

DA **Agosto** A **Dicembre** 2006

EBBRI di BRIGANTI

I Sapori, i Luoghi e le Storie del Brigantaggio Picentino

LE VIE DEL GUSTO

PONTECAGNANO FAIANO.

ACERNO.

CASTIGLIONE DEL GENOVESI.

SAN CIPRIANO PICENTINO.

GIFFONI SEI CASALI.

SAN MANGO PIEMONTE.

GIFFONI VALLE PIANA.

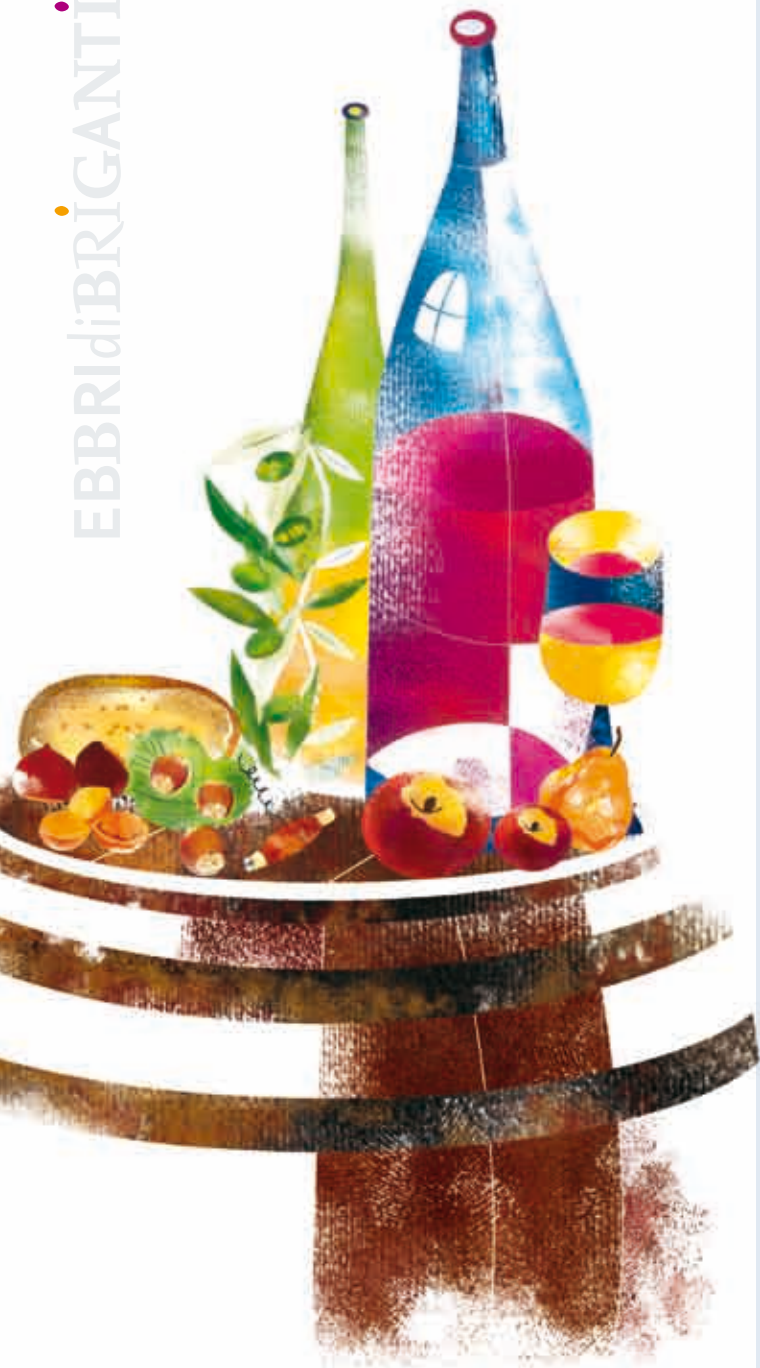
OLEVANO SUL TUSCIANO.

MONTECORVINO ROVELLA.

MONTECORVINO PUGLIANO.


iPicentini
SISTEMA TURISTICO LOCALE





Angelo Villani

- La seconda edizione di “Ebbri di Briganti” si configura come ambizioso e consolidato progetto di promozione di un’area omogenea dal punto di vista geografico e culturale come il comprensorio dei Picentini.

La trattazione di un argomento così affascinante come la rievocazione storica del fenomeno del brigantaggio post unitario ben si coniuga con l’organizzazione di una serie di iniziative legate alla gastronomia delle tipicità locali, alla cultura, alla storia ed alle tradizioni dei luoghi per avviare un processo di costruzione della propria identità. L’elemento forte e caratterizzante della presenza della Tonda di Giffoni Igp ed il positivo riscontro della passata edizione ci spinge a sostenere con orgoglio le iniziative del Sistema Turistico Locale “I Picentini”, il cui obiettivo primario è quello di portare avanti progetti integranti, che si collocano appieno nell’ottica dell’intervento strategico regionale che vuole coniugare prodotto e territorio.

Va sottolineato un plauso all’attività di ricerca antropologica condotta nell’ambito delle attività progettuali di quest’anno per individuare eventuali percorsi del sacro e del profano, che consentano un recupero della convivialità e della ritualità, quali forti attrattive per uno sviluppo turistico del territorio.

I Picentini consolideranno sempre più uno spazio naturale in cui storia, folklore e spettacolo diventano protagonisti dello sviluppo e della valorizzazione turistica del territorio, autentica miniera di prodotti agroalimentari di pregio.

Angelo Villani

Presidente della Provincia di Salerno



PROVINCIA DI SALERNO



EBBRidiBRIGANTI

PROVINCIA DI SALERNO
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA E FORESTE
ASSESSORATO ALLA CULTURA

- **“Ebbri di Briganti”** è un grande contenitore di eventi culturali per la valorizzazione e la promozione dei Picentini, attraverso la trattazione di un tema affascinante e fortemente radicato sul territorio come il brigantaggio, i cui caratteri di originalità costituiscono veri e propri punti di forza di questa idea culturale. Un percorso che prevede il coinvolgimento di enti ed istituzioni, associazioni ed operatori locali per la valorizzazione dei prodotti tipici di qualità del Picentino, con particolare riferimento alla nocciola Igp, grazie al finanziamento regionale del progetto “Terre antiche del Nocciolo”. Un percorso privilegiato dedicato alla nocciola, con la sperimentazione e l'offerta di ricette e prodotti di qualità intesi a promuovere e valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche locali, l'identità del territorio ed i beni Culturali. Continua, dunque, l'approfondimento sullo studio del fenomeno del brigantaggio post-unitario che trovò come teatro tragico della sua epopea proprio il territorio dei Picentini. Contestualmente alla valorizzazione del nocciolo, verranno esaltate le altre tipicità locali come vino, olio, pane, mela annurca con specifiche iniziative che si svolgeranno nei Comuni di Pontecagnano Faiano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, San Mango Piemonte, Castiglione del Genovesi, Acerno ed Olevano sul Tusciano, tutte “città d'identità” marchio del progetto nazionale Anci Res Tipica. L'evento si concentra sui luoghi tipici del fenomeno del brigantaggio post-unitario nel Picentino, esaltando lo studio delle radici culturali ed antropologiche del territorio. La nuova collaborazione con il professor Paolo Apolito ci consentirà di proiettare il suo importante patrimonio ambientale e culturale dentro il circuito del turismo rurale e culturale in un lungo viaggio durante l'arco dell'anno tendente a promuovere i prodotti tipici di questa terra, l'identità del territorio, il passato e le attese sul futuro.

Corrado Martinangelo

Assessore all'Agricoltura e Foreste
Provincia di Salerno

Dario Del Gais

- **Il Sistema Turistico Locale “I Picentini”** è un esempio innovativo di associazionismo istituzionale per promuovere e proporre sul mercato turistico un territorio con una sua specifica identità di cultura e di tradizioni. Una nuova forma intelligente e costruttiva di valorizzazione di tutte le tipicità. Si coglie, infatti, in questa seconda edizione di “Ebbri di Briganti”, la capacità di far dialogare il mondo rurale della genuinità con la cultura dell'accoglienza: il progetto trasforma l'immenso patrimonio di civiltà dei singoli Comuni in una serie di percorsi e di appuntamenti itineranti che permettono di ricostruire una “piattaforma antropologica” sulla quale costruire l'identità territoriale. Ambizioso obiettivo del percorso di ricerca guidato dal professor Paolo Apolito insieme a giovani protagonisti del mondo associativo picentino, che, da anni, lavora sinergicamente con noi: far crescere nella coscienza collettiva l'importanza di recuperare, attraverso la cultura enogastronomica, valori profondi come il senso di appartenenza ad una comunità....la propria comunità. L'analisi del fenomeno del brigantaggio, inoltre, costituisce l'ossatura sulla quale incardinare una valorizzazione integrata dell'intero comprensorio dei Picentini. Si tratta della realizzazione, intorno ad un percorso di studio scientifico, di indagini territoriali ampie e diversificate, di una serie di eventi che percorrono trasversalmente la geografia e le comunità sociali dominata dalla scenografia di nocciolieti rigogliosi e floridi, che costituiscono ancora buona parte dell'economia agricola locale.

Dario Del Gais

Sindaco del Comune di Pontecagnano Faiano
Ente Capofila del STL



COMUNE DI
PONTECAGNANO FAIANO

La Comunità Montana –Monti Picentini già da diversi anni ha scelto di collaborare in partenariato con il S.T.L. I Picentini con la convinzione e l'obiettivo fondamentale che una larga collaborazione territoriale possa consentire di evitare la frammentazione degli interventi culturali e turistici su una determinata area.

La messa in rete delle risorse umane, tecnologiche ed economiche ha consentito di ottimizzare le stesse, di produrre servizi ed interventi efficaci e di qualità, con il coinvolgimento dei produttori locali. Questa operazione ha sollecitato la giusta sinergia e concertazione tra le istituzioni coinvolte, l'acquisizione di spazi di valorizzazione del volontariato e lo sviluppo nonché la nascita di forme di lavoro cooperativistico che hanno coinvolto, in particolare, donne e giovani.

Anche questo grande progetto-contenitore "EBBRIDIBRIGANTI" è la conferma alla sua II Edizione che il territorio dei picentini sta producendo un lavoro innovativo e sperimentale, prima realtà concreta in Campania, ed esempio di crescita economica e sociale di un territorio.

Luciano Caggiano

Presidente Comunità Montana Monti Picentini



COMUNITÀ MONTANA ZONA
MONTI PICENTINI

I Picentini: **Terra Antica del Nocciolo**

Da secoli il nocciolo rappresenta una componente territoriale che caratterizza ed identifica l'economia, la cultura e le tradizioni della zona dei Monti Picentini. La valenza economica della coltura è più che mai significativa. Ad essa si devono ad esempio i risvolti legati alla difesa del territorio.

La presenza attiva dell'uomo nelle colline dei Picentini rappresenta infatti un elemento che travalica i semplici aspetti produttivi ed investe il campo delle usanze, della gastronomia, delle ricorrenze e delle feste paesane. E tante sono le occasioni di incontro che, insieme ad altri prodotti tipici, hanno come punto aggregante la nocciola "Tonda di Giffoni".

Proprio perché esiste questo filo conduttore è importante avviare un processo per mettere "in rete" gli eventi più significativi legati al nocciolo che sia anche di guida per una "lettura" più complessiva del territorio e della sua conoscenza.

Andiamo a "visitare" ed a "vivere" gli eventi che il Sistema Turistico Locale, con il suo nutrito programma, si propone a chi intende "fruire" del territorio dei Picentini inteso come un insieme di arte, cultura, gastronomia, ospitalità, ecc. il tutto immerso in un paesaggio irripetibile caratterizzato dalla presenza del nocciolo.

Antonio Verdoliva

Regione Campania dirigente
Servizio CePICA



Idea per un progetto di un turismo dell'**identità** e dell'**identificazione** nell'area dei Picentini

L'idea del progetto parte da un bisogno-chiave e un'idea-chiave. Ma prima un chiarimento terminologico: **Identità** è grosso modo ciò che si è o si pensa di essere nel posto in cui si vive o per la memoria che si porta.

Identificazione è ciò che si vorrebbe o piacerebbe essere. O ciò che si è disposti a diventare, per carenza di identità.

Bisogno-chiave:

Sempre più nel mondo contemporaneo si avverte una carenza di identità e di appartenenza e dunque sempre più si cercano forme di identificazione che possano permettere di colmare questa carenza.

In particolare, gli abitanti delle aree metropolitane avvertono in maniera crescente il bisogno di identità antropologiche forti, stabili, basate su memorie, su continuità, su luoghi e tempi condivisi. Questo bisogno è espressione di una crisi esistenziale causata dalla velocità, superficialità, spersonalizzazione, smemorizzazione delle relazioni della vita quotidiana. Spesso la domanda di turismo è espressione proprio di questo bisogno.

Domanda, peraltro, non soddisfatta nei luoghi di banale turismo di dissipazione. È in questo spazio tra identità che non si sente di avere, e bisogno di identificazione con qualche luogo, cosa o persona dotati di forte caratterizzazione antropologica, che si potrebbe costruire un grande progetto di turismo culturale, familiare, esistenziale.

L'area dei Picentini, di forte caratterizzazione antropologica, di richiamo accattivante, di convivialità e, al tempo stesso, di forte ritualità può tradursi nei tempi brevi, in una invincibile calamita per gli abitanti di città vicine, Salerno innanzitutto. Nei tempi medi, poi, l'area Picentina, cui sia stata associata un'immagine di turismo culturale antropologicamente caratterizzato, può diventare attraente anche per flussi di turisti non vicini. In altre parole, un turismo culturale che non punta su grandi attrattori, grandi monumenti, grandi segni, ma su una dimensione di riaffermazione dei valori umani centrali, dello stare bene dentro di sé, dello stare bene con gli altri, del riscoprire il senso delle piccole-grandi cose della vita umana. Insomma, i Picentini come area del senso vero della vita. Potenzialmente molte aree del

nostro paese potrebbero diventarlo, alcune lo sono già per grandi élite internazionali (certe zone della Toscana per esempio), molte non riescono perché per diventarlo bisogna avere una chiara e profonda idea di ciò che si è stati e si è, e subito dopo bisogna saperlo trasmettere ai visitatori, i quali vanno fatti sentire a casa, o meglio nella loro "vera casa", dove "rifugiarsi" appena possibile. Questo è possibile

- A** se si scommette su un turismo conviviale, basato su una dimensione familiare e nello stesso tempo su un carattere rituale;
- B** se si lavora per una sinergia tra abitanti e istituzioni;
- C** se si investe su una capacità scientifica di far affiorare e sistematizzare i saperi popolari diffusi, le dimensioni arcaiche, le storie profonde, i rituali della cultura orale, della religiosità contadina e della cucina delle "nonne".

Dunque, il progetto che abbiamo avviato nell'area dei Picentini, tende ad individuare con una ricerca profonda e poi costruire, in termini turistici, un'area di grande, forte, riconoscibile identità storico-antropologica capace di attrarre nuovi flussi di turismo.

I Picentini sono indubbiamente già di per sé un'area di grande rilevanza storico-antropologica. Non tanto per grandi eventi, grandi personaggi, grandi storie, ma per la vita quotidiana di decine di generazioni e migliaia di donne e uomini, organizzata intorno ad un calendario rituale fatto di momenti di feste e momenti di lavoro collettivo, secondo un ritmo religioso e al tempo stesso di lavoro contadino, cioè fatto dall'orologio della civiltà contadina.

Antichi saperi e antiche storie sono ancora presenti nel ventre silenzioso di queste terre. Si tratta di farli riaffiorare con un attento e scientifico lavoro di ricerca nelle case, negli archivi, tra la gente.

Una volta individuato il calendario rituale, studiate le storie vere e le dimensioni antropologiche costanti, stabiliremo quali siano le tappe, le scansioni di questo calendario da organizzare come offerta turistica.

Nei Picentini la carica simbolica del **brigante**, “dell’**uomo libero del bosco**”, popola una miriade di luoghi montani o visita le storie di tutte le Comunità. Ritorna nei racconti che gli anziani tramandano ai bambini o nelle storie di rapimenti, avvistamenti, appostamenti che pure avvennero e che, nella seconda metà dell’Ottocento, caratterizzarono le vicende di queste contrade. Chi li vide ne tratteggiò i costumi; chi fu giocoforza trattenuto ne descrisse le abitudini, le consuetudini, e l’aura controversa che li avvolgeva si stemperò, a volte, nell’eccezionalità della gesta compiute, come quelle di un eroe del mito.

Avvenne al tramonto di un giorno di gennaio del 1864, nei pressi del Borgo di Faiano (Pontecagnano), il rapimento di un giovane chierico picentino; in una tarda sera d’ Ottobre dell’anno successivo, nei pressi dell’impianto industriale Wenner a Fratte (Salerno), fu sequestrato Fritz ed i suoi. Due rapimenti eccellenti: il secondo più importante del primo, non per il “bottino” o il riscatto, ma perché i protagonisti scrissero e pubblicarono le memorie di quegli avvenimenti, infoltendo la letteratura nazionale ed internazionale sul tema; dividendosi con giudizi tra morale e “furor” romantico dell’epos brigantesco; diventando “descrittori” dei nostri luoghi e costumi.

Oggi, quelle testimonianze sono preziosissime. Il rapimento di Fritz Wenner ebbe pubblicate due versioni, nel 1866 e nel 1894; quello del prete Olivieri diventò “**una storia che pare un romanzo**” nel 1897. Entrambe descrivono le loro avventure sullo scenario dei Monti Picentini, tanto che se ne possono ancora seguire le orme. Quelle pagine a tratti anche crude e drammatiche, forse, sono gli ultimi documenti della civiltà contadina picentina

che bene si associano a quelli di altri “Cantori”, arcadici, romantici o melanconici di questi luoghi, come Jacopo Sannazaro, Vincenzo De Caro, Benedetto Croce, Giustino Fortunato: anime dallo stesso spirito.

Ebbri di Briganti, le storie, i luoghi ed i sapori del Brigantaggio picentino, nasce da qui. Il brigante ed il suo mondo visto quale eccezionale ‘fuoriuscito’ da antica ruralità, rappresentante straordinario ed esemplare di usi e costumi tradizionali che rifluiscono nella nostra modernità e nel vissuto quotidiano più di quanto immaginiamo: dal **mito**, al **rito**, alla **tavola**.

Ecco che nasce un onomatopeico “**Ebbridibriganti**”, da un aggettivo legato al linguaggio dell’enogastronomia storica e tradizionale - che è più uno status che una condizione - e da un sostantivo dalla forte carica storico-emozionale. Tutto il Progetto poggia su questo binomio, nella convinzione che le feste tradizionali, la cucina locale, le produzioni tipiche, le vicende sociali, appartengano alla stessa **dimensione** e che valorizzarle significa promuovere l’intero territorio. Esso è al tempo stesso un grande **contenitore culturale**, il cui filo conduttore è la **ruralità**, che associa le attività di dieci Comuni, uniti nella presenza di una Comunità Montana, di un Consorzio di ProLoco e di un Sistema Turistico Locale.

Gli eventi proposti si articolano su tutto il territorio dei Picentini, dal Mare alla Montagna, nel periodo che va da inizio Agosto a Dicembre. Feste tradizionali di raccolto o di fine raccolto, Celebrazioni delle Città d’Identità, Convegni e svariate Attività di divulgazione propongono il tema nelle poliedriche forme della formazione, della comunicazione, della spettacolarità e della convivialità: **Ebbri di Briganti, i sapori, i luoghi e le storie del Brigantaggio Picentino**.

Gennaro Saviello

Per il Coordinamento Tecnico
Sistema Turistico Locale “I Picentini”

I3 LUGLIO 2006

CONSIGLIO DIRETTIVO
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DEL CASTAGNO

MASSERIA DELLA NOCCIOLA
VILLA RIZZO

I4 **I6** LUGLIO 2006

ANTICA FIERA DEL CARMINE

Riproposizione del mercato dei prodotti tipici della provincia di Salerno che si teneva nei pressi della chiesetta del Carmine

3 **7** AGOSTO 2006

* ORE 20,30 FILETTA

ANTICHI FORNI
PIZZA IN PIAZZA

Apertura di tutti i forni familiari del borgo di Filetta con degustazione di prodotti locali e dolci tipici dei PICENTINI



9 **I3** AGOSTO 2006

PREPEZZANO

LE ANTICHE CIVILTÀ RURALI

Mostra di tutti i mestieri antichi legati al mondo contadino con foto di strumenti e mestieri, presenza di artigiani locali.

MERCOLEDÌ **9** AGOSTO

* ORE 20,30

Inaugurazione Mostra

DOMENICA **I3** AGOSTO

convegno

“ LO SVILUPPO RURALE NEI PROGRAMMI PUBBLICI”

Tutti i giorni

* **17,30** alle **24,00** giochi in piazza e degustazione di prodotti tipici locali

I2 **I3** AGOSTO

OLEVANO SUL TUSCIANO

LA BAGLIVA

rievocazione dell' antica “feria” in onore di S.Rocco, istituita dall'Arcivescovo di Salerno, nel 600.

“La Bagliva” è un documento che rappresentava l'insieme delle regole che disciplinavano i rapporti commerciali, amministrativi e giudiziari nell'ambito del feudo ecclesiastico.

* ORE 20,00 Gruppo folkloristico della Pro-Loco

Un araldo recita i passi de “La Bagliva”, partendo dalla loc. Ariano e percorrendo l'intero centro storico. Lungo il percorso punti di vendita dei prodotti locali e degustazioni (vino, miele, olio, nocciola, olive, ecc.).

19. 20 AGOSTO

RIVIVE IL BORGO ANTICO

Prodotti tipici * antichi mestieri * canti popolari

Terza edizione di un appuntamento che vede l'allestimento dell'antico borgo di Sieti, con l'apertura degli storici palazzi del borgo e la predisposizione lungo le vie dello stesso di antiche e tradizionali produzioni artigiane (la cagliata, il legno, il pane, le ceste, ecc.). Particolare attenzione, con un momento di confronto, alle varietà di nocciola e di olio con esperti che cureranno la successiva degustazione.

SABATO 19 AGOSTO

- * ORE 19.00 SALOTTO DEL PAESE ALBERGO L'OSPITALITÀ DI COMUNITÀ
- * ORE 20.00 Apertura salottini di assaggio e passeggiata nelle viuzze del borgo
- * ORE 21.00 Spettacoli itineranti

DOMENICA 20 AGOSTO

- * ORE 19.00 SALOTTO DEL PAESE ALBERGO LA CULTURA DEI PRODOTTI TIPICI
- * ORE 20.00 Apertura salottini di assaggio e passeggiata nelle viuzze del borgo
- * ORE 21.00 Spettacoli itineranti

27. AGOSTO

LA SAGA BRIGANTESCA DI NARDANTUONO

Rappresentazione scenica di un episodio brigantesco nei Picentini, in un contesto naturale, attraverso l'utilizzo di comparse locali, con il coinvolgimento visivo dei turisti presenti.

- * ORE 18,30 FRAZIONE SALITTO LOC. CANNABBOSTO

28. AGOSTO

IL CAPOCANALE

Festa di fine raccolto

Festa contadina al termine del raccolto delle nocciole e gara del "curuoglio" seguito da canti popolari
LOC. CARMINE SORGENTI DI CAPODACQUA
Area pic-nic

- * ORE 19.00 Convegno IL PARCO DEI MONTI PICENTINI
- * ORE 20.00 Merenda del Contadino
- * ORE 21.00 Musiche e canti popolari



1.2.3 SETTEMBRE

CITTÀ DEL VINO FESTA DELL'AGRICOLTURA

Riproposizione delle feste agrarie di fine raccolto, con particolare riguardo al tema della vendemmia.
Rappresentazione scenica della "Calata dei 12 mesi", allegoria dell'anno agrario tratta dall'antologia della poesia napoletana del secolo XVIII
CENTRO STORICO **FILETTA**

- * **ORE 19,00** Ricordi e luoghi della cultura arcaica museo delle tradizioni, la fattoria, la cantina
- * **ORE 21,00** Spettacoli di musica popolare e folkloristica

SABATO 2 SETTEMBRE

- * **ORE 19,30** PIAZZA CROCEFISSO **FILETTA**
Congresso delle Città del Vino consociate della Regione Campania

15. SETTEMBRE

MONTEVETRANO "MONTE DIVINO TRA TERRA E CIELO"

1° Educational: la promozione territoriale, esperienze a confronto"
La manifestazione ha l'obiettivo di valorizzare la cultura, la storia locale, le bellezze monumentali e paesaggistiche del territorio Picentino, attraverso l'organizzazione di una giornata evento divisa in due momenti: l'educational, come momento formativo e di confronto con eccellenti esperienze di sviluppo territoriale; l'osservazione delle stelle, sullo sfondo di



musica jazz, e la degustazione di prodotti tipici alla nocciola creati in estemporanea da un rinomato chef.

- * **ORE 17,30** AZIENDA LA VECCHIA QUERCIA
Educational¹ sui temi:
PRODUZIONI DI QUALITÀ E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE
- IL PATRIMONIO CULTURALE COME RISORSA**
- PROMOZIONE TERRITORIALE E TURISMO**
- * **ORE 20,30**
Esposizione dei prodotti tipici dei Picentini ed elaborazione di un piatto con nocciola Tonda di giffoni
- * **ORE 21,00**
"Lectura astris"²
Osservazione del cielo a cura del GAP "Luca Gaurico"
In sottofondo concerto di musica jazz

¹Per iscriversi all'Educational consulta www.ipicentini.com oppure telefona al 328 2945827 entro il 10 settembre

²Serata con prenotazione obbligatoria al 338 8963121

22.24 SETTEMBRE

FESTA DELLA SANGINELLA

La festa celebra il recupero dell'antico vitigno tipico delle colline di Salerno e delle zone vitivinicole dei Picentini.
PALAZZETTO DELLO SPORT
convegno
Esposizione dei prodotti tipici
Degustazione di Pietanze
Distribuzione dei grappoli di Sanginella



30 SETTEMBRE. 1 OTTOBRE

FIERA DELL'AGRICOLTURA

intesa con centro di aggregazione e di confronto nell'ambito della realtà contadina.

SABATO 30 SETTEMBRE

* ORE 17,30 **Inaugurazione**

DOMENICA 1 OTTOBRE

* ORE 10,30 (per l'intera giornata)

PIAZZA UMBERTO I°

Antica sede del mercato, che ospiterà gli stand espositivi, con la sua splendida fontana vanvitelliana.

IL GIARDINO DEGLI ARANCI

Convegno e Mostra

"SI USAVANO UNA VOLTA"

INFORMAGIOVANI

Corsi di formazione

OSSERVATORIO NAZIONALE DEL NOCCIOLO
SEDE COMUNALE

Visite guidate per rendere note agli agricoltori del comprensorio l'attività del suddetto

20.22 OTTOBRE
ASSISE NAZIONALE DELLE
CITTÀ DELLA NOCCIOLA

Informazioni

www.ipicentini.com

www.comune.giffoniseicasali.sa.it

Ufficio turismo 089 883568

28.30 OTTOBRE

PROGETTO NAZIONALE CITTÀ DEL CASTAGNO

SABATO 28 OTTOBRE

* ORE 10,30 AULA CONSILIARE
Convegno delle Città confederate all'Associazione Nazionale Città del Castagno

LUNEDÌ 30 OTTOBRE

* ORE 10,30/19,00 AULA CONSILIARE
Convegno¹
**"PERCORSI DI PELLEGRINI E BRIGANTI:
L'ANTICA SENTIERISTICA DEI MONTI PICENTINI"**

28.30 OTTOBRE

* ORE 10,00/24,00 CENTRO STORICO
Sagra della Castagna con degustazione di caldarroste e vino locale

¹Per gli studenti universitari: la partecipazione al convegno è riconosciuta come credito formativo. iscrizione tel 328 2945827

4.5 NOVEMBRE

CITTÀ DELLA CASTAGNA BOSCO IN FESTA XXXI EDIZIONE

La festa della castagna

* PIAZZA D'ASTE • PIAZZA FREDA • VIA DUOMO

SABATO 4 NOVEMBRE dalle ORE 16,00

ORE 20,30 **Spettacolo musicale**

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Intera giornata

* ORE 20,30 **Spettacolo musicale**



11.12 NOVEMBRE CITTÀ DELLA CASTAGNA 'A VRULERA E I BRIGANTI NELLA VALLE

RACCONTI BRIGANTESCHI
INTORNO AL FUOCO

- * ORE 17,00 PIAZZA MUNICIPIO
Accensione della grande vrulera
- * ORE 18,00 AULA CONSILIARE
Convegno
AGRICOLTURA BIOLOGICA E TURISMO
SOSTENIBILE: UNA REALTÀ POSSIBILE
- * ORE 20,30 PIAZZA MUNICIPIO
Spettacolo folkloristico

Stand di promozione del prodotto

18.19 NOVEMBRE

S.AMBROGIO ALLA REINNA
PERCORSI STORICO ARTISTICI DELLA
LONGOBARDIA MINORE
IL TERRITORIO DI MONTECORVINO
ROVELLA

SABATO 18. DOMENICA 19 NOVEMBRE

- * ORE 10,00/20,00 SEDE EX PRETURA
Mostra documentaria a cura dell'Archeoclub
- SABATO 18 NOVEMBRE
- * ORE 18,00
Convegno scientifico
Degustazione prodotti tipici: olio, pane, nocciole

25. NOVEMBRE CITTÀ DELL'OLIO

SABATO 25 NOVEMBRE

PREMIO LETTERARIO
TUSCOLORUM VIII EDIZIONE

- * ORE 17,00 CHIESA DI SAN ROCCO
- * ORE 19,00 BIBLIOTECA COMUNALE
Presentazione GUIDA ALLA PROCESSIONE ED ALLA
GROTTA DI S.MICHELE dello storico Giuseppe
Strafella
- * ORE 20,30 RISTORANTE CRETA ROSSA
Degustazione prodotti tipici

2.3 DICEMBRE

CITTÀ DELL'OLIO
STAND E DEGUSTAZIONI D'INTESA
CON IL COMUNE DI OLEVANO

SABATO 2 DICEMBRE

- * ORE 17,00 partenza dal Comune
Visita guidata alle cantine e ai frantoi
- * ORE 20,00
Concerto musica classica

DOMENICA 3 DICEMBRE

- CONVENTO S.ANTONIO
- * ORE 18,00 CONVEGNO
- * ORE 20,30 Gruppo Folkloristico

7. DICEMBRE

VIGNALE

- * ORE 21,00 CONFRATERNITA DELL'IMMACOLATA
Messa degli uomini
- * ORE 22,00 PIAZZA IMMACOLATA
Celebrazione della vigilia dell'Immacolata
con falò e degustazione di frittelle di baccalà e di alici



7. DICEMBRE

ORE 10,00 AULA CONSILIARE

ASSISE NAZIONALE CITTÀ DELLA MELA ANNURCA

- * ORE 18,30 AULA CONSILIARE
Convegno
FOLKLORE, ANTROPOLOGIA E LEGGENDE DEI MONTI PICENTINI
Consegna Premio arte e cultura **"Città del Tubenna"**
- * ORE 20,00
Accensione dei falò nei vari rioni in onore della Festa dell'Immacolata
Con la presenza di gruppi folkloristici e degustazione prodotti tipici alla nocciola e alla mela annurca

9. 10 DICEMBRE

MOSTRA PRESEPIALE

CONVENTO S.FRANCESCO

Visite guidate per le scuole del comprensorio dei picentini con degustazione dei prodotti tipici alla nocciola

Info-prenotazioni

089 865218 * 320 0279610

LUNEDÌ 11 DICEMBRE

GIFFONI VALLE PIANA

CASA VERNON B@B

- * ORE 17,00
Estemporanea dei pasticciari Ornella Petrosino di Faiano e Emilio Soldivieri di Giffoni Valle Piana e laboratorio con la realizzazione di dolci alla nocciola
Info prenotazioni
348 0396005

13. DICEMBRE

RISTORANTE "PALILIA"

FAIANO

- * ORE 19,00
Estemporanea di creativi della cucina con la realizzazione di piatti salati con la Tonda di giffoni
Info prenotazioni
348 0396005



16. DICEMBRE

CITTÀ DEL PANE

MASSERIA CASELLA

- * ORE 17,00
BUONO COME IL PANE!
Laboratorio di pane e nocciole per adulti
- * ORE 18,00
Convegno
TURISMO DELL'IDENTITÀ E DELL'IDENTIFICAZIONE NELL'AREA DEI PICENTINI
Ricerca sui percorsi del sacro e del profano a cura del prof. **P. Apolito** e del gruppo di giovani ricercatori picentini
- * ORE 20,00
Degustazione dei piatti elaborati a seguito del corso di formazione sulle tradizioni religiose del calendario della cultura contadina.
- * ORE 21,00
Spettacolo folkloristico
"Agilla e Trasimeno" di Castiglione del Lago
Info prenotazioni 348 0396005



17. DICEMBRE

MASSERIA DELLA NOCCIOLA

VILLA RIZZO

- * ORE 21,00 **Serata di Gala**
Ristorante **"Indirizzo enogastronomico"**
performance culinaria **"Non solo dolce nocciola!"**
dello Chef **Pietro Rispoli**
Quota partecipazione € 40,00 a persona
prenotazioni entro il 12 dicembre
Info prenotazioni
348 0396005

Ristoranti

ACERNO

Agriturismo Masseria Cugno
Via Cugno, Località Avella Acerno
TELEFONO/FAX 089 869928 * CELLULARE 339 5076498

CASTIGLIONE DEL GENOVESE

Ristorante Al Vecchio Granaio
Via Serroni, 3 Castiglione del Genovesi
CELLULARE 333 2895826

Ristorante Il Riccio
Via Genovesi, 1 Castiglione del Genovesi
TELEFONO/FAX 089 881641

GIFFONI SEI CASALI

Ristorante Al Vecchio Rifugio
Via Malche strada adiacente alla chiesa
TELEFONO 089 880148

Ristorante Il Lumacone
Via Tito Zaniboni Capitignano
TELEFONO 089 883794 * CELLULARE 328 9433592

Ristorante La Pineta
Via Area Serre, 11 Capitignano
TELEFONO/FAX 089 883262 * CELLULARE 328 3257980

Osteria Il Brigante
Via Andoli, 2 Sieti - Giffoni Sei Casali
TELEFONO 089 881854

Ristorante Popilia
Via Serroni, 45 Giffoni Sei Casali
TELEFONO 089 880129 * CELLULARE 328 2884878

Ristorante Passaparola
Via Tito Zaniboni, 129
TELEFONO 089 883744

GIFFONI VALLE PIANA

Ristorante San Francesco
Via San Francesco Giffoni Valle Piana
TELEFONO 089 868480

Ristorante Divina Commedia
Traversa Fortunato Santa Maria a Vico
TELEFONO 089 866124

Agriturismo Fattoria Antico Borgo
Via San Giorgio, 25 Giffoni Valle Piana
CELLULARE 339 5944148

Locanda Al Castello
Via Terravecchia Piazza S. Leoni
TELEFONO 089 866261

Osteria della Spina Santa
Via De Rossi Giffoni Valle Piana
TELEFONO 089 866639

MONTECORVINO PUGLIANO

Ristorante Al Vecchio Convento
TELEFONO 089 801592

Ristorante Le Parisien
Via San Matteo Località Cappella
TELEFONO 089 801797

Ristorante Da Giovanna
Piazza Maddalena, 4 Località torrello
TELEFONO 089 867827

MONTECORVINO ROVELLA

Ristorante La Campagnola
Via Cappella San Martino
TELEFONO 089 867597

Ristorante Le Monde
Via Fratelli Rosselli, 42 Macchia
TELEFONO 089 867097

Ristorante Half Moon
Via Ponte Mileo
TELEFONO 089 8021170

Ristorante La Locanda
Corso Cavour, 87
CELLULARE 333 6202727

SAN MANGO PIEMONTE

Ristorante Il Gazebo Patchwork
Autostrada sa-rc km 7
TELEFONO 089 631376 - 631037

OLEVANO SUL TUSCIANO

Agriturismo Bellavista
Via Croce, 138
TELEFONO 0828 627223

Pizzeria Aris Caffè
Via Mensa, 66 Monticelli
TELEFONO 0828 621155 * CELLULARE 339 4494681

Pizzeria Il Castello
Via Mensa, 141 Monticelli
CELLULARE 329 0727126 - 339 5386967

Ristorante Pizzeria Pub 58 Peppe
Via Risorgimento Ariano
CELLULARE 320 1449769

Steak House Pasta e Pizza
Via San Leone Magno
TELEFONO 0828 621282

PONTECAGNANO FAIANO

Enoteca Pizzeria Nonna Italia
Via Torino, 2/6 Pontecagnano Faiano
TELEFONO 089 849401

Agriturismo Barone Fortunato
Via Montefeltro, 8
TELEFONO 089 200472 * CELLULARE 347 5993724

Ristorante Azzicc Azzicc
Via G. Budetti, 132
CELLULARE 347 7131220 - 338 7373355 - 340 4603513

Ristorante Marcello
Via Mar Ionio Litoranea
TELEFONO 089 521535

Ristorante Pizzeria Masaniello
Corso Umberto I, 10
TELEFONO 089 383817

Ristorante De Gustibus
Piazza San Benedetto, 2
TELEFONO 089 202032

Agriturismo Terre delle Monache
Via Irno Pontecagnano Faiano
TELEFONO 089 3856468 - 089 3866598

Ristorante Palilia
Piazza Garibaldi, 73-75
TELEFONO 089 202044 - 089 201691 * CELLULARE 349 1045270

Brasserie Regia Abbazia
Via Montegrappa, 10
TELEFONO 089 200246

Agriturismo Masseria Casella
Via Cristoforo Colombo, 51
TELEFONO 089 302143 * CELLULARE 333 8679462

Pizzeria Tre Archi
Via Pisacane, 2
TELEFONO 089 200069

Ristorante Antico Maniero
Via dello Statuto
TELEFONO 089 200194

Pizzeria La Basculla
Via Roma, 25
TELEFONO 089 849030

**Pizzeria di Pontecagnano
"Grand. Uff. E. Negri"**
Via Budetti, 28

TELEFONO 089 848001
Pizzeria Regina scalza
Via Tevere

TELEFONO 089 848156

SAN CIPRIANO PICENTINO

Ristorante Dal Contadino
Via Convento, 96
TELEFONO/FAX 089 861140

Azienda Agrituristica Il Fontanone
Località Campigliano, 8
TELEFONO 089 882015 * CELLULARE 333 3503195

Masseria della Fontana Vecchia
Località Fontana Vecchia
TELEFONO 089 861247 - 861314 * CELLULARE 338 6137080

Ristorante La Strada
Via Roma, 27
CELLULARE 333 6630204

Azienda Agrituristica Fondo S. Lazzaro
Campigliano
TELEFONO 089 882068

Ristorante Re Leone
Via Parlamento Filetta
TELEFONO 089 881003 * CELLULARE 333 1037472

Ristorante Maison Colomba
Località Tora Filetta
TELEFONO 089 882225 * CELLULARE 338 2143129

Agriturismo La Vecchia Quercia
Via Montevetrano loc.tà Nido
TEL/FAX 089 882010

Rispoli - Indirizzio Enogastronomico
Presso Villa Rizzo Via Tavoloni
TEL/FAX 089 862190



Daniela Sibilio

Coordinatrice Sistema
Turistico Locale "I Picentini"

Sara D'Alessio

Pietro D'Aniello

Paolo Fiorillo

Floriana Grieco

Gennaro Saviello

Carmine Tavarone

Loredana Villecco

Componenti Ufficio di Coordinamento
Sistema Turistico Locale "I Picentini"

www.ipicentini.com

ufficiostampa@ipicentini.com

Tel. 089 386935

fax. 089 849935

Consorzio Pro Loco Picentia Turismo

Chora

Plus

Iunonis

Accademia Segetum

Euriale

Una mamma per amico

Thyrrenoi

I Cemballegrì

Gruppo Folkloristico Olevano

Collaborazioni

Motive Alessandro De Sio

Marketing e Comunicazione

Walter Brancaccio

Stefania Maffeo

Ufficio Stampa Sistema Turistico
Locale "I Picentini"



UNIONE EUROPEA



REGIONE CAMPANIA

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
E ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Terre
antiche
del
nocciolo



PROVINCIA DI SALERNO

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA E FORESTE
ASSESSORATO ALLA CULTURA



and
RES TIPICA



COMUNITÀ MONTANA ZONA
MONTI PICENTINI

iPicentini
SISTEMA TURISTICO LOCALE



PICENTIA TURISMO



EBBRI di BRIGANTI