitivi (Formaggi - salumi)
- Vino
- Birra artigianale italiana
- Miele e marmellate biologici
- Spezzatini di frutta con yogurt
- Frullati
- Succhi di frutta biologica
- Caffè espresso
- Caffè freddo
- The
- Infusi
- Cioccolata calda
- Torte
- Dolci al cucchiaio





Avellino

Il Teatro Carlo Gesualdo, in Piazza Castello ad Avellino, è uno sei simboli della rinascita post terremoto della città di Avellino.
Con il palco di circa 500 metri quadrati di ampiezza, l'acustica considerata dagli artisti tra le migliori d'Europa ed i suoi 1200 posti a sedere, il Teatro Gesualdo si sta imponendo come una delle più importanti strutture teatrali della Campania.

Info: Via L. Amabile 19/b | 83100 Avellino | tel. 0825 1911605 | ghi.aperificio@gmail.com



IL POGGIO DEL PICCHIO

Profilo

Il Poggio del Picchio, azienda di tendenza per un prodotto di nicchia

La volontà di creare prodotti dimenticati dall'agricoltura industriale è il frutto di ricordi d'infanzia. Quando era bambina vedeva la mamma ai fornelli preparare gustosissime confetture. Al ricordo di quella scena ancora accenna un sorriso. Lei è Fiorenza Giselico e la sua prima marmellata è stata quella al latte. Da allora, sono passati più di trent'anni, ma la passione di realizzare marmellate non si è mai spenta, anzi. Spinta da un progetto ambizioso, che le permette di piantare alberi da frutta antichi i cui sapori si sono persi nel tempo, ma non nella memoria, Fiorenza Giselico ha acquistato un casale in località Cesinali da adibire a laboratorio per creare confetture che riportino alla memoria i sapori e gli odori di quando si era bambini. Sull'onda di un dolce ricordo familiare, Fiorenza Giselico comincia a lavorare alacremente nel nuovo casale, "Il Poggio del Picchio", utilizzando frutti a lei ben noti, di cui conosce bene i sapori e gli odori; nascono così le prime marmellate alla mela limoncella, alla chianella, alle pere mastantonio, alle pere volpine, alle susine selvatiche. Fino a diventare un'azienda di tendenza di un prodotto di nicchia. E, visto il successo ottenuto con le confetture del "Poggio del Picchio", è sempre più alla ricerca di prodotti non trattati, di sapori che, come per magia, si rinnovino per l'aggiunta di un semplice pizzico di cannella, qualche chiodo di garofano, una grattatina di zenzero, qualche seme di cardamomo. E così, un po' per gioco, un po' per audacia, Fiorenza si è ritrovata a coltivare le cipolle ramate di Montoro, i peperoncini piccanti di Calabria, le melanzane di Sicilia, cresciuti con acqua, sole e tanta passione. Fiorenza va a dormire ogni sera pensando al domani come una giornata per realizzare sempre qualcosa di bello e di buono.



Scheda Prodotti

- Limoni: Marmellata di limoni e mele - Marmellata di limoni allo zenzero - Marmellata di limoni al thè matcha - Gelatina di limoni
- Arance: Gelatina di arance - Marmellata di arance con noci ed uvetta - Marmellata di arance con zenzero e cannella
- Mandarini, Pompelmi: In confettura - Gelatina di pompelmi
- Confettura di kiwi: al limone - e mele
- Confettura di cipolle di Montoro: al succo di arancia - vino bianco e uvetta
- Cedro: Marmellata di cedro - Marmellata di cedro con pezzi canditi
- Confettura di Pere Mastantonio: con chiodi di garofano
- Confettura di melanzane: con limone e mandorle
- Confettura di uva fragola bianca: speziata - con noci ed uvetta
- Confettura di zucca: all'amaretto - con uvette alla grappa - con pinoli
- Confettura di cachi: alla cannella - al limone e mele - con zucca e arance
- Confettura di castagne: al latte - al cioccolato e rhum
- Confettura di: Melone, cocomero, fichi bianchi e neri, more, lamponi, fragole, fragoline di bosco, sambuco, corbezzoli, zucchine, peperoncini piccanti
- Mele limoncelle, Uva fragola nera, mele verdi, melegrane: In confettura - In gelatina - Confettura di mele e menta
- Pomodori verdi e rossi: in confettura e Chatney
- Ciliegie, albicocche, susine, prugne, pesche, amarene, mele cotogne: in confettura, in gelatine, in composte

Aiello del Sabato

A poca distanza da Aiello del Sabato, più precisamente nel comune di Serino, è possibile scoprire le tracce dell'acquedotto romano dell' "Aqua Augusta". L'acquedotto venne attivato durante il periodo Augusteo e rimase attivo fino al IV secolo d.C., quando Costantino lo restaurò interamente.
L'Acquedotto Augusteo è l'opera più importante realizzata dai Romani in Campania, con uno sviluppo di circa 92 Km. Aveva inizio proprio da Serino, dove captava le acque dalla sorgente Acquara.



Info: C.da Salice, 4 | 83020 Aiello del Sabato (AV) | tel. 0825 667238 | francesca.russo.75@alice.it



LA CASINA DELLE API

Profilo

"La casina delle api", il luogo dell'amore tra Clelia e le sue "regine"

Tenacia, caparbietà e determinazione. In due parole, un nome ed un cognome, Clelia Ercole. Un giorno l'incontro con le api e con il loro mondo affascinante. Ed è stato a prima vista. Questa attrazione fatale è diventata la scelta di vita di Clelia. Scelta coraggiosa quella di condividere la propria vita con gli animali, esseri imprevedibili. Le api, in particolare, specie perfetta e bisognosa di qualità per poter assolvere a pieno i loro impegni di lavoratrici. L'esperienza di Clelia Ercole nello scegliere di iniziare quest'avventura è singolare; l'idea nasce dalla proposta di un'amica, ammalata, di creare qualcosa insieme, in cui ritrovasi ed identificarsi. Si pensava ad un negozio, qualcosa di "classico" a cui corre, naturalmente, per primo il pensiero di una donna. Poi, la partecipazione ad una fiera e l'incontro con un apicoltore che la affascina con le sue storie ed i suoi racconti. Da lì, un po' per gioco, un po' per una predisposizione naturale al contatto con la natura, l'idea di creare un allevamento di api. E dopo essersi documentate ed aver studiato le tecniche di gestione e produzione, nel 2001 Clelia adibisce il terreno comprato nel 1987 tra le colline di Aiello del Sabato ad allevamento. "La casina delle api" nasce così, per la volontà di una grande amante della natura di trasferire la sua passione in qualcosa di concreto.
L'esperienza "in coppia" dura poco e nel 2002 Clelia si trova da sola a gestire le arnie acquistate. Non si perde d'animo e coinvolge marito e figli in questa avventura arrivando, oggi, ad avere 40 arnie (dandole il "titolo" d hobbista) ed essere consigliere dell' APAS (Associazione di Apicoltori Regionale).

Scheda Prodotti

- Miele d'Acacia
- Miele di Castagno
- Miele di Millefiori
- Melata
- Miele di Propoli
- Tinture di Propoli
- Pappa Reale
- Pollini
- Creme a base di cera d'api



Aiello del Sabato

Non lontano da Aiello del Sabato, nel comune di Atripalda, si trovano i resti di quello che fu il nucleo di Abellinum, insediamento sannita voluto da Silla nell'82 a.C.
Alla località Civita è possibile visitare gli scavi archeologici dell'antica Abellinum, dove sono numerose le tracce di quello che fu il primo insediamento della futura Avellino.



Info: C.da Anitra | 83020 Aiello del Sabato (AV) | tel. 0825 24564 | cell. 389 1884833 | clelia.ercole@yahoo.it

Elenco Aziende

- Annarumma
- Antico Castello
- Bio 2000
- Candeo e i Coribanti
- Dolciarte
- Giaquinto
- Giovomel
- Hortensia
- I Favati
- Ianniciello
- Il Ghi
- Il Poggio del Picchio
- La Casina delle Api
- Le Masciare
- Lucia Grasso
- Magà
- Malerba
- Masserie Del Nonno
- Petilia
- Petretta
- Quaresima
- Raduazzo
- Raro
- Savoia
- Teateq
- Tenuta Cavalier Pepe
- Tessitura Artigianale



LE MASCIARE

Profilo

"Le Masciare", azienda agricola firmata Caterina Martone

Un uliveto centenario ed un querceto e fu amore a prima vista. Lei è Caterina Martone e la sua scommessa l'ha vinta tutta. Otto ettari di terreno, che racchiudono la passione viscerale per la propria terra e l'ostinazione di una famiglia, che ha puntato tutto sulla qualità dei prodotti e sul rapporto di fiducia con i propri clienti. L'azienda agricola "Le Masciare" nasce dall'emozione che i colori, i sapori e le atmosfere d'Irpinia suscitavano in Caterina. In lei, donna forte, tenace e lungimirante, la convinzione di poter, in qualche modo, in qualsiasi modo, riproporre nel gusto ciò che la vista le donava. Un progetto nato nel 2000, firmato da una donna di 40 anni, che ha deciso di intraprendere un percorso con un po' di incoscienza, ma con un desiderio e un obiettivo precisi: lavorare sulle tradizioni dei luoghi a lei cari, condividere con altri le emozioni che il territorio irpino suscita. Da ciò la scelta della produzione dell'olio, capace di trasmettere organoletticamente sensazioni che si avvicinano più di altro al paesaggio, che fa da suggestiva cornice all'azienda. La produzione si è concentrata sull'olio di varietà RAVECE e MARINESE due cultivar tipiche della zona. Slow food ha riconosciuto attraverso la sua guida, prima con la sola segnalazione, successivamente con il massimo riconoscimento, "tre olive", il valore della produzione dell'azienda. Quest'anno il primo premio Extrabio (premio regionale che vede a confronto i migliori oli biologici campani), vinto nella categoria fruttato intenso, ha coronato un anno di grande impegno. Il 2009 sarà importantissimo per questa piccola azienda, perchè si cimenterà nella produzione di un aglianico IGT.



Scheda Prodotti

- Olio extravergine di oliva Irpino

Paternopoli

Poco a sud del comune di Paternopoli si apre alla vista del visitatore il centro di Fontanarosa, paese medioevale famoso per la lavorazione della pietra e per il "tiro del carro" di paglia che si ripete ogni anno il 14 agosto.
Nel centro del paese, da non perdere una visita al Museo della Paglia e della Pietra, un viaggio nella storia e nelle tradizioni di Fontanarosa.



Info: C.da Barbassano | 83052 Paternopoli (AV) | tel. 0825 784579 | www.lemasciare.com | caterinamartone@libero.it



LUCIA GRASSO

Profilo

Lucia Grasso, una passione che cresce tra gli alveari

Un hobby che segna una vita, una curiosità che si trasforma in impegno, un lavoro che può essere considerato arte.Nel 1997 Lucia Grasso, affascinata e "rapita" dal mondo delle api, intuisce che il lavoro di questi piccoli, laboriosi insetti è molto più complesso di quanto si possa immaginare. L'inizio della sua storia viene "scritta" da tre alveari. Tutto si svolge in un naturale e perfetto equilibrio. Complici il clima, i fiori e naturalmente le laboriose "apine". Passano i mesi e gli alveari da tre diventano prima dieci, poi quindici, poi trenta. Siamo nel 1998 e Lucia si accorge che quello che era nato come passatempo la sta coinvolgendo in maniera sempre più assidua. Da questo momento la consapevolezza di voler dedicare il proprio tempo a questi animali diventa certezza. Subito gli alveari diventano 100 e Lucia si rende conto di non poter gestire da sola tutto il lavoro. Con entusiasmo trasferisce al marito, Antonello Lepore, la sua passione e lo coinvolge nell'allevamento così da potersi dedicare, con maggiore cura, alla lavorazione e all'invasettamento del prodotto finito. Si effettuano 3 raccolte l'anno (che danno vita a tre diversi tipi di prodotto: miele d'acacia, di castagno e di millefiori) ed una transumanza, in penisola sorrentina o costiera amalfitana, in terra di agrumi insomma, per avere miele agli agrumi. Produzione e commercializzazione: miele, cera d'api, pappa reale, propoli, polline e famiglie di api a privati ed aziende, queste ultime soprattutto al nord. Lucia ed Antonello, "artisti" per l'occasione decidono di fare squadra con altri 150 appassionati lavoratori, confluendo così nell'Associazione campana apicoltori. E come sempre accade quando l'arte è originale, lontana dalle imitazioni, non tarda a far arrivare i riconoscimenti. Per due anni consecutivi, nel 2005 e nel 2006, viene riconosciuto il secondo posto per il miele d'acacia all'azienda durante il Concorso Nazionale "Grandi Mieli d'Italia" che si svolge annualmente a Bologna.

Scheda Prodotti

Miele:

- Miele di Millefiori
- Miele di Acacia
- Miele di Castagno
- Miele agli Agrumi

Pappa Reale
Propoli
Famiglie di api
Polline



San Potito

Nelle cantine del settecentesco Palazzo dei Baroni Amatucci, nel centro storico di San Potito Ultra, da visitare il Museo del Lavoro, una raccolta antologica di oggetti dei più diversi attrezzi e strumenti di lavoro del tempo passato, testimonianza della civiltà contadina.
Il Museo del Lavoro di San Potito rappresenta, per chi lo visita, un vero e proprio viaggio nel tempo, alla scoperta dell'evoluzione dell'arte contadina.



Info: Via C.da Tuoro, 1 | 83050 San Potito (AV) | tel. 0825 986236 | antlepore@libero.it



MAGÀ

Profilo

Magà, la passione in odore di cioccolata

Quando si nasce con un amore e si cresce con una passione. Gael già nel suo seggiolone giocava con la pasta fatta di acqua e farina mentre la mamma era in cucina. Era un bellissimo gioco, una bellissima sensazione!
Ad ogni compleanno per regalo non chiedeva giocattoli, ma sempre libri di ricette, poi crescendo, oltre ai libri iniziò ad acquistare le attrezzature, per finire con seguire corsi sempre più importanti e professionali. La sua grande volontà, però, non le ha mai fatto perdere di vista gli studi: dopo gli anni di Liceo Classico e di Giurisprudenza si è laureata in Legge e ha frequentato per due anni il Foro di Avellino. È in quel periodo, frequentando i tribunali che comprende la sua naturale vocazione e fa la sua scelta di vita: "Cari mamma e papà voglio fare la pasticceria, voglio essere felice e dare felicità!". Da quel momento Gael intensifica gli studi, iniziati da autodidatta, frequenta corsi importanti e prestigiosi, viene a contatto con Maestri pasticceri di fama internazionale e comprende il significato più profondo della chimica e dell'alchimia pasticciera. Ora trascorre i giorni nel suo laboratorio. Dolci creazioni e fantasiose invenzioni, le sue parole d'ordine.
Nel laboratorio di resistenza dolciaria di Magà sembra di essere in un mondo fantastico. L'ambiente è confidenziale e confortevole, tutto profuma di cannella, i coloratissimi pacchi di biscotti sono sistemati con cura sugli scaffali di legno insieme agli innumerevoli libri di cucina. La padrona di casa è pronta ad accogliervi e a rendervi felice con il suo splendido sorriso e il suo cappello da chef color prugna.



Scheda Prodotti

- Torte da credenza
- Torte al cioccolato
- Dolci al cioccolato
- Dolci al cucchiaio
- Torte monumentali da cerimonia in stile inglese ed intagliate
- Piccola pasticceria fresca
- Dolci della tradizione e delle ricorrenze
- Paste lievitate
- Piccola pasticceria secca
- Pasticceria classica e moderna
- Dolci senza lattosio
- Pasticceria da prima colazione
- Dolci al piatto
- Biscotti
- Torte speciali per occasioni particolari
- Pasticceria salata
- Buffet di dolci e di salati
- Colazioni speciali a domicilio

Le attività connesse: il laboratorio di pasticceria per bambini

Avellino

Nel comune di Bagnoli Irpino si trova l'altopiano del Laceno, unica stazione sciistica della Campania dotata di moderni impianti di risalita e piste di media difficoltà.
L'aria salubre, il clima frizzante e la presenza di numerosi ristoranti fanno del Laceno una meta turistica anche nei mesi estivi.



Info: Via Rampa Sant'Antonio Abate | 83100 Avellino | tel. 380 7934259 | gaelgodas@libero.it



MALERBA

Profilo

Azienda Malerba, cinque generazioni di produzione di castagne

Cinque generazioni di lavoro posson bastare. Sicuramente sono bastate all' "Azienda Malerba". La sua lunga storia parla da sé. Tra passato e presente, l'azienda Malerba è il marchio leader nella produzione e trasformazione delle castagne in Irpinia. Dietro l'azienda, un volto di donna: Jessica Malerba, anima della mission aziendale.
L'azienda si propone di salvaguardare e diffondere la castagna di Montella, un prodotto tanto pregiato da ottenere nel 1987, primo caso in Italia, il riconoscimento della denominazione di origine controllata, convertito nel 1992 dall'Unione Europea in Identificazione Geografica Protetta con il quale si è voluto tutelare la peculiarità e la tipicità, ma anche l'area di produzione. La salvaguardia della tradizione e l'innovazione tecnologica ne fanno un punto di riferimento per la castanicoltura Irpina. Oggi la superficie aziendale comprende circa 50 ettari, quasi interamente investita a castagneto da frutto, tutti sottoposti a regime di agricoltura biologica e ricadenti nell'area di produzione "Castagna di Montella IGP". E il nome dell'azienda spicca anche nell'Albo regionale delle Fattorie didattiche, grazie all'attività culturale legata alla tradizione castanicola montellese. Da anni, infatti, è impegnata nel far conoscere, attraverso collaborazioni e progetti con gli istituti scolastici, il sottile equilibrio ecologico che caratterizza i boschi a castagneto impegnandosi in prima persona a salvaguardarlo.
L'azienda Agricola Malerba è strettamente legata al proprio territorio con produzioni certificate I.G.P. su castagneti condotti in regime di agricoltura biologica.

Scheda Prodotti

- Castagne fresche
- Castagne del prete
- Castagne morbidelle
- Castagne secche sgusciate
- Nocciole tostate
- Farina dolce di castagne
- Funghi porcini secchi
- Funghi porcini congelati
- Fantasia di funghi congelati
- Perle di bosco al whisky
- Castagne allo sciroppo secche
- Castagne allo sciroppo tostate
- Castagne allo sciroppo fresche
- Perle di bosco al rhum
- Marmellata di castagne
- Marronata di castagne
- Origano di montagna
- Nocciole tostate al miele di castagno
- Crema di castagne del prete



Montella

Nella patria dell'enogastronomia irpina da non perdere il complesso monumentale di San Francesco a Folloni, meta annuale di migliaia di visitatori, dove si può ammirare la tomba marmorea di Diego Cavaniglia, signore di Montella, realizzata nel 1480 da Jacopo della Pila, definito "Monumento degli innamorati" e tappa di tantissimi fidanzati nel giorno di San Valentino.



Info: Strada Prov. 43 S. Francesco | 83048 Montella (AV) | tel. 0827 61420 | www.malerbacastagne.it | info@malerbacastagne.it



MASSERIA DEL NONNO

Profilo

Un forte richiamo alla tradizione e l'indissolubilità dei legami familiari: ecco il doppio filo che unisce Rosalia Petruzziello all'Azienda Agricola Vitivinicola Agrituristica "Del Nonno"

Un'azienda vitivinicola già ben avviata, con tre prodotti di punta: il 'Fervido' (IGT Passito), il 'Vigna Nocelleto' (Fiano di Avellino D.O.C.G.) e il 'Sigillo' (Vino Spumante di Qualità). Ma i progetti di Rosalia andavano ben oltre: tenacia, ambizione e lungimiranza hanno fatto sì che lei guardasse lontano. Perché pensare di mettere su un agriturismo, con tutto quello che comporta di attenzione, cura e fatica, quando esiste già un'azienda vitivinicola fiorente, quotata e in espansione? È la legge di madre natura, è il forte richiamo della terra. La terra, quella terra che si muove, che traballa e sfida, capace, se assecondi i suoi tempi e rispetti le sue regole, di darti tantissimo. Fino a trasformarsi in un luogo in cui trovare tutto questo e non solo, dove discutere di tutto questo e molto altro, con interlocutori appassionati e preparati, dove poter respirare un'aria "diversa" e apprezzare vasti impensabili panorami della valle del Sabato. Questi i contorni del sogno di Rosalia, quello che vedeva prendere forma nel suo immaginario, quando pensava alla sua attività ed al suo futuro. Rimboccandosi le maniche, sapendo di compiere una scelta "coraggiosa" e di "controtendenza", il progetto prende vita a dispetto di un momento dominato da ammiccanti fast food ed ipermercati. Ma l'amore e la passione per la terra, quella irpina in particolare, sono più forti. Quando, poi, a tutto questo si aggiungono i ricordi d'infanzia della famiglia Petruzziello-Favato, risalendo all'epoca dei nonni e bisnonni, la forza diventa viscerale. L'agriturismo è nato, infatti, su quello stesso suolo dove una volta sorgeva la vecchia casa di campagna, che con il terreno circostante costituiva la "massaria" dei Petruzziello.



Scheda Prodotti

- Vigna Nocelleto/ Fiano di Avellino DOCG
- Sigillo/ V.S.Q. Metodo classico Brut Nature vt. Fiano
- Fervido/ Vino Passito IGT vt. Fiano

Cesinali

Design e buona cucina sono gli elementi alla base dell'accoglienza dell'Osteria Cappuccini, ristorante e wine bar nel centro storico di Cesinali.
Il luogo ideale per scoprire i piatti della tradizione gastronomica irpina, rivisitati in chiave moderna, e rilassarsi nella vineria in pietra dalle atmosfere incantevoli.



Info: Via Nocelleto, 10 | 83020 Cesinali | tel. 0825 666347 | www.delnonno.it | info@delnonno.it



PETILIA

Profilo

Petilia, dove è cominciata la storia di un vino dal "carattere" delicato, caparbio e sincero

Anno del Signore 1989. Roberto e Teresa Bruno calpestano un terreno ricoperto di spine che avrebbe cambiato la loro vita. È stato quello il loro primo vigneto, è da lì che si sono diramate le radici dell'azienda Petilia. Dieci anni dopo, nell'agosto del 1999, una Teresa ancora ventenne e un Bruno proprietario di circa 20 ettari di vigneto decidono di vinificare le loro uve. Inizia così la produzione vinicola. Un "nettare" pregiato che sgorga da acini fecondi, che nel mese di Ottobre gli regalano quasi per magia quei grappoli dorati , quegli acini dolci e croccanti, che raccontano, oggi come allora, il territorio, il clima, gli sforzi. Con una buona dose di rischio il progetto inizia a prendere forma e, per uno strano gioco del destino, le attrezzature vengono consegnate nella seconda decade di Ottobre, troppo tardi per quella che, in quell'anno, sarebbe stata una vendemmia anticipata, così si trovarono a fare la loro prima vendemmia tardiva: quella fu la loro fortuna. A dieci anni dall'inizio di questa avventura, con enorme sacrificio, sono riusciti a realizzare un casolare completamente in pietra, dove è ubicata la attuale cantina: al piano superiore una sala degustazione, capace di ospitare fino a 100 visitatori seduti per corsi di formazione o esperienze degustative in genere. Tanti i clienti italiani e stranieri che si riforniscono dei loro vini, in cui ritrovano profumi e sensazioni che riprendono gli odori dei boschi e sottoboschi della verde Irpinia. Ma non solo. Sembra quasi che i fratelli Bruno siano stati così bravi da trasferire addirittura nel loro vino le loro qualità personali: delicato, caparbio e sincero, un vino che nulla ha da nascondere ma solo da raccontare e insegnare.

Scheda Prodotti

Vini bianchi:
- Carmelina Greco di Tufo DOCG
- Greco di Tufo DOCG
- Fiano di Avellino DOCG
- Falanghina DOC

Vini rossi:
- Le Seapie Irpinia Aglianico DOC

Vini rosati:
- Campofiorito Irpinia Rosato DOC



Altavilla Irpinia

A metà strada tra Avellino e Benevento, Altavilla ha origini antichissime. Ogni anno, il 18 agosto, si svolge il Palio dell'Anguria, una gara che vede protagonisti gli asini che si contendono la vittoria ed il sorriso della "regina triste".
Il Palio è preceduto da una sfilata in abiti d'epoca, che ricorda il soggiorno in paese di Costanza di Chiaromonte nel XV secolo.



Info: C.da Pincera, località Campo Fiorito | 83011 Altavilla Irpina (AV) | tel. 0825 991696 | teresa.petilia@gmail.com



PETRETTA

Profilo

Maria Petretta, la tenacia di una donna del Sud è l'anima della sua azienda

La forza della memoria d'infanzia, una scelta di vita. Piccoli gesti quotidiani, osservati con l'ingenuità di un bambino, ripetuti inconsapevolmente. E la professione della vita è servita. La bambina era Maria Petretta , oggi donna imprenditrice, che decide di aprire un'azienda propria nel 1997. Un infazia ad osservare il nonno prima e il padre poi, raccogliere e vendere le castagne dei propri terreni. Proprio lì, tra quegli alberi di castagne, mentre china raccoglieva il frutto di un anno di cura e sacrificio, inizia a prendere vita, nella sua mente, un progetto, forse un po' ambizioso, a suo avviso. Ma più ci pensava, più le piaceva. Voleva superarsi, voleva andare oltre la semplice raccolta, voleva dare a questo frutto tipico un giusto risultato e voleva farlo da sola.
E così il sogno diventa realtà. Si rimbocca le maniche e finalmente apre la sua azienda di castagne.
Ormai sono passati dodici anni da quel lontano giorno, ma la passione è l'anima di oggi, come di allora, dell' "Azienda Agricola Maria Petretta". Una passione che non si è spenta e un entusiasmo che è quello di un tempo.
Produzione e trasformazione dei frutti degli alberi di famiglia. Maria è riuscita a fare il grande passo, portando avanti un'azienda che produce e vende tre tipologie di castagna.
A capo dell'azienda, tutta la tenacia di una donna del Sud, che mette quotidianamente nella sua produzione lo stesso entusiasmo e lo stesso piacere di quando, con il papà, si arrampicava tra gli alti alberi a raccogliere i ricci di castagna.



Scheda Prodotti

- Castagne fresche
- Castagne secche sgusciate
- Castagne del prete
- Noci locali
- Fagioli

Volturara Irpina

Adagiata in una splendida conca naturale, alle pendici del monte Terminio, Volturara, un tempo terra di briganti, offre itinerari di grande fascino e suggestione, come l'antico sentiero che, dalla gradinata di via Marrandino, conduce sulla vetta dove si trovano i resti della chiesa di San Michele e del castello longobardo.
Da non perdere un salto alla"Bocca del dragone", luogo ricco di fascino e leggende.



Info: Via Laura, 9 | 83050 Volturara irpinia (AV) | tel. 0825 984916 | www.castagnepetretta.com | info@castagnepetretta.com



QUARESIMA

Profilo

"Quaresima Filomena", profilo di donna, storia di un'azienda agricola

Sono stati l'amore per la terra, il rapporto con la natura scandito dal ritmo delle stagioni e la volontà di raggiungere una possibile autonomia, le motivazioni che hanno indotto Filomena Quaresima a compiere il grande passo.
Aprire e gestire un'azienda propria, con tutti i rischi e le difficoltà che una donna, moglie e mamma, cerca di ipotizzare, ma non riesce sempre a prevedere. Sono stati passi consapevoli di un percorso intrapreso con la convinzione di vivere un territorio che dona frutti dalla qualità eccelsa, ancora troppo poco noti e valorizzati. Nel corso degli anni si fanno nuove esperienze, si imparano nuovi lavori che iniziano a far parte del proprio bagaglio culturale e arricchiscono la personalità. La quotidiana fatica profusa nell'impegno a produrre è di grande insegnamento morale, perché induce anche a rispettare il prodotto elaborato dagli altri. Nella sua azienda agricola, Filomena Quaresima lavora con impegno e gioia perché ama profondamente la terra, pur essendo consapevole di dover fare molte rinunce, e vorrebbe condividere questa gioia con chi è alla ricerca di prodotti genuini, che permettono un'alimentazione razionale, sana e naturale con effetti scientificamente riscontrabili sulla salute.
L'Azienda Agricola Quaresima Filomena è situata a Monteforte Irpino, comune della provincia di Avellino, in cui flora e fauna rappresentano un piccolo paradiso naturalistico. Sorge su una lussureggiante collina dove vengono coltivati prodotti primari tipici campani come nocciole, castagne e noci seguendo le tecniche della lotta integrata per la salvaguardia dell'ambiente e dell'uomo; questi prodotti sono disponibili sia all'ingrosso che al dettaglio.

Scheda Prodotti

- Noci
- Nocciole
- Castagne
- Biscotti
- Confetture



Monteforte Irpino

Poco lontano dal centro storico di Monteforte Irpino, sul colle San Martino, è possibile ammirare i ruderi del castello di Monteforte, di epoca medioevale, e la Chiesa di San Martino, le cui origini risalgono al XIII secolo.
Le due strutture sono circondate da un'amena pineta, luogo ideale per una gita fuori porta.



Info: Via Aldo Moro, 76 | 83024 Monteforte Irpino (AV) | tel. 0825 754113 | quaresima.filomena@libero.it



RADUAZZO

Profilo

Azienda Agricola "Raduazzo", Maria erede di professionalità e impegno che dura da quattro generazioni

Professionalità e passione, dal 1860 ad oggi. Una famiglia, che da generazioni tramanda impegno e rigore lavorativo. E sono proprio professionalità e passione il "sottotitolo" dell'Azienda Agricola Raduazzo. Ma dietro un marchio, il nome e la tenacia di una donna, che è l'anima e il cuore pulsante dell'azienda. Maria Raduazzo, erede di un percorso imprenditoriale, giunto alla quarta generazione. E l'immagine che accompagna l'icona aziendale è ancora, oggi, come in passato, quella di una famiglia: papà Nicola, mamma Antonietta e i figli Maria e Franco.
Settore merceologico: lattiero-caseario. Uno dei settori più legati alla tradizione, con prodotti che contengono i sapori e gli odori di un tempo. A fare da guida a Maria è mamma Antonietta. Le due donne, insieme, si occupano della caseificazione del formaggio, che avviene nel pieno rispetto della tradizione con passaggi segreti, gelosamente custoditi. Un impegno e una cura dei particolari, che consentono di ottenere un prodotto di altissima qualità. E non è un modo di dire.
Ben tre riconoscimenti a testimonianza. Nel 2003, primo classificato al concorso di formaggi "La Catarina D'oro"; primo assoluto nel 2007 ed ancora primo classificato nel 2009.
Ma visitare l'azienda Raduazzo non vuol dire solo gustare l'ottimo formaggio. Il patrimonio zootecnico dell'azienda vanta 250 pecore di razza laticauda, molto suggestivo da ammirare in gregge. E all'esterno dell'azienda è stato allestito un originalissimo museo contadino.



Scheda Prodotti

- Prodotti Caseari
- Pecorino laticaudo
- Ricotta

Altri Prodotti

- Agnelli
- Conigli
- Polli

Flumeri

Alla località Doganelle di Flumeri, su una altura, si trova la Dogana aragonese, nota anche col nome di Palazzo della Bufata. L'edificio fu realizzato per conto di Federico d'Aragona nel 1479, come testimonia l'iscrizione araldica presente sull'edificio.
Inizialmente residenza di caccia, successivamente divenne dogana delle pecore e luogo di ristoro, lungo il Regio tratturo Pescasseroli-Candela, durante la transumanza.



Info: Contrada Lagni | Flumeri (AV) | tel. 0825 443643 | cell. 320 5902364 | www.prodotticasearirpini.com/raduazzo



RARO

Profilo

Laboratorio artigianale "Raro", dalle mani di Rachele, forme uniche ed inimitabili

Tra le sue mani tutto prende forma. È una lavoratrice instancabile Maria Rachele Branca, giovane scultrice di talento, laureata in scultura con il massimo dei voti presso l'Accademia di Belle Arti di Firenze. Nel suo laboratorio "Raro" realizza oggetti di fine e suggestivo artigianato. Ma non le basta. Si occupa contemporaneamente dell'azienda agricola di famiglia , in cui produce miele biologico ed olio extravergine.
Gira l'Italia con le sue sculture e si ispira a ciò che la circonda, la natura selvaggia ed unica di Bagnoli Irpino e di Lago Laceno, in provincia di Avellino. Utilizzando una tecnica antichissima, quella del colombino, Maria Rachele Branca foggia prevalentemente forme animali e quasi primitive, in una carrellata sorprendente di totem ancestrali, dai tori alle civette, fino ai gatti. L'idea che ci si fa, guardando l'Altopiano del Laceno, in provincia di Avellino, è di un mondo ancestrale in cui l'eco della vita ordinaria è sostanzialmente trattenuto fuori dalla geometria suggestiva delle montagne,come una barriera. Ed è stata proprio questa sensazione ad aver arricchito di stimoli e suggerimenti il talento innato di Maria Rachele Branca, scultrice di Bagnoli Irpino, che proprio qui ha il suo laboratorio, una fucina di richiami e motivi ispirati al territorio. Chi si aspetta un laboratorio di scultura qualsiasi, dovrà ricredersi: tutto è "sui generis" in questa realtà, a cominciare dalla titolare. Il laboratorio è parte integrante dell'altra sua grande passione: un'azienda agricola, sempre a Bagnoli Irpino, che produce miele biologico ed olio extravergine di qualità. Come dire che, il talento del tatto si coniuga con il talento del gusto.

Scheda Prodotti

- Oggetti di artigianato realizzati con l'antichissima tecnica del "colombino"
- Miele biologico
- Olio extravergine



Bagnoli Irpino

La cucina è uno dei punti di forza di questo prezioso borgo medioevale. Principe della tavola è il tartufo nero, parente povero ma non per questo meno prelibato del tartufo bianco d'Alba, a cui, nel mese di ottobre di ogni anno, viene dedicata una sagra che richiama visitatori da tutta Italia.
Per chi volesse verificare la bontà della cucina locale c'è solo l'imbarazzo della scelta tra i piccoli e caratteristici ristoranti presenti nel centro del paese o che circondano lo specchio d'acqua del Laceno.



Info:Via Sierro dell'Aurora, 2/a | 83043 Bagnoli Irpino (AV) | tel. 0827 603031 | www.rararo.it | rachele@mariarachelebranca.it



SAVOIA

Profilo

Savoia, quando l'azienda è una "questione" di famiglia

"Non è mai troppo tardi per cambiare". Questo sembra essere il motto di Mara Savoia e lo slogan della sua azienda dal nome storicamente nobile. Un'azienda di famiglia che con il coraggio e la dedizione di donna Mara è riuscita a diventare una realtà di nicchia nel panorama caseario del Sannio. È a metà del secolo scorso che la famiglia Savoia di Benevento, da sempre dedita all'allevamento, acquista un villino a Roccabascerana, ai piedi del monte Partenio, pensando di trasferirvi l'azienda. Ma è solo con l'arrivo del nuovo millennio e l'entrata in scena dei giovani fratelli Mara e Francesco, che si arriva ad una vera e propria svolta. Prese in mano le redini aziendali, il fratello maggiore si dedica all'allevamento selezionando i migliori animali disponibili sul mercato ed introducendo dodici capi di pezzata rossa italiana, tutte iscritte a libro genealogico figlie dei migliori tori europei, produttrici di un latte particolarmente adatto alla caseificazione. Mara, dopo una breve esperienza lavorativa esterna, affianca la mamma da cui impara arte e segreti della produzione dei latticini. Ma questo non le basta, vuole migliorare, superarsi. Obiettivo: dare all' azienda di famiglia quella marcia in più che la distingua dalle altre piccole realtà locali. Frequenta corsi, incontra e collabora con ristoratori, esperti, appassionati, e negli ultimi tempi coopera assiduamente con l'Università del Sannio, nella persona del professore Di Varricchio, docente di applicazioni biotecnologiche zootecniche. Competenze acquisite "sul campo" e latte di ottima qualità, questi i requisiti, che hanno consentito all'azienda Savoia di raggiungere uno standard superiore.



Scheda Prodotti

- Formaggio primo sale
- Formaggio primo sale farcito alle verdure e/o noci
- Caciotta stracchinata
- Caciotta alla vinaccia di Aglianico
- Caciotta stagionata
- Ricotta fresca
- Ricotta infornata
- Ricotta piccante
- Ricotta secca
- Fior di latte
- Treccia
- Bocconcini
- Nodini
- Scamorza
- Caciocavallo
- Latte fresco
- Burro / Burrini

Roccabascerana

Comune di cerniera tra l'avellinese e il beneventano, le vicende di Roccabascerana sono strettamente legate alla storia dei Sanniti.
Non lontano da qui si trova il centro di Montesarchio, città nei pressi della quale si trovavano le famigerate Forche Caudine. Il centro storico di Montesarchio, con il suo splendido Castello, costituisce, ancora oggi, uno dei più fulgidi esempi di architettura militare romana.



Info: Via Cantone, 85 Tufara Valle | 83016 Roccabascerana (AV) | tel/fax 0824 840130 | marasavoia@libero.it | savoia76@alice.it



TEATEQ

Profilo

Teateq, un angolo d'Oriente al centro di Avellino

Cercare di inculcare l'arte del tè in una delle province più vitate d'Italia potrebbe essere scambiato per un gesto di audacia o, ancor di più, per un azzardo. Ma la caparbietà e la determinazione, per l'occasione battezzate Rosa Carofano, permettono di vincere anche le sfide più ambiziose. Il risultato? Un progetto interessante, nuovo ed un po' esotico. Una passione, una sfida vinta con l'apertura del suo "Teateq", letteralmente teca del tè, dove gustare una buona tazza di infusi particolari. Non solo un momento di pausa e di evasione, ma è un' autentica partecipazione alla sacra cerimonia giapponese in cui si incontrano tre elementi fondamentali della natura: acqua, fuoco e terra. Dove sembra quasi intravedere la poesia pura dei gesti di un monaco zen, che celebra un rito spirituale manipolando gli elementi, con la concentrazione di un chimico, rispettando la temperatura e i tempi. L'idea non nasce per caso, è frutto di anni di studio in cui si è radicata la convinzione che le proprietà benefiche del tè potevano e dovevano essere messe alla portata di tutti. Un percorso educativo, sensoriale ed olfattivo quello a cui ci si avvicina nel piccolo angolo d'Oriente avellinese, non una semplice degustazione. Ci crede fermamente Rosa Carofano e trasmette questa sua salda convinzione anche nella scelta e nella combinazione delle diverse qualità della preziosa pianta, che hanno come risultato sapori unici, inconfondibili nuovi. Si accende di passione quando le si chiede quale prossima sfida vorrà affrontare per veicolare il suo prodotto e si prende anche un po' in giro quando, parlando di sé e della sua attività, si definisce Alice nel Paese delle Meraviglie alle prese con la Lepre Marzolina: "Prendi un po' di vino- disse la Lepre Marzolina in tono incoraggiante. Alice si guardò intorno dappertutto, ma non vide altro che tè..". Beh, lei è Alice.

Scheda Prodotti

Tè:
- Tè verde
- Tè scented
- Tè affumicato
- Tè pressato
- Tè bianco
- Tè aromatizzato

Infusi:
- Rooibos
- Honeybush

Tisane:
- Jerba mate
- Lapacho

Insieme ai tè, gli infusi e le tisane vengono serviti dolci, zuccheri cristallizzati ,miele, marmellate



Avellino

In Piazza XXIII Novembre, nel cuore antico di Avellino, conosciuto sin dall'antichità con il toponimo Collina della Terra, merita una visita il Palazzo De Conciliis, in cui dimorò un giovane Victor Hugo, e la Cripta del Duomo dell'Assunta, edificata in tufo nel XVII secolo, in cui sono sepolti i vescovi avellinesi.



Info: Via Mancini, 88-90 | 83100 Avellino | tel. 340 7715403 | finocchiettorosa@yahoo.it



TENUTA CAVALIER PEPE

Profilo

Tenuta Cavalier Pepe, le radici in Belgio, i frutti in Irpinia

Milena Pepe, una vita tra le viti. La sua è senz'altro storia da raccontare, lei una donna da conoscere. La passione e la tenacia di una giovane donna che dell'Italia e dell'Irpinia ha solo un'immagine frutto di racconti. Un papà emigrante in Belgio, un destino già segnato negli studi e nelle specializzazioni, favorito dal coraggio di osare in una terra lontana dal suo mondo abituale, dalla "terra del vino", l'Irpinia, sono gli elementi che caratterizzano la vita e la storia di Milena Pepe. È in Belgio, dove è nata, che inizia ad accostarsi al mondo del vino, forse spinta dal papà Angelo, già proprietario di vigneti nel cuore dell'Irpinia, che la affascina e la incuriosisce con storie di viti, vini e delle vendemmie. In Provenza ed in Borgogna una seconda laurea in management vitivinicolo ed una specializzazione in viticoltura ed enologia. È grazie all'esperienza francese che l' attitudine si trasforma in vera passione e muove Milena verso luoghi a lei poco familiari, verso quei vigneti, che nel frattempo si sono trasformati in 35 ettari a denominazione Taurasi DOCG e Coda di Volpe DOC, su cui il padre aveva deciso di puntare. Al suo arrivo, quattro anni fa, trova avviato un progetto per la costruzione di una cantina ed un ristorante, la cui progettazione ed i lavori sono stati eseguiti dai fratelli del padre, nel pieno rispetto dell'idea di una azienda a totale conduzione familiare che racchiude tutte queste attività sotto il nome di "Tenuta Cavalier Pepe". Oggi, la tenuta ha le sue fondamenta in competenza e professionalità, che permettono di condurla al meglio, nell'obiettivo di valorizzare la terra, i prodotti e la cucina dell'Irpinia attraverso la cantina e i suoi vini e il particolare ristorante adiacente. Ma Milena è giovane e ha appena cominciato. Nei suoi progetti un Resort realizzato nelle case situate nei vigneti.



Scheda Prodotti

Vini bianchi:
- Greco di Tufo DOCG "Nestor"
- Fiano di Avellino DOCG "Refiano"
- Irpinia Coda di Volpe DOC "Bianco di Bellona"
- Falanghina Beneventano IGT "Lila"

Vini rossi:
- Irpinia Rosso DOC "Sanserino"
- Irpinia Aglianico DOC "Terra del Varo"
- Irpinia Campi Taurasini DOC "Santo Stefano"
- Taurasi DOCG "Opera Mia"

Vini rosati:
- Irpinia Rosato DOC "Rosato del Varo"

Olio Extravergine di oliva

La tenuta comprende anche l' Agriturismo "La Collina" con capacità di ricevimento di 200 persone e 20 posti letti.

Sant'Angelo all'Esca

A due passi da Sant'Angelo all'Esca si trova il comune di Taurasi, culla dell'omonimo vino Docg.
Taurasi è un'antica roccaforte risalente all'epoca imperiale romana ed è ubicata su uno sperone, a circa quattrocento metri di altitudine. Chi accede al centro storico da Porta Maggiore si imbatte nello splendido Palazzo Baronale, sede del Museo Enologico Regionale, e nella Chiesa Collegiata dedicata a San Marciano.



Info: Via S. Vara |83050 Sant'Angelo all'Esca (AV) | tel. 082 773766 | www.tenutapepe.it | info@tenutacavalierpepe.it



TESSITURA ARTIGIANALE

Profilo

Tessitura artigianale, trame di storia antica sfilate dal telaio della tradizione

L'approccio di Sandra Luongo con la tessitura è stato del tutto fortuito, grazie ad un corso di formazione che si è rivelato sorprendente ed illuminante. Da allora la passione per la tessitura non l'ha più abbandonata. Sono trascorsi oltre dieci anni da quando Sandra ha iniziato questa avventura, un percorso sicuramente faticoso, ma ripagato da molte soddisfazioni. Oggi il suo nome di donna imprenditrice è scritto nel nome della sua azienda "Tessitura Artigianale". L'entusiasmo l'ha sempre accompagnata in tutte le esperienze, negli approfondimenti e nelle scelte. Dal 2003 ha iniziato a partecipare ad alcune fiere quali "L'Artigiano in Fiera" di Milano, la "Mostra Mercato" di Firenze sino ad arrivare a "L'International Gift Show" di Tokyo. E non si è fatta mancare nemmeno i tanti mercatini romani. Un costante mettersi alla prova, una continua sfida nella creazione di tessuti, in quella che può essere considerata, per le donne, una delle tradizioni ed attività più antiche. Volendo trasmettere la propria passione, ha iniziato un percorso di formazione con i bambini di scuole elementari e medie che le hanno dato notevoli soddisfazioni ed è stato proprio in questo contesto che ha capito che la tessitura non può restare nell'ombra. Si leggeva negli occhi dei ragazzi la gratificazione nell'aver realizzato dei pezzi di tessuto con le loro mani e la loro fantasia, la stessa soddisfazione che prova Sandra ogni qual volta si accosta al telaio, ogni qual volta sfila dallo stesso un tessuto terminato. Tramandare alle nuove generazioni questi antichi mestieri, per evitare che l'essenza del nostro passato scompaia definitivamente, sta diventando una sorta di "missione" che spinge la giovane imprenditrice, con sempre maggior vigore, ad accostarsi e proporsi in un territorio sempre più vasto, ad un'utenza ed una clientela sempre più consapevole che l'arte della tessitura, i prodotti creati, custodiscono un profumo di storie antiche e lontane, leggende e miti, che vale la pena comprendere ed ascoltare .

Scheda Prodotti

Accessori moda:
- Sciarpe
- Scialli
- Borse
- Poncho
- Gilet

Complementi d'arredo:
- Tappeti
- Arazzi
- Plaid
- Cuscini coordinati
- Tendaggi

E tanto altro...



Bisaccia

Il castello di Bisaccia si trova a pochi passi dalla cattedrale. Fu costruito dai Longobardi intorno alla seconda metà dell'VIII secolo. La struttura muraria è costituita da grossi ciottoli fluviali misti a blocchi di calcare squadrati e malta durissima.
Storicamente il castello di Bisaccia è molto importante soprattutto per la sua funzione di bastione di controllo.



Info: C.so Romuleo, 179 | 83044 Bisaccia (AV) | tel. 333 6701196 | sandraluo@libero.it

DONNE IN CAMPO PER SCELTA. ARTIGIANE PER PASSIONE.

Sette figure femminili, impegnate in attività proprie, accomunate dall'amore per quanto quotidianamente svolgono con impegno e dedizione.



Gilda D'Apice - La sua missione è regalare un sorriso a chi ne ha più bisogno e dedica la sua vita a questo. Lei è un'educatrice extra scolastica e da circa 10 anni è impegnata attivamente nel sociale, rivolgendo attenzione e tempo alle cosiddette "fasce deboli". La sua laurea in "Scienze dell'educazione" - Indirizzo extra scolastico oggi si è trasformata nel piacere di stare vicino alla gente. I momenti di stanchezza non mancano, ma il piacere di regalare un sorriso è più forte. Gilda è anche delegata ambiente e riciclo creativo per l'associazione "Donne in Campo, insieme a Elizabeth Iannone.
Gilda D'Apice gildadapice@virgilio.it | 338 9186981.



Betty Iannone - Missione ambiente. È questo l'obiettivo di quello che, nato come un hobby, è diventato la sua attività secondaria. L'arte del riciclo, propriamente detta, è oggi uno dei motivi di maggiore orgoglio di Betty Iannone, sociologa di mestiere. Tutto nasce da un'idea casuale: lavorare su una stoffa e trarne un prodotto, una creazione. Oggi, accanto a lei altre tre amiche, che da circa sei anni, condividono con Betty questa grande passione. Carta, plastica, stoffa, cartone, assumono nuove forme, che possono far bene all'ambiente.
Betty Iannone | 328 9570260.



Renata Ianuario - Passione e tradizione. Il binomio di una vera e propria arte, tramandata da generazioni in un paese dell'Irpinia, di nome Santa Paolina.
Nel caso specifico, l'artista - artigiana è Renata Ianuario. Le sue mani lavorano il tombolo da 40 anni. Impiegata di professione, il tombolo ha accompagnato la sua vita praticamente da sempre. Un tempo, seduta fuori l'uscio di casa, condivideva l'impegno con un gruppo di amiche, tra una chiacchiera e l'altra. Scene del passato, che le tornano alla mente con piacere. Oggi, in linea con i tempi moderni, non accade più. Ma Renata e le sue amiche, ognuna a casa propria, tra impegni di lavoro e di famiglia, continuano a lavorare il tombolo, per passione e su commissione.
Renata Ianuario | 333 5788106 | 0825 788462.



Annamaria Lenzi - Parola d'ordine creatività. Per 38 anni è stata un'insegnante di "Arte e Immagine". Oggi, in pensione, non ha riposto nel cassetto la sua grande passione, ma la trasforma tutti i giorni in originali e personali creazioni, mettendo in pratica tecniche artistiche e pratiche. Il risultato? Addobbi natalizi, allestimenti per vetrine, lumi, vasi, piatti… E non solo. Annamaria continua la sua attività "didattica", organizzando corsi di tecniche artistiche.
Le sue apprezzate e riconosciute creazioni sono state al centro di mostre mercato di beneficenza di grande successo.
Annamaria Lenzi | 328 9191944 | 0825 24483



Rita Pecora - Da lunedì al venerdì, impiegata comunale. Il sabato pomeriggio Clown di corsia. Lei è Rita Pecora e la sua missione è aiutare chi ne ha bisogno. È un'attività, la clown terapia che, come lei stessa sottolinea, svolge per passione, da otto anni. Un impegno, che la porta, ogni sabato presso la Città Ospedaliera, dove regala un sorriso ai bambini. Ma il suo progetto è rivolto anche agli adulti e che l'ha vista "in missione" anche in Abruzzo a donare un sorriso alle tante persone sistemate nelle tendopoli dopo il sisma.
La cooperativa è Missione Sorriso.
Rita Pecora | 328 4205426



Francesca Russo - 33 anni e una laurea in ingegneria meccanica. Ma realizza collane da quando aveva 10 anni ed è quello che preferisce fare nella vita. Fino ad aprile 2009 è stata dirigente in uno stabilimento. Oggi si dedica alla sua passione, anima e corpo. Da quando era una bambina ha raccolto conchiglie e pietre sulla spiaggia di Procida, selezionandole e infilandole. Poi, qualche anno fa, una vacanza in Portogallo e sulla spiaggia di Albufeira, ha trovato pietre dalle forme e dai colori unici. E da lì la realizzazione dei primi veri oggetti pregiati: collane di pietra e argento. L'8 marzo 2009 le prime vendite.
Francesca Russo | 349 4423858 | 0825 667238

Realizzazione testi
Carla Botta e Federica Botta
Coordinamento editoriale
Madrigalia Comunicazione e Servizi
Realizzazione grafica
Cristian Melis


Madrigalia