

Comunità del Cibo Tipico Irpino

Prodotti, itinerari turistici enogastronomici e culturali



LA COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Il patrimonio alimentare è tornato alla ribalta grazie alla consapevolezza dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, al rinnovato interesse per le tradizioni, all'attenzione ai temi del turismo enogastronomico e della salvaguardia ambientale. Per assecondare questa rinascita, la Condotta Slow Food Avellino ha costituito la **"COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO"**, una rete fra le Aziende che producono ed utilizzano alimenti di qualità e quelle che forniscono servizi di livello adeguato, per valorizzare il patrimonio enogastronomico, turistico, ambientale e culturale dell'Irpinia.

I principali obiettivi sono:

- promuovere il turismo enogastronomico, culturale ed ambientale
- valorizzare i prodotti e le Aziende che garantiscono un sistema produttivo di qualità
- stimolare la commercializzazione di servizi e prodotti mediante la sinergia fra Aziende, l'utilizzo dell'e-commerce, la collaborazione con Agenzie di Viaggio, Tour Operator, Gruppi di Acquisto, CRAL, ecc.
- definire e diffondere il concetto di Ristorazione Tipica Irpina, favorendo la preparazione di ricette tradizionali e l'impiego di materie prime prodotte nel territorio
- confrontarsi con Istituzioni ed altre Associazioni che s'interessano dei settori enogastronomico, turistico ed ambientale.

Le principali attività sono:

- inserire produttori, trasformatori ed utilizzatori nei circuiti del turismo enogastronomico, culturale ed ambientale
- organizzare in Irpinia itinerari turistici basati, per la ristorazione, l'accoglienza e la preparazione dei prodotti, su Aziende aderenti al circuito Slow Food e, per gli aspetti culturali, su accordi con gli Enti che gestiscono il patrimonio artistico ed organizzano eventi
- collaborare con agenzie di viaggio aderenti alla Comunità e tour operator
- vigilare sulla qualità dei prodotti e dei servizi forniti dalle Aziende
- garantire a consumatori e a turisti il massimo di qualità al prezzo giusto.

Tutte le attività sono svolte e documentate anche per mezzo del sito internet www.cibotipicoirpino.it.

DEFINIZIONI

Prodotti buoni e naturali

I prodotti sono buoni in base ai parametri dell'eccellenza gastronomica di Slow Food: la complessità, l'equilibrio, la territorialità e la stagionalità. I prodotti forniti, ceduti o somministrati devono essere naturali, no OGM, ottenuti attraverso processi produttivi tradizionali e rispettosi dell'ambiente. Le certificazioni di produzione biologica, biodinamica, integrata o simili sono apprezzate, ma non costituiscono un limite nella scelta dei produttori e dei prodotti.

Prodotti locali

I prodotti devono provenire da un ambito locale. Sono ammessi eccezionalmente quelli non di prossimità che rispettino i principi del Cibo Buono, Pulito, Giusto e Sano.

Produttori

Direttamente coltivano, allevano, raccolgono, catturano, conservano, trasformano, con piena e costante adesione ai principi del Cibo Buono, Pulito, Giusto e Sano ed alle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande.



Rivenditori

Acquistano direttamente da produttori aderenti alla Comunità.

Ristoratori

Utilizzano abitualmente, anche segnalandoli nei menù, cibi e bevande prodotti da Aziende aderenti alla Comunità.

Albergatori, agriturismi, centri benessere

Vale lo stesso criterio adottato per i ristoratori.

Prodotti non alimentari

Artisti, artigiani, docenti, intellettuali, enti, associazioni, ecc. che producono o custodiscono oggetti od opere d'arte e d'intelletto collegati al mondo del cibo, del turismo, dell'ambiente e della tradizione locale.

SINTESI REGOLAMENTO DELLA COMUNITÀ

La sede legale della **COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO** coincide con quella della Condotta Slow Food Avellino.

La Comunità non ha scopo di lucro, né cura rapporti commerciali fra gli Associati e con terzi. Le Aziende il cui rappresentante entra a far parte della Comunità continuano la propria attività in piena autonomia e senza alcuna interferenza o partecipazione della Condotta Slow Food Avellino.

Condizione indispensabile per far parte della Comunità è la costante osservanza di leggi, norme e disciplinari che regolano le attività, comprese quelle fiscali e contributive, e delle Linee Guida della Condotta Slow Food Avellino per la Produzione di Cibi e Bevande. Il mancato rispetto anche di uno solo di tali requisiti comporta la esclusione dell'Azienda e del suo rappresentante dalla Comunità.

Il Fiduciario della Condotta Slow Food Avellino espleta direttamente o con persone di sua fiducia i controlli previsti nel Regolamento, in base ai quali può escludere dalla Comunità ogni Azienda che non rispetti gli impegni.

La **COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO** è rappresentata dal Fiduciario della Condotta e coordinata da un Referente, nominato fra i Soci non titolari di Aziende.

LOGO DELLA COMUNITÀ



Comunità del Cibo Tipico Irpino
CONDOTTA SLOW FOOD AVELLINO

PRODOTTI E LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE

Per i seguenti prodotti sono definite le Linee Guida per la Produzione cui si devono attenere tutte le Aziende aderenti alla Comunità.

PRODOTTI CASEARI: Caciocavallo e Caciocavallo Podolico, Pecorino, Pecorino di Laticauda, Ricotta, Scamorza, Mozzarella ed altri latticini

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PANE

PASTA

MIELE: Miele di acacia, castagno, sulla, millefiori

FRUTTA, VEGETALI ED ORTAGGI FRESCHI

LEGUMI

PATATE

MARMELLATA E CONFETTURA

CONSERVE VEGETALI

FRUTTA SECCA

TARTUFO

FUNGHI

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

GELATO ARTIGIANALE

TORRONE

SALUMI E INSACCATI

VINO

VINO COTTO

VINO RINFORZATO

DISTILLATI E LIQUORI



ITINERARI

La Comunità del Cibo Tipico Irpino propone 15 itinerari in provincia di Avellino che corrispondono ai requisiti da essa individuati, tutti con partenza dal capoluogo alle ore 9.00 e rientro alle 18.00. Gli itinerari possono essere combinati tra loro per formare soggiorni con formula week-end o di maggiore durata, fino ad una settimana. I gruppi di turisti vengono organizzati e gestiti in collaborazione e partenariato con agenzie di viaggio irpine, in particolare la **WONDERFUL WORLD AGENCY** di Avellino e Pratola Serra, associata alla Comunità.

Gli itinerari comprendono:

- viaggio in pullman
- visite guidate ad aziende aderenti a Slow Food con illustrazione della lavorazione, degustazione ed eventuale acquisto di prodotti
- visite guidate nei centri storici più caratteristici e meglio conservati, oltre a chiese, musei, parchi, siti archeologici, castelli, ecc.
- partecipazione a concerti, mostre, spettacoli teatrali, eventi culturali, religiosi e folkloristici
- pranzo e/o cena/prima colazione presso ristoranti ed agriturismi associati a Slow Food
- pernottamento presso strutture alberghiere ed agriturismi associati a Slow Food o convezionati
- assistenza da parte di agenzie di viaggio associate alla Comunità per la organizzazione generale ed i rapporti commerciali.



La Comunità del Cibo Tipico Irpino garantisce ai turisti che visitano la provincia di Avellino la completa e dettagliata conoscenza del territorio, la corrispondenza dei servizi di ristorazione ed accoglienza al livello massimo di qualità rispetto al costo del soggiorno, il contatto diretto con produttori che seguono costantemente la filosofia Slow Food, la degustazione e l'eventuale acquisto di Cibo Buono, Pulito, Giusto e Sano, la partecipazione ad eventi di particolare importanza. Tutte le Aziende che aderiscono alla Comunità sono impegnate a fornire un elevato livello di prodotti e servizi, un giusto rapporto qualità/prezzo ed a rispettare il Regolamento della Comunità, pena la esclusione da essa. Nessuna altra organizzazione presente sul territorio è in grado di offrire tali garanzie con una formula che prevede anche un marchio prestigioso e credibile come quello di Slow Food, conosciuto in tutto il mondo.

ITINERARI

Gli itinerari sono i seguenti:

AVELLINO

- 1) Avellino, Mercogliano, Ospedaletto d'Alpinolo, Monteforte Irpino, Summonte, Sant'Angelo a Scala – Cultura, gastronomia, natura, piscina, teatro, congressi, visite aziendali – adatto ad ogni stagione.
- 2) Avellino, Altavilla Irpina, Tufo, Capriglia Irpina, Prata Principato Ultra, Montefusco - Cultura, enogastronomia, natura, piscina, teatro, congressi, visite aziendali – adatto ad ogni stagione.
- 3) Avellino, Montemiletto, Pietradefusi, Montefalcione, Montefredane, Sorbo Serpico Cultura, enogastronomia, natura, piscina, teatro, congressi, visite aziendali – adatto ad ogni stagione.
- 4) Avellino, San Potito Ultra, Manocalzati, Fontanarosa - Cultura, enogastronomia, teatro, piscina, congressi, visite aziendali – adatto ad ogni stagione.

AREA SERINESE SOLOFRANA

- 1) Serino, Atripalda, Aiello del Sabato, Cesinali, Forino - Cultura, enogastronomia, natura, maneggio, relax, visite aziendali – adatto ad ogni stagione.
- 2) Contrada, Solofra, Montoro - Cultura, gastronomia, natura, visite aziendali – adatto ad ogni stagione.

AREA - BAIANESE VALLO LAURO

- 1) Avella, Lauro, Sperone - Cultura, gastronomia, natura, visite aziendali – adatto ad ogni stagione, particolarmente autunno, inverno e primavera.

AREA ALTA IRPINIA

- 1) Sant'Angelo dei Lombardi, Conza della Campania, Calitri - Cultura, gastronomia, natura, golf, Spa, Oasi WWF, visite aziendali – adatto ad ogni stagione

ITINERARI

AREA TERMINIO – CERVIALTO

- 1) Bagnoli Irpino, Montella, Nusco - Cultura, gastronomia, natura, maneggio, relax, sci invernale, visite aziendali – adatto ad ogni stagione, particolarmente in inverno
- 2) Cassano Irpino, Caposele/Materdomini, Volturara Irpina, Paternopoli - Cultura, gastronomia, natura, relax, visite aziendali – adatto ad ogni stagione

AREA VALLE DEL CALORE

- 1) San Mango sul Calore, Chiusano San Domenico, Montemarano Enogastronomia, natura, visite aziendali – adatto ad ogni stagione
- 2) Lapio, Taurasi, Mirabella, Venticano – Cultura, enogastronomia, natura, visite aziendali – adatto ad ogni stagione

AREA UFITA – BARONIA

- 1) Gesualdo, Villamaina, Rocca San Felice - Cultura, gastronomia, natura, cure termali, Spa, relax, visite aziendali – adatto ad ogni stagione
- 2) Ariano Irpino, Vallata, Flumeri - Cultura, gastronomia, natura, visite aziendali – adatto ad ogni stagione
- 3) Zungoli, Greci, Casalbore - Cultura, gastronomia, natura, relax - visite aziendali – adatto ad ogni stagione.





GALLERY



CENNI STORICI SULLA CITTÀ DI AVELLINO

Avellino sorge su un altopiano di tufo grigio formatosi poco meno di 40.000 anni fa, dopo una eruzione vulcanica dei Campi Flegrei nota come l'eruzione della "Ignimbrite Campana", fiancheggiato da due strette valli solcate da torrenti: a nord il Rio San Francesco ed a sud il Rio Fenestrelle-Rigatore.

L'originale nucleo abitativo era Abellinum; ubicato sulla collina della Civita dell'odierna Atripalda, ebbe origine da un gruppo di Samnites Hirpini intorno al IV-III sec. A.C. e divenne colonia romana, con l'appellativo di Colonia Veneria Livia Augusta Alexandriana Abellinatium, nel I secolo a.C..

L'insediamento romano fu abbandonato solo in epoca tardo-antica, per una serie di concause. Un nuovo luogo fu scelto dagli abitanti, più difendibile e sicuro: il Rione Terra.

Nel VII secolo d.C. Avellino è una città longobarda, strategicamente importante nel collegamento tra Benevento, Salerno e Nola (via Antiqua Maiora e via Campanina). Nel IX secolo la divisione dei due Principati Longobardi di Benevento e Salerno ebbe riflessi positivi sulla crescita della città: nell'846 Avellino rientrò, infatti, nei confini territoriali della "Terra Beneventana" diventandone un importante avamposto militare. Opportunamente fortificato, ospitò illustri personaggi come la stessa principessa Adelgisa, moglie del principe Sicardo.

Il periodo della dominazione normanno-sveva (XII-XIII secolo) fu molto positivo, con un forte incremento demografico ed il riassetto dell'originario tessuto urbano.

Nel 1266 assumono il dominio gli Angioini. Il trasferimento della capitale del Regno da Palermo a Napoli rese necessaria una riorganizzazione del sistema di comunicazioni ed una nuova rete viaria. Il potenziamento del collegamento con Basilicata e Puglia attraverso l'Irpinia (via "Regia delle Puglie") determinò la crescita d'importanza della città. Ma la dominazione angioina coincise anche con la grave "crisi del '300": le strutture produttive e demografiche furono minate da pestilenze e carestie.

Nella prima metà del XV secolo, durante la guerra tra Angioini ed Aragonesi, la città subì il "Sacco di Avellino". A partire dagli inizi del XVI secolo si avviò una progressiva ripresa. Avellino conobbe un periodo di sviluppo tra la fine del '500 e l'inizio del '600, diventata feudo dei Caracciolo, la cui signoria, durata fino alla legge eversiva della feudalità (1806), ha lasciato una profonda impronta nella città. Grande fu lo sviluppo economico, grazie ad una forte concentrazione di attività industriali ed agricole, favorite dalla presenza di numerosi mulini, che sfruttavano la forza delle acque di cui la zona è ricchissima. Avellino diviene la città degli opifici e dell'arte della lavorazione della lana.

Allo sviluppo economico si accompagnarono una vera e propria esplosione demografica ed urbanistica, caratterizzate da un gran fervore artistico e culturale. Due furono gli eventi, purtroppo, particolarmente sfavorevoli alla città in questo periodo d'oro: nel 1647 la cosiddetta "Rivoluzione di Masaniello" determinò il sacco di Avellino da parte delle truppe del capopolo Di Napoli e, ancora, nel 1656 la peste provocò la morte di centinaia di persone. La città però resistette e si risollevò.

Dal 1734 Avellino fu sotto il dominio dei Borboni; benché indifferente alla "Rivoluzione Partenopea" del 1799, diventò teatro di eventi tragici e sanguinosi.

Nel 1820, grazie ad una nuova coscienza sociale ed ad una certa "effervescenza carbonara" dei suoi cittadini, la città diventa sede di moti rivoluzionari, contribuendo a gettare le basi per l'Unità d'Italia.

Sono storia recente le vicende drammatiche che durante la II Guerra Mondiale, nel settembre del 1943, videro la città coinvolta da un durissimo bombardamento che provocò vittime e danni ingenti ed il fortissimo terremoto la danneggiò nel 1980. Le conseguenti ricostruzioni hanno fortemente cambiato la fisionomia antica di Avellino.

A cura di

COMUNITÀ DEL CIBO TIPICO IRPINO

Responsabile Lucio Napodano
www.cibotipicoirpino.it
cibo.tipico.irpino@gmail.com
 0825/34832 - 3392285401



CONDOTTA SLOW FOOD AVELLINO

Fiduciario Carlo Iacoviello
avslow@gmail.com
 3388853924



A WONDERFUL WORLD AGENCY S.R.L.

Pratola serra 83039
 via gustavo picardi 35
 0825967484 - 3403109957

Avellino 83100
 via tagliamento 119
 tel 082538891
 email chiara@awwviaggi.it

www.awwviaggi.it

