WEEK END FRA CASTAGNE E TARTUFI (*29-30 ottobre 2017*)

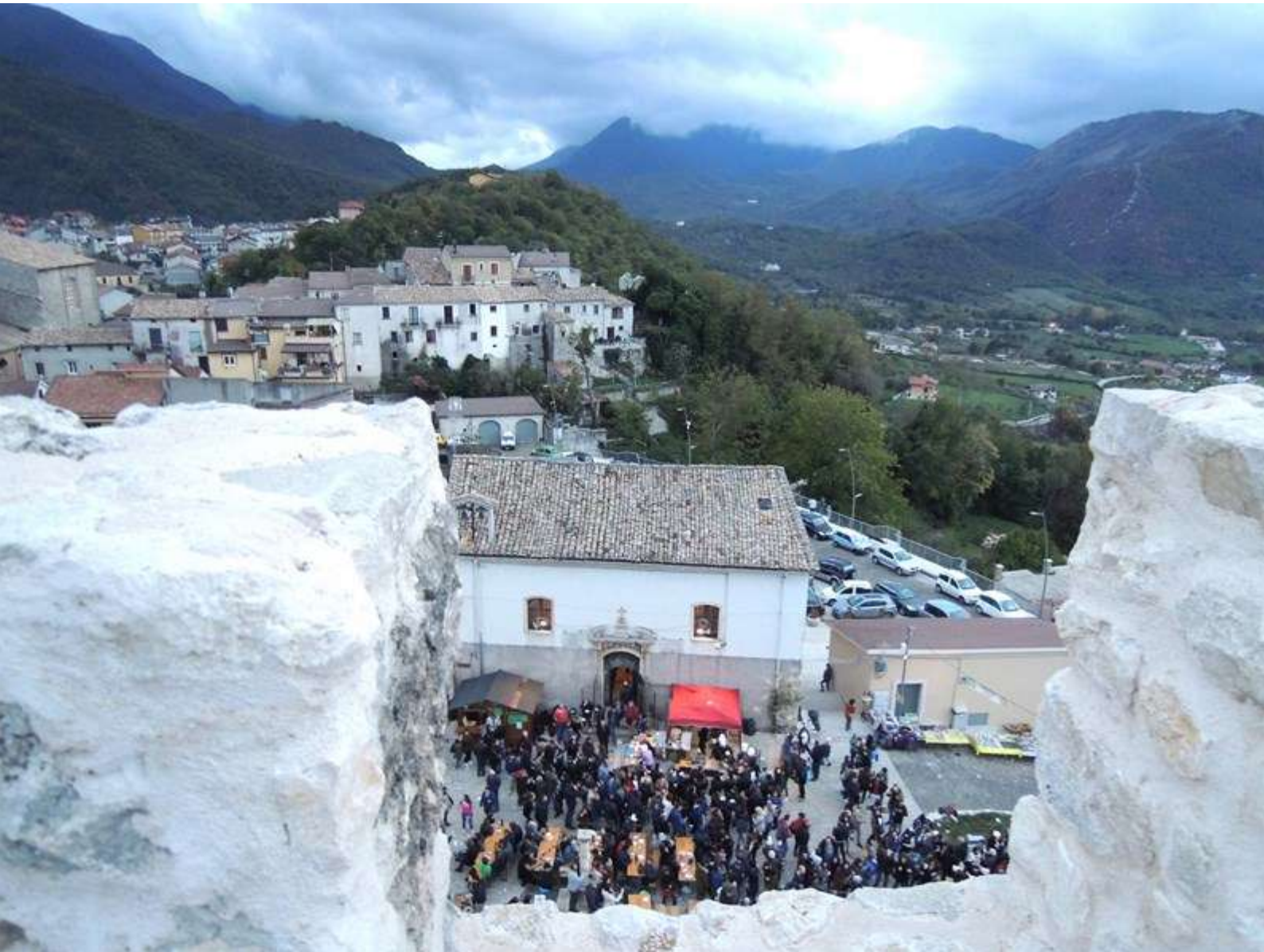
Nell'escursione tra Basilicata e Campania si sono fuse suggestioni, pace, serenità e incomparabili bellezze paesaggistiche, le quali hanno espresso specificità uniche ed incontaminate, consentendo ai partecipanti di approfondire la conoscenza sia della notevole varietà geo-morfologica (dai laghi e rilievi ai fiumi e distese di prati e boschi), sia del patrimonio architettonico-culturale (abbazie, chiese e piccoli borghi antichi). Soprattutto, ha dato modo di apprezzare l'uso equilibrato delle risorse disponibili, in grado di offrire significative ricadute a livello socio-economico. Oltre alle imprese di acque minerali acidule (commercializzate in ambito nazionale), caratterizzate da una naturale effervescenza, altre aziende operano nel settore conserviero, dolciario, della lavorazione e trasformazione delle castagne di Montella IGP (sia allo stato fresco che secco), vitivinicolo e della frutta secca (le noci, in particolare, sono molto apprezzate nell'Avellinese), rappresentando uno dei rari esempi di armonica coesistenza tra ambiente e tradizioni, rivolta a promuovere la salvaguardia, valorizzazione e sviluppo locali, con ricadute positive sul turismo, commercio, agricoltura e artigianato.

museo
di storia
naturale
del vulture

Gli escursionisti hanno colto, infine, le differenze paesaggistico-idrogeologico-morfologiche tra la Campania e Basilicata con la Puglia (soprattutto nella sua estrema area meridionale, prevalentemente pianeggiante), la quale incontra notevoli difficoltà ai fini dell'approvvigionamento irriguo e potabile per l'incostante (e insufficiente) piovosità, la mancanza di una vera e propria rete idrografia superficiale (anche se la falda profonda risulta copiosa grazie all'infiltrazione delle acque piovane) ed i frequenti e lunghi periodi di siccità, scaturiti dai cambiamenti climatici in atto.

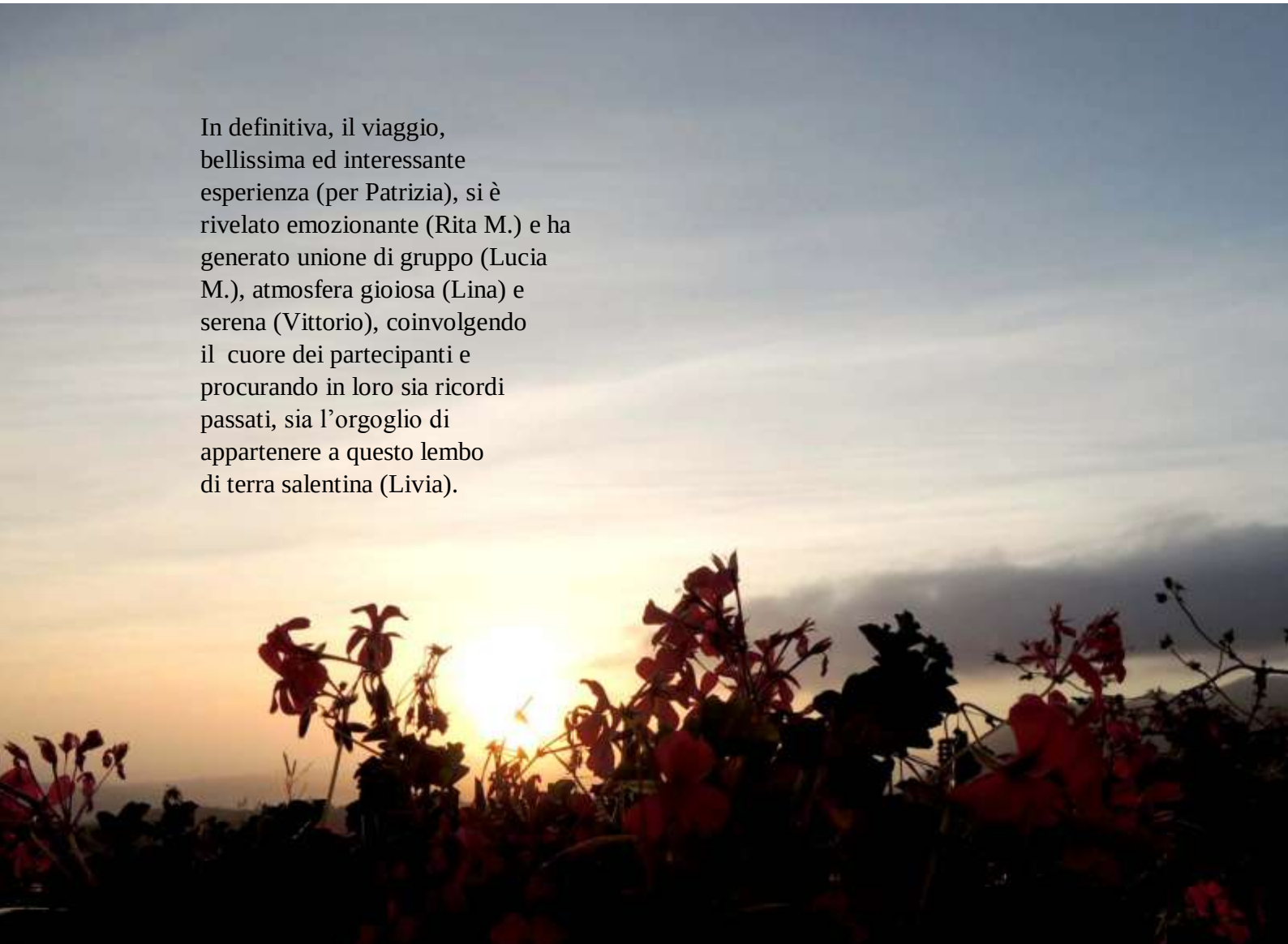
CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'itinerario "Week end fra castagne e tartufi", ha conciliato le esigenze ricreative con la scoperta di un ambiente naturale diverso da quello salentino, come i suggestivi laghi, le acque minerali (le sorgenti rappresentano da millenni un immenso bacino idro-minerario), le testimonianze artistico-religiose, le storico-culturale e, soprattutto, le risorse enogastronomiche, caratterizzate, nel territorio visitato, dalla presenza di prodotti tipici tradizionali, tra cui caldarroste, tagliatelle, calzoni e scamorze al tartufo e funghi porcini, caciocavallo impiccato, pasta realizzata in casa con farina di grano duro locale, varietà di salumi e formaggi freschi e stagionati, vini, frittelle salate con prosciutto o ripiene di ricotta, pregiati dolci al miele, ecc. Molteplici specificità costantemente affiancate, infine, da carni e vini pregiati, verdure, legumi, ricotta e, naturalmente, dalla Castagna di Montella, riconosciuta con marchio DOC nel 1987 e IGP nel 1997.



STAN

Van Gogh
Apollo gallery

"Vi parlerò di quel profumo coinvolgente, di quel suo tempo
trattenuto, al quale è impossibile opporre resistenza, che
anticipa tutto ciò che si sente in bocca subito dopo avere
avvicinato il bicchiere alle labbra. Di quel profumo che forse è
l'aspetto emozionale più straordinario del vino, perché è anche il
linguaggio della sua composizione, della sua storia, delle sue
tradizioni, dei territori in cui nasce e dei macchiaioli che ne
accompagnano i giorni. Il vino è la sintesi sorprendente del
profumo di tutto ciò che ci circonda, perché ha nella sua natura
più profonda le tracce della terra, dei fiori, dei frutti, delle
spezie, dei mari, della montagna, del vento, della luce e di tante
altre cose che sottilmente rappresenta.
Il vino è il mondo intero in un bicchiere."

In definitiva, il viaggio, bellissima ed interessante esperienza (per Patrizia), si è rivelato emozionante (Rita M.) e ha generato unione di gruppo (Lucia M.), atmosfera gioiosa (Lina) e serena (Vittorio), coinvolgendo il cuore dei partecipanti e procurando in loro sia ricordi passati, sia l'orgoglio di appartenere a questo lembo di terra salentina (Livia).