

Sagra ^{34^a} della Castagna 28|29|30|31 Ottobre 1 Novembre 2011

SAN CIPRIANO PICENTINO
Salerno

CATALOGO
UFFICIALE
2011



Ente Universitas
Sancti Cipriani



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia

CON IL PATROCINIO DI



PROVINCIA DI SALERNO



COMUNE DI
SAN CIPRIANO PICENTINO



Parco Monti
Picentini
REGIONE CAMPANIA
PORTA DEI SAPERI



COMUNITÀ MONTANA ZONA
MONTI PICENTINI



Digital Service 2005
immagini e comunicazioni

Dal 1965 foto Cipriano

Foto d'autore
per ricordi d'amore

Arte Fotografica,
tecnologia e
innovazione



Non vi sarà chiesto di
restare immobili, in posa,
ma di vivere il
giorno più bello della
vostra vita con gioia

Piazza Umberto I, 65 tel. 089/861263
San Cipriano Picentino (SA)
Via Antonio Amato 80/82
tel.089/882145 Campigliano
San Cipriano Picentino (SA)

www.digitalservice2005.com

Sagra 34^a della Castagna

SAN CIPRIANO PICENTINO



Dedichiamo questi
scritti e le giornate
della sagra 2011
a tutti quelli che
hanno contribuito
a farla nascere
e crescere.

- 3 SALUTI**
Per la 34^a volta...
- 5 SALUTO DEL SINDACO**
San Cipriano Picentino
"Percorsi e vutate. Alla scoperta di una terra
antica". La nuova cartellonistica turistica
- 6 PROGRAMMA**
34^a Sagra della Castagna
- 9 COME ERAVAMO**
L'Italia degli anni '50 e le filastrocche
castanicole per le scuole elementari
- 11** San Cipriano 1861: stemmi, uomini e briganti
- 13 STORIA**
Qualche nota storica su San Cipriano Picentino
- 15 DA VEDERE**
Mille anni di storia con uno sguardo:
La Chiesa di San Cipriano Vescovo e Martire
- 17 IL CASTELLO DI MONTEVETRANO**
La storia inizia da qui! Tra l'IX e l'XI secolo
intorno alla collina si coltivavano già Castagne
- 21 AVVISO AI CASTANICOLTORI**
Piano del settore castanicolo
- 22 RIEVOCAZIONE STORICA**
"Storia del Popolo picentino e delle sue Genti"
- 27 LA PAROLA ALL'ESPERTO**
Il contributo di Gerardo Parente
- 28** Genealogia del Re delle "paste" dolci
sanciprianesi: Sua maestà Calzoncello
- 29 EVENTI**
- 31 ITINERARI**
Cultura, tradizione e bontà
- 32 INFO**

Redazione, testi e ricerche
Ente Universitas Sancti Cipriani

Foto
Archivio fotografico di
Cipriano Noschese
Le foto dei monumenti
appartengono alla
Fototeca Comunale di
San Cipriano Picentino

Stampa
Graficamente - Officina Creativa

I testi, e le ricerche a pag. 11, 13, 15, 17-19,
22-25, 28 sono di Gennaro Saviello. Tutti
i diritti sono riservati. È fatto divieto di
riproduzione anche parziale di testi e foto.


WIND
PARTNER

Via Antonio Amato, 84
84099 - San Cipriano Pic. (SA)
Mobile: +39 335 6629472
e-Fax: +39 0230134328

NUMERO VERDE
800 58 90 92

Raffaele Noschese
Business Sales Campania

noscheseraffaele@partnerbusiness.wind.it
www.wind.it



Style Cart

DISTRIBUZIONE PER
PASTICCERIE, ROSTICCERIE, PIZZERIE, BAR,
ALIMENTARI, PANIFICI, MACELLERIE.
CARTA PER ALIMENTI E PER TUTTO CIÒ CHE
RIGUARDA IL CONFEZIONAMENTO

Via San Giovanni, 9 Pezzano
San Cipriano Picentino (Sa)
Cell. 347 1230565 - 329 1945761



IMPIANTI - TERMOIDRAULICI - GAS
IMPIANTI SOLARI - CONDIZIONAMENTO - CONTROLLO CALDAIE
FORNITURE CALDAIE - STUFE E TERMOSTUFE A PALLETS
RIPARAZIONE E PRONTO INTERVENTO
ASSISTENZA CALDAIE BAXI

Dep. Via Luri, 2
Uff. Via Cafari, 14/A
San Cipriano Picentino (SA)
Cell. 380 7505809 / 347 7065779
fm.termoidraulica@hotmail.it



FerraraAuto S.r.l. - Salerno, Via Ostaglio, 13
tel 089 302099
QUI SI TROVA INSIEME IL TOP ASSOLUTO
DI TUTTI I SETTORI.



Federazione
Motociclistica
Italiana

www.federmoto.it



FMI 1911
cento
anni **2011**

CON I GIOVANI PER AVVICINARLI
AD UNO SPORT SANO

DEM
DEM associati
studio tecnico

348 2469394
335 6732835

Via S.Giovanni, 59
Pezzano di San Cipriano Picentino (SA)

SALUTI

Per la
34^a volta...



Ente Universitas
Sancti Cipriani



A destra don Matteo Mottola, fondatore della Sagra e storico presidente dell'ente. A sinistra l'antiquario e poeta salernitano Agostino Rizzo, mitico cronista del Palio dei Ciucci.

Sono **trentaquattro anni** che l'Ente Universitas Sancti Cipriani organizza la Sagra della Castagna a San Cipriano Picentino. Con la stessa emozione, lo stesso fervore, la stessa partecipazione, gli organizzatori e tutta la cittadinanza partecipano, in diverse misure, all'allestimento di questo Evento, trasportati da un naturale ed atavico senso di operosità e di accoglienza. Anche le strade del paese assumono una toponomastica castanicola e montana: la Piazza principale, il fulcro dell'evento (Piazza Umberto I), è chiamata Piazza Grande dei Castagnari. Intorno ad essa, si dipartono via delle Castagne del Prete, delle Ballotte, del Cardo spinoso, della castagna bacata ecc... Come ogni buona regola dalla quale non si prescinde, il canovaccio si ripete, generando eventi nell'evento. Ogni cosa si ripete quasi per tradizio-

ne, per consuetudine, poiché si sa che è attesa! L'accensione serale dei fuochi, la sfilata storica, il Palio dei Ciucci, ovvero la corsa degli asini per contrade, il defilé dei Castagnari di Tupprutunne, i giochi ed i concorsi, il ciuccio di fuoco, attendono sempre lo stesso immutato successo di pubblico. A volte, neanche la pioggia o lo stagionale e normale irrigidirsi delle temperature ferma i 'fans' che da diverse parti della Campania, della Puglia e della Basilicata arrivano in paese per degustare la Castagna, visitare San Cipriano ed assistere agli spettacoli. In questi giorni quaranta quintali di castagne dei Monti Picentini scoppieranno al fuoco delle 'vrulere per essere distribuite gratuitamente. Tremila calzoncelli raggiungeranno le tavole dei convenuti. E tanto altro...

Un caloroso benvenuto a tutti e buon divertimento!

L'Organizzazione

info
ENTE UNIVERSITAS SANCTI CIPRIANI
Via Roma, 1 San Cipriano Picentino
www.lasagradellacastagna.net
C. 389 64 35 005 / 389 64 36 780

Il comitato organizzatore con Silvestro Folk,
storica presenza musicale della sagra.



VOLI PROMOZIONALI

Associazione Angels Fly Team

"Liberi di volare"

Volare è più semplice
di quello che pensi!!!!



Parapendio

Deltaplano

Visitaci
allo stand
durante
la Sagra!!!!

Idrovolante

Aereo



Prenota il tuo volo
Scopri come farlo
contattaci:

www.angelsflyteam.com

339.440112 Magno

338.1067156 Raimondo

...vola con il Corpo
vola con lo Spirito
ma soprattutto
Vola con la mente !!!!

84 = SAGRA DELLA CASTAGNA

SALUTO DEL SINDACO

San Cipriano Picentino

"Percorsi e vutate. Alla
scoperta di una terra antica"

La nuova cartellonistica turistica

Anche quest'anno la Sagra della Castagna chiude il percorso di valorizzazione territoriale che l'Amministrazione comunale ha strutturato su tutto il territorio comunale dal mese di giugno. In particolare, con il Progetto Estate in Parco sono state attuate importanti azioni di promozione delle risorse culturali, ambientali e turistiche locali, attraverso il finanziamento del PRS Campania 2007-2013 - Misura 313-Azione A che presentiamo al pub-

Arrivederci a Natale incanto il programma comunale delle attività natalizie 2011.

Mercatini di Natale - Concorso Presepiale e Concerti.

info e prenotazioni
www.comune.sanciprianopicentino.sa.it

Comune di San Cipriano Picentino /
Dipartimento Cultura Tel. 089 86 28 263

San Cipriano Picentino è situato nel Parco Regionale dei Monti Picentini. Dista sedici chilometri da Salerno e dieci dalla piana di Pontecagnano. Confina a Nord-Ovest con il territorio del Comune di Castiglione del Genovesi, a Nord-Est con quello di Giffoni Sei Casali, ad Ovest con quello di San Mango Piemonte e della città di Salerno, mentre a Sud è delimitato dai confini del Comune di Giffoni Valle Piana. Esteso su una superficie di 17,4 Km², è composto da cinque nuclei urbani: il Capoluogo (325 mt. s.l.m.), dove sono ubicati il Municipio ed i principali uffici amministrativi, la frazione di Vignale a Nord-Ovest (415 mt. s.l.m.), le frazioni di Pezzano, Filetta e Campigliano a Sud. Il Comune di San Cipriano nasce nel 1806 dall'aggregazione delle antiche terre dell'omonima Baronìa, le Universitas Civium di Vignale, Pezzano e Filetta. Il 23 Ottobre del 1862 Vittorio Emanuele II, su indica-

zioni del Consiglio comunale, decretò l'apposizione del suffisso Picentino. Il Patrono, festeggiato il 16 Settembre, è San Cipriano Vescovo e Martire cartaginese. L'orografia urbana varia dai 70 ai 450 metri sul livello del mare. Domina l'intero territorio comunale la catena pre-appenninica dei Monti Picentini di cui fanno parte i rilievi di pertinenza territoriale: Monte Monna o 'Cerreta' (1196 mt.), Monte Merlo o 'Visciglieta' (837 mt.). La viabilità principale è caratterizzata dalla Strada Provinciale 18 che congiunge il territorio comunale alla Tangenziale di Salerno, alle Autostrade Salerno - Napoli e Salerno - Reggio Calabria, dalle quali è possibile raggiungerlo attraverso l'uscita di San Mango Piemonte e quella di Pontecagnano.



COMUNE DI
SAN CIPRIANO PICENTINO



Fontana pubblica del 1878 in Piazza Umberto I

blico in questa occasione. Accanto agli eventi - strettamente programmati dall'Amministrazione - la Sagra della Castagna rappresenta una delle principali iniziative, ludiche e culturali, realizzata da una delle storiche Associazioni locali, l'Ente Universitas Sancti Cipriani alla quale plaudo, per essere sempre presente e protagonista di questo immancabile evento sanciprianese. In questa quattro giorni, ricca ed intensa, gli ospiti ed i turisti potranno assistere non solo ad eventi, ma visitare anche mostre di artigianato locale, partecipare a rievocazioni storiche sulle tradizioni e gli usi locali, in un reticolo di "itinerari" storici ed ambientali tracciati ed attivi nei principali centri storici di San Cipriano Picentino. Invo a tutti l'augurio di una Buona Sagra 2011 e l'invito a ritornare a San Cipriano Picentino durante le manifestazioni che stiamo programmando per le prossime delle festività natalizie. Non solo, che la Sagra sia l'occasione per conoscere San Cipriano Picentino nelle sue molteplici sfaccettature, per tornare e ri-tornare!

Gennaro Aievoli

Sindaco di San Cipriano Picentino

28 | venerdì

ore 16.45
"Arte Estemporanea & non 2011"
Inaugurazione mostra collettiva di Pittura, Scultura, Ceramica ed Artigianato" - 8ª Edizione Concorso Internazionale "Alfonso Grassi" organizzata dall'Accademia Internazionale d'Arte, Cultura & Società "Alfonso Grassi di Salerno" presso la "Sagra expò" nell'Ex Convento di San Francesco di Paola in Piazza Umberto I (La cerimonia di premiazione si terrà il 5 novembre ore 16.45 presso Palazzo delle Culture).

ore 17.30
Apertura del **Mercatino dell'Artigianato creativo** a cura dell'Associazione "Daedalus" presso la "Sagra expò" nell'ex Convento di San Francesco di Paola.

ore 19.00
Apertura Ufficiale della 34ª edizione della "Sagra della Castagna" in Piazza Grande dei Castagnari con la partecipazione straordinaria della Banda Musicale "Città di San Cipriano Picentino".

ore 20.00
Accensione fuochi per la **cottura di caldarroste** e Apertura **stands gastronomici**

ore 20.30
Piazza "del Moscardino"
(Piazza Municipio): degustazione di specialità a base di castagne.

Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Si canta e si balla con il gruppo folkloristico: "I Picarielli".

29 | sabato

ore 10.00
Cerimonia di Intitolazione alla "Cittadinanza Umanitaria" del Palazzo delle Culture di San Cipriano Picentino a cura dell'Amministrazione comunale e The International Association of Lions club Distretto 108YA - Lions Club Salerno Host. In occasione della intitolazione parteciperà una rappresentanza di allievi dell'Istituto Comprensivo Statale "A. Genovesi" di San Cipriano Picentino.

ore 16.00
Per le strade principali del Paese 22ª edizione della "Corsa di Carruoccioli";

ore 20.30
Piazzale "Il Riccio Spinoso" (Sagrato Chiesa Madre): Degustazione di ballotte, lessate, caldarroste inaffiate con vino locale.

Parcheggio "Il Castagneto" (Parcheggio Via Botteghe): Degustazione di specialità e di prodotti tipici alla castagna

Piazza "del Moscardino" (Piazza Municipio): Degustazione di specialità a base di castagne.

Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Si canta e si balla con il gruppo folkloristico "Na Voce e na Tammorra"

30 | domenica

ore 8.30
Escursione tra i castagneti e le emergenze culturali del paese. Raduno in Piazza Grande dei Castagnari a cura del Gruppo "Trekking Picentini" - Progetto Terra.

ore 9.00
Per i cieli della Valle Picentina 9° trofeo di "Parapendio" gara di precisione in atterraggio. Passaggi e spettacolo della squadra "Liberi di volare" con aeroplano e deltaplano a cura di Ass. Angels Fly Team "liberi di volare".

ore 11.00
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Sfilata degli "Sbandieratori e Trombonieri Cavensi".

ore 11.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): "Rievocazione storica delle vicende del Popolo Picentino" in costumi d'epoca.

ore 13.30
Parcheggio "Il Castagneto" (Parcheggio Via Botteghe): "... Pranziamo Insieme" menù turistico con prodotti tipici locali e degustazione gratuita di "caldarroste sanciprianesi".

ore 16.00
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): la banda folk dei "Castagnari di Tupperetunne" preceduta da un gruppo di majorettes annuncerà la passerella degli asini partecipanti alla 30ª edizione del "Palio del Ciuccio".

ore 16.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): 30ª edizione del "Palio del Ciuccio" - corsa di asini per contrade dell'intero territorio comunale...

ore 20.30
Piazzale "Il Riccio Spinoso" (Sagrato Chiesa Madre): degustazione di prodotti tipici e ballotte, lessate e caldarroste con vino locale.-

Parcheggio "Il Castagneto" (Parcheggio Via Botteghe): degustazione di specialità e di prodotti tipici alla castagna

Piazza "del Moscardino" (Piazza Municipio): degustazione di specialità a base di castagne e specialità picentine.-

Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Si canta e si balla con "SILVESTRO FOLK"

ore 23.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Accensione pirotecnica del "Ciuccio di Fuoco" a cura della ditta: "Curci Amodio".

SAGRA DELLA CASTAGNA

BUON DIVERTIMENTO e...
arrivederci alla prossima Sagra 2012

31 | lunedì

ore 9.00
Corso Federale Hobby sport di mini enduro presso il Parco Comunale Madonna del Carmelo. Corso gratuito a partire dai 6 anni accompagnati dai genitori.

ore 9.30
Caccia al tesoro per gli alunni della Scuola Elementare e Media dell'Istituto Comprensivo "Antonio Genovesi" di San Cipriano Picentino (concentramento presso la Sala Parrocchiale).

ore 15.00
Nei cieli esibizione acrobatico con aeroplani a cura dell'Associazione "Albatros"

Caccia al tesoro "Chi cerca un amico trova un tesoro" organizzata dal forum comunale dei giovani.

ore 16.00
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): 1ª Caccia a Tesoro a cura del Forum dei giovani.

ore 18.00
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Premiazione delle varie attività sportive e culturali e ricreative.

ore 19.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Esibizione di danza moderna e Jazz a cura della Scuola "My Dance" diretta da Alessandra Autuori.

ore 20.30
Piazzale "Il Riccio Spinoso" (Sagrato Chiesa Madre): degustazione di prodotti tipici e ballotte, lessate e caldarroste con vino locale.-

Parcheggio "Il Castagneto" (Parcheggio Via Botteghe): degustazione di specialità e di prodotti tipici alla castagna

Piazza "del Moscardino" (Piazza Municipio): degustazione di specialità a base di castagne e specialità picentine.-

Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Si canta e si balla con la partecipazione straordinaria dell'artista: "Turiello" in concerto

ore 23.45
Giardino Villa Cioffi: "Festa di Halloween" alla castagna.

Sagra della Castagna 34ª
28|29|30|31 Ottobre
1 Novembre 2011
SAN CIPRIANO PICENTINO
Salerno

Programma

1 | martedì

Organizzatore Manifestazione
Ente Universitas Sancti Cipriani
Via Roma, n.1
84099 San Cipriano Picentino (SA)
Cell. 389 6435005 - 388 7903369
www.lasagradellacastagna.net
info@lasagradellacastagna.net

RADIO CLUB 2001
Campania Puglia Basilicata
La Radio nella Tua Città
Via Appia, 7 Lioni - Avellino
www.radioclub2001.it
F.M. 88.3 - 89.9 - 96 - 104.1
STEREO - RDS 101.4 - 104.2 - 104.3 - 107.4

Piazza "Grande dei Castagnari": per i celiaci i dolci tipici della Sagra... sono anche senza glutine.

Vari stand gastronomici, funzioneranno tutte le sere dalle ore 19,30 per la degustazione di pietanze tipiche Picentine e faranno da appetitosa cornice alla "Sagra".

La domenica 30 ottobre e Martedì 1º novembre è possibile trattenersi a pranzo con inizio alle ore 13,00 presso lo stand del Comitato "IL CASTAGNETO" (Parcheggio Via Botteghe), con menù turistico di prodotti a base di castagna al prezzo di euro 8,50

La Chiesa Madre rimarrà aperta al pubblico per la visita degli scavi archeologici.

Nei giorni precedenti e durante la Sagra l'Associazione. Angels Fly Team "liberi di volare" sorvoleranno i cieli della Valle Picentina portando in alto, il nome della Sagra.

Un servizio navetta, dal parcheggio custodito trasporterà i graditi ospiti al centro Sagra.

ore 8.30
II° Raduno Auto e Moto d'Epoca "Città di San Cipriano Picentino". Operazioni preliminari ed iscrizioni (Ore 11.00 - Partenza dalla Piazza Grande dei Castagnari per il percorso predisposto).

ore 11.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Spettacolo di "Falconeria"

ore 13.00
Parcheggio "Il Castagneto" (Parcheggio Via Botteghe): "... Pranziamo Insieme" menù turistico con prodotti tipici locali e degustazione gratuita di "caldarroste sanciprianesi".

ore 16.00
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): 2ª Edizione "Corsa di sci su asfalto". Giochi campagnoli con ricchi premi in palio.

ore 18.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Premiazione delle varie attività sportive, culturali e ricreative.

ore 20.30
Piazzale "Il Riccio Spinoso" (Sagrato Chiesa Madre): degustazione di prodotti tipici e ballotte, lessate e caldarroste con vino locale.-

Parcheggio "Il Castagneto" (Parcheggio Via Botteghe): degustazione di specialità e di prodotti tipici alla castagna

Piazza "del Moscardino" (Piazza Municipio): degustazione di specialità a base di castagne e specialità picentine.-

Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): Si canta e si balla con il gruppo spettacolo: "Salerno Periferia".

ore 23.30
Piazza "Grande dei Castagnari" (Piazza Umberto I°): "Lotteria della Sagra" estrazione della sottoscrizione a premi.



Casa del Dolce
dal 1920 **Alfredo Giannattasio**

Piazza Umberto I - 84099 San Cipriano Picentino (Sa)
Info: +39 089 861930 | +39 346 883088
www.casadeldolce.net

MACCHINE PROCIDA

Francisco Procida
Concessionario CAT
Salerno Sud

PROCIDA MACCHINE SRL
Via Auripo n°4
84099 San Cipriano Picentino (Sa)
Piva 04377040656
Tel. + 39 089 861733
Cell. +39 335 6732552
E-mail procidamacchine@tiscali.it

PROCIDA MACCHINE SRL 

MOSTER NOLEGGIO
GAMES s.r.l. VIDEOGIOCHI

www.mostergames.it - e-mail: mostergames@libero.it

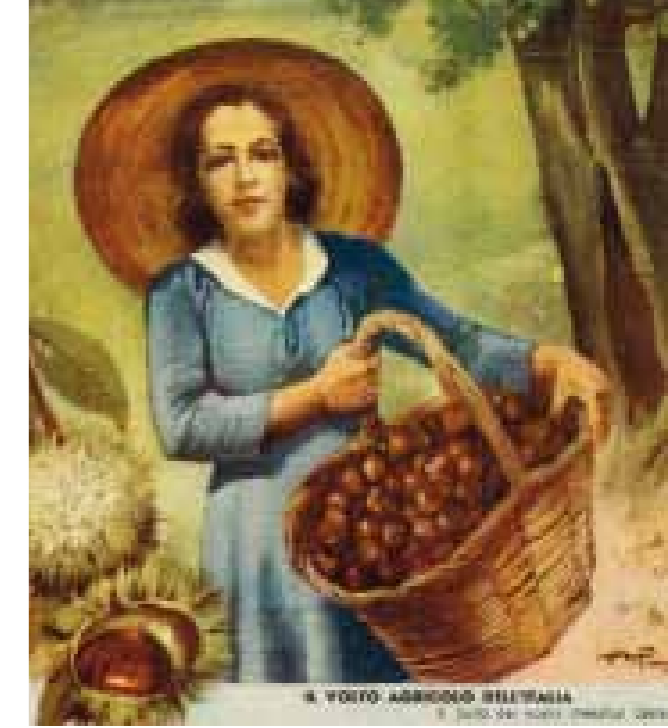
 Via San Giovanni, 3 Filetta
San Cipriano Picentino (SA)

34^a SAGRA DELLA CASTAGNA

COME ERAVAMO

L'Italia degli anni '50 e le filastrocche castanicole per le scuole elementari

La presenza nella dieta di castagne o suoi derivati era argomento di lettura o di studio nelle scuole elementari dell'Italia post-bellica. Filastrocche, poesie, componimenti ed immagini dedicati alla castagna accompagnavano le letture degli scolari sui libri della "Le Monnier" tra il 1950 e il 1960.



Ragazza con cesto di castagne



Ragazzo con cappotto



www.nuovasantarosa.com

Nuova Santa Rosa s.r.l.
SEMILAVORATI DA FORNO PER PASTICCERIA

da **25** anni sulla bocca di tutti

089 880148 / fax 089 881896 Giffoni Sei Casali - Salerno

Gianluca Anzicort
ARCHITETTO
DESENINER

tel. fax 089 881366
cell. 329 5897330

Via Parlamento n°79 - 84080
Filiata
di San Cipriano Picentino (SA)

e-mail: gianlucaanzicort@tin.it
P.IVA 03713170634

Impresa Edile
PAOLO ZOCCOLA

Via del Vecchio Municipio
San Cipriano Picentino (SA)

Tel. e Fax 089 881000 - Cell. 336 6270268

Pet Garden Center
Allianza Pet Food Innovation
natura & animali

IL MAXISTORE PER GLI ANIMALI

oltre 1000 Mq.
di esposizione e vendita
di animali, alimenti e accessori

Via Antonio Amato, 15
Loc. Campigliano - San Cipriano Picentino (SA)
Tel. 089 882171 e-mail: info@alfanopetfood.it
www.alfanopetfood.it

Graziano Pitturazioni s.n.c.
di Graziano Cabato & C.
PITTORI EDILI

**LAVORI DI PITTURAZIONE CIVILI E INDUSTRIALI
E APPLICAZIONI DI CARTONGESSO**

84099 S. Cipriano Picentino (SA)
Via Pezzano, 26 - Parco Flora

Tel. 089 881262 - Fax 089 9431071
Cell. 336 853587 - Cell. 339 2394033

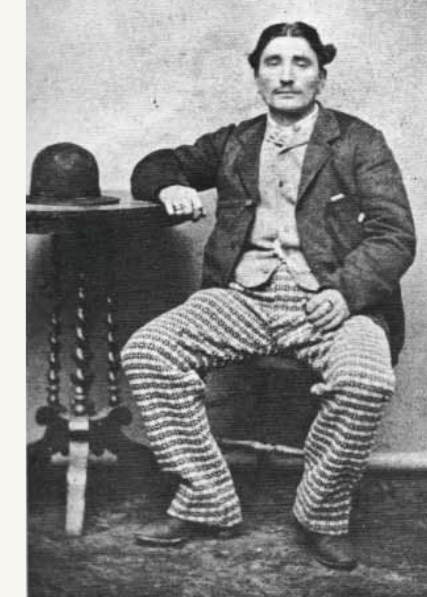
grazianopitturazioni@tinco.it
grazianopitturazioni@egri.legalmail.it

COME ERAVAMO

San Cipriano 1861: stemmi, uomini e briganti



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia



Giuseppe Alfinito di Vignale

Sin dai primi giorni di Ottobre del 1863 (fino al Febbraio del 1864) la Prefettura circondariale di Salerno invia al Sindaco di San Cipriano Picentino (**Pio Marotta**) la richiesta di documenti ed informazioni su alcuni cittadini sanciprianesi che sembrano essere considerati presunti briganti. I "sospetti" sono: AMATO ALFONSO fu Matteo, GIANNATTASIO FELICE fu Vincenzo, SABATO RAFFAELE fu Vincenzo, D'AMBROSIO ROSA di Angelandrea e moglie di Carnevale Pasquale, (di San Cipriano ma dimorante ad Eboli), CENTANNI GIOAULIERO fu Felice, originario di Mantella (AV) detenuto nelle carceri del paese (al quale viene richiesta una dichiarazione scritta del suo precedente domicilio), ALFINITO GIUSEPPE fu Vincenzo, ALFINITO PASQUALE di Giuseppe e ALFINITO LUIGI di Pasquale. Il Sindaco, rispondendo a tali richieste, traccia la biografia di ogni personaggio citato, riferendo sulle famiglie, sul lavoro di ognuno e in alcuni casi sulla necessità che essi continuino a lavorare per sostenere famiglie anche numerose. Il primo, che "conta gli anni 35 di sua età" è domiciliato a San Cipriano non possiede alcun bene se non cinque figli (Mariagiuseppa di nove anni, Palmerina di sette, Filomena di cinque, Giuseppe di tre, e Rosa di anni quindici) che mantiene attraverso "i giornalieri proventi, che costui (Alfonso) ritraeva dalle fatiche delle proprie braccia e dalla ben limitata industria che esercitava costruendo coverte di lana per la quale industria teneva impegnato un capitale di un centinaio di ducati in circa avuti per dote della moglie". Proseguendo esorta quasi a la-

sciare correre un ordine di arresto (che non figura nei documenti ma che viene citato: "che arrestato esso Alfonso la sua moglie ed i figli rimarrebbero privi di sostegno...") a suo carico che condurrebbe la famiglia al disastro. Sul conto di Felice Giannattasio (trentenne), poi, rassicura il Prefetto dicendo che è un "possidente" per i lasciti della madre e che uno dei suoi fratelli "milita sotto le bandiere italiane" come guardia di Pubblica Sicurezza. Sul ventisettenne Sabato Raffaele le notizie sono che è stato "bracciale" e "camerier di trattoria" a Salerno. Gli ultimi due sono rispettivamente padre e figlio, contadini e tagliatori di legne, domiciliati nella frazione di Vignale. Pasquale, che ha cinquanta anni e suo figlio Luigi nel febbraio del 1864 risultano in arresto, mentre restano in casa, con la madre Caterina Naddeo, Vincenzo (di quanttordici anni) e una sorella (di anni diciotto). Nel documento viene citato un alto componente della famiglia, Giuseppe, il maggiore dei figli di Pasquale, che al momento dell'indagine risulta "da molto tempo assente dalla patria". A chiarire ulteriormente la posizione di Giuseppe Alfinito sono alcune vicende paesane accadute nell'ottobre del 1864, al seguito delle quali il Sindaco è costretto a richiedere un "drappello bersaglieri o di altra forza regolare" per rinforzare la locale guardia urbana. Il 12 Ottobre del 1864, infatti, la guardia mobile di San Cipriano si scontra con una piccola banda formata da undici briganti "in una contrada prossima agli abitati di San Cipriano" (avvenimento che pare scosse particolarmente gli animi degli abitanti). Nel Marzo del 1865, dal Tribunale di Salerno, arriva un'ulteriore richiesta di documentazione sugli **Alfinito di Vignale** ed in particolare su **Giuseppe** che negli atti salernitani figura con il titolo di "brigante". Sul suo conto questa volta il sindaco riporta: "pria dell'omicidio da lui commesso in persona di Giuseppe Zoccola nell'anno 1858 godeva presso il pubblico opinione di buona condotta morale. Espita la pena, e pria di darsi al brigantaggio ne visse girovagando, conservando una condotta irregolare". Era il 20 Aprile del 1865.

Lo stemma ed il Municipio di San Cipriano Picentino dal 1861



Parrucchiera Veronica
Per un miglior servizio si riserva per appuntamenti.
Via Botteghe, 2 - 84099 - S. Cipriano Picentino (SA)



**HAIR
STYLE
Veronica**

AUTOFFICINA MELCHIORRE & CREDENTINO
Installazione impianti a gas e metano,
montaggi ganci traino

Credentino E. cell. 348 2382470
Melchiorre D. cell. 340 4713960

Via A. Anota, 5
84133 ZI. Fuorni - SA
tel. 089 302477



**Ristrutturazione
appartamenti e Immobili
Lavori Edili e Stradali**

Via Pigne, 2
S. Cipriano Picentino (SA)
Mobile: 349 3864444



Naddeo Costruzioni
di Naddeo Michele

Le Pigne
Pizzeria di nonno Gerardo

Via Pigne, 5 - San Cipriano Picentino (SA)
Tel. 089 861598
Cell. 392 0575829 - 3387378143
www.lepignedinonnoGerardo.it




P.A. ALFREDO VITOLO

Ruolo Nazionale Periti Assicurativi n°6505
Albo C.T.U. Tribunale di Salerno
Consulenza & Gestione Servizi Assicurativi
Perizie Tutti i Rami

Piazza Umberto I, 29 - 84099
San Cipriano Picentino (SA)
Tel/Fax 089 862144 - Cell. 335 6626312
e-mail: alfvitolo@alice.it

Altamura
Galateria • Caffetteria
Stuzzicheria

Bar • Tabacchi • Cartoleria
Giornali • Riviste
Valori Bollati • Pelletteria
Lotto e ricariche telefoniche

**Il bar al centro....
dei tuoi desideri !!!**

Via Campigliano, 107
San Cipriano Picentino (SA)
Tel. 089 882390

STORIA

Qualche nota storica su
San Cipriano Picentino



San Cipriano Picentino è situato nell'immediato entroterra collinare della Città di Salerno. Il territorio, esteso per 17,4 Km², è composto, dal Capoluogo (365 mt. s.l.m.), detto San Cipriano e sede storica degli Uffici amministrativi, da quattro frazioni: Vignale, Pezzano, Filetta e Campigliano. Quest'ultima è dominata dalla collina di Montevetrano, sulla quale svettano il Mastio ed i ruderi dell'omonimo castello, divenuto Castrum nel III a.C. e dotato di solide mura perimetrali (ancora oggi visibili) tra l'XI ed il XII secolo. Il Comune di San Cipriano nasce nel 1806 dall'aggregazione delle terre dell'omonima Baronìa: Vignale, Pezzano e Filetta. Il 23 Ottobre del 1862 Vittorio Emanuele II decretò l'apposizione del suffisso "Picentino". Il Patrono è San Cipriano Vescovo e Martire. Nelle frazioni, invece, si festeggiano Sant'Eustachio e l'Immacolata a Vignale; San Giovanni il Battista a Pezzano; i Santi Margherita ed Andrea a Filetta; San Francesco d'Assisi a Campigliano. Strabone attribuisce la formazione del primo insediamento ad opera dei Picenti, mentre le testimonianze archeologiche attesterebbero una presenza antropica organizzata già intorno alla seconda metà dell'VIII secolo a.C.. All'età imperiale risalgono i ruderi di un impianto termale appartenenti ad una Villa rustica, rinvenuti nel 1974 in Via Pozzilli: si tratta di un grande impianto a terrazzamenti disposto su più livelli, di cui colpisce, a detta di insigni archeologi e studiosi <<il carattere monumentale e la ricchezza dei rive-

stimenti marmorei>>. Dopo la caduta dell'Impero Romano ed alla discesa dei Longobardi, il territorio divenne possesso dei Principi di Salerno. Da questi passò ai Normanni, agli Svevi ed agli Angioini, fino a divenire Baronìa di feudi "in capite" in epoca aragonese. Nel XVII secolo appartenne alla nobile famiglia D'Avalos e dal 1647, fino al 1806, fu parte del grande ed esteso possesso picentino dei Doria e Doria D'Angri. L'emblema araldico della famiglia genovese ritorna nell'attuale Stemma comunale, adottato dalla Giunta Municipale nel 1905: l'Aquila, in palo tra due bande, è incorniciata da una catena dorata agganciata ad un cartiglio recante la scritta universitas sancti cipriani. I Principi di Salerno patrocinarono la costruzione di due grandi Chiese: quella dedicata a Sant'Eustachio in Vinealis e l'eccelesia Sancti Cipriani nel Capoluogo. La Comunità, si costituì nel tempo, accanto alla popolazione autoctona, con lo stanziamento di numerose famiglie in maggioranza salernitane, di gens longobarda e normanna, che popolarono gli ampi possedimenti concessi dai Sovrani, attraverso la costruzione di Case Soprane e Sottane, dimore di nuclei familiari originari che man mano divennero agglomerati urbani e centri di produzione agricola e protoindustriale, fino a costituire veri centri, oggi storici, di rilievo sociale, urbanistico ed architettonico. E' il caso dei Palazzi e delle adiacenze nobiliari a Vignale e nel Capoluogo. Le attuali frazioni di Pezzano e Filetta, invece, un tempo rette da Università civiche autonome, si caratterizzano per la presenza di ampie ed articolate massarie che costituirono i maggiori centri produttivi di derrate alimentari, data la vocazione feudale a seminativo incoraggiata, da un'orografia pianeggiante, dal clima e temperature più mitigate anche d'inverno. Un prezioso esempio di 'architettura rurale minore' è dato dall'antico agglomerato, oggi detto Pezzano Antica, situato a ridosso della trecentesca Chiesa di San Giovanni Battista, mentre impianti agricoli di maggior rilievo sono disseminati nella campagna di Filetta dove, intorno alla Chiesa di Sant'Andrea, emergono le antiche masserie un tempo appartenute alle maggiori famiglie nobili del posto. Dal XVI secolo San Cipriano si distinse nel Meridione d'Italia per la produzione di panni e coperte di lana che ricevettero l'apposizione del simbolo territoriale del cavallino rampante, tipico della Provincia di Napoli. La ricchezza e l'opulenza economica che ne scaturì ebbe i suoi segni esteriori maggiori nella presenza devozionale in chiese e cappelle gentilizie di opere lignee e pittoriche di pregio, finemente decorate: dalle ancone lignee dipinte nel tardocinquecento per la Chiesa di San Giovanni Battista a Pezzano, al seicentesco ciclo pittorico della Chiesa di San Cipriano; dalla magnifica statua di bottega napoletana dell'Immacolata Concezione di Vignale, ai tesori argentei e d'oro conservati dalle principali ed antichissime Confraternite laicali esposti ed indossati in occasione delle tradizionali feste religiose. Il poeta Jacopo Sannazaro ed il grande Filosofo Benedetto Croce furono i più illustri descrittori di questa realtà: entrambi ne sottolinearono l'antichità dei costumi, la civiltà delle dimore, la nobiltà delle tradizioni.



PALMIERI FILIPPO & FIGLI s.r.l.



Specialità:
Biscotti di puro grano e granone
Taralli - Pane di grano

Via Umberto I - Tel. 089 861011
S. Cipriano Picentino (SA)
Riv. Via Parlamento, 14
Tel 089 881509 - Filetta

FARMACIA DR. MASTURZO

SANITARI
DIETETICI
ARTICOLI PER BAMBINI
COSMETICI
PROFUMERIA



Piazza Umberto I, 44 - S. Cipriano Picentino (SA) - Tel. 089 861359

ISTORIAN CONEADINO



Specialità ai funghi porcini
Pizza al metro

Via Convento, 96
S. Cipriano Picentino (SA)
Tel 089 861140 - Fax 089 861350
cell. 338 9582516
bitto1964@live.it

S. Cipriano Picentino (SA)

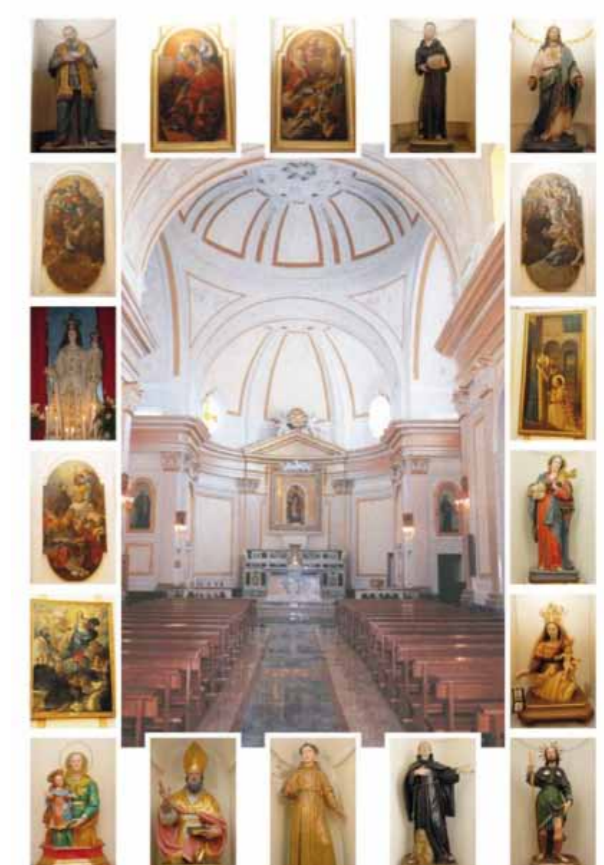
DA VEDERE

Mille anni di storia con uno sguardo:
La Chiesa di San Cipriano Vescovo e Martire



La prima notizia che cita, in questo luogo, l'esistenza di una Chiesa dedicata al Vescovo e Martire cartaginese Cipriano, risale alla prima metà dell'XI secolo, all'epoca in cui i territori di San Cipriano (solo dal 1862 Picentino) appartenevano ai Principi di Salerno. La Chiesa medioevale fu costruita sui ruderi di un'antica villa rustica romana (estesa tra gli scavi di via Pozzilli ed il sottosuolo) di cui furono riutilizzati numerosi materiali lapidei. Essa era completamente diversa da quella attuale. Le fonti documentarie riferiscono che era ad impianto basilicale con tre navate, divise rispettivamente da un filare di sei colonne marmoree, terminante con tre absidi semicircolari. A causa di terremoti, la Chiesa fu più volte ricostruita ed, in particolare, fu oggetto di una massiccia ricostruzione nel XVIII secolo. Terminata intorno al 1754, la nuova Chiesa assunse l'aspetto attuale: a navata unica con cappelle laterali, finto transetto con due cappelloni e il grande abside semicircolare (dove è ospitata la statua di San Cipriano Vescovo degli inizi XX secolo). Le tracce dei vari passaggi costruttivi sono ben visibili negli scavi archeologici al di sotto della cupola, al centro della chiesa, protetti da una struttura trasparente. Risalgono agli anni '30 del XIX secolo gli stucchi e le decorazioni di ordine corinzio, le grandi paraste sormontate da capitelli lungo il transetto e nell'abside. Il patrimonio iconografico è costituito da numerose statue lignee databili tra il XVI e XVII secolo, posizionate nelle cappelle laterali della navata. In particolare, vanno

segnalate per fattura ed antichità la statua di San Rocco e della Madonna delle Grazie nelle cappelle a destra e quella di Sant'Antonio e di San Cipriano Vescovo nelle cappelle a sinistra. Nel transetto, invece, si aprono due antichi cappelloni appartenenti anticamente uno alla Confraternita di Maria Santissima del Rosario a sinistra (con statua del sec. XVIII) e l'altro all'Università di San Cipriano (antico altare del Gonfalone) oggi dedicato al Cuore di Gesù (cartapesta leccese del XIX). Nelle edicole laterali è possibile ammirare tre tele dipinte nella seconda metà del XVIII secolo presumibilmente dalla bottega Michele Ricciardi, commissionati dal parroco dell'epoca Gennaro Vernieri. Le tele raffigurano Sant'Ignazio, San Lorenzo ed altri Santi sulla destra, La Madonna del Carmelo tra i Santi Elia Profeta San Simeone Stok, e la Vergine Maria tra i Santi, sulla sinistra. Sull'altare maggiore, inoltre, sono conservate due grandi tele dipinte del XVII secolo raffiguranti San Michele Arcangelo (a sinistra) e San Cipriano e San Giovanni (a destra).



La Chiesa Madre ed i suoi Santi

CARPENTERIA
MARTINANGELO
L'ARTE DEL FERRO



PORTONCINI IN FERRO DELLA SECCO SISTEM ACCIAIO
INFISSI DI SICUREZZA VERNICIATI CON POLVERI TERMOINDURENTI
CANCELLI, RINGHIERE E SCALE LAVORI FORGIATI

VIA AURIPA (ZONA IND.LE) SAN CIPRIANO PICENTINO (SA)
TEL e fax 089 861988 Cell. 339 7772605

ortsga3@virgilio.it *frutta e verdura direttamente sulla tua tavola...*

SGA
ortofrutta

naturalmente

di Sica Giuseppina
Via S. Pietro, 9 - GIFFONI SEI CASALI (SA)
Tel. 089.882043 - 335.1276763

**E' PRESENTE NEI MIGLIORI
SUPERMERCATI DELLA TUA CITTÀ'**

Commercializzazione e Distribuzione
Prodotti Ortofrutticoli
Grande e Media Distribuzione
Esperienza Pluriennale nel Settore

*Pizzeria
Rosticceria
Paninoteca
Tavola
Calda*

Aperto a Pranzo!

Piazza Umberto I, 20 - San Cipriano Picentino (SA) - tel. 089 9950009
Via Campigliano, 113 - San Cipriano Picentino (SA) - tel. 334 1839675

Daniele Somma
I M P R E S A E D I L E

Via Procenzano, 16 - 84099
S. Cipriano Picentino (SA)
Tel. 089 861396
Cell. 349 7815035
Cell. 339 8417112

IL CASTELLO DI MONTEVETRANO

La storia inizia da qui!
Tra l'IX e l'XI secolo intorno
alla collina si coltivavano
già Castagne



Alle estreme propaggini occidentali del territorio del Comune di San Cipriano Picentino, nella frazione Campigliano, prende quota una verdeggianti collina, tornita e terrazzata, ricca di uliveti e di vegetazione spontanea: Montevetrano (detto monti qui betranus nel Codex Diplomaticus Cavensis nell'anno 1064 - che con Campigliano, rientra della perimetrazione del Comune di San Cipriano Picentino nel 1862 e definitivamente nel 1946). In cima i ruderi di un castello a pianta quadrangolare vigilano sull'antico ed esteso territorio picentino. Il mastio centrale dalla forma cilindrica è visibile da più punti, per un raggio di circa trenta chilometri quadrati: dalla costa dell'antica Salernum e di Pontecagnano, fino al litorale di Eboli; dall'immediato entroterra, alle forre del fiume Fuorni e più a nord, sino ai confini orientali del territorio anch'esso fortificato, verso Giffoni, Montecorvino e Olevano. Nel Codex Diplomaticus Cavensis, tra il IX e l'XI secolo, la località Silla, Silia, Siglia Campigliano, viene citata più volte e, per certi aspetti con insistenza, data l'immediata vicinanza ai confini orientali della città di Salerno e quale suo più prossimo possedimento. Le fonti descrivono questa zona, attigua alla bìa pubblica o via antica (da alcuni studiosi identificata con un tratto della strada romana Annia-Popolia o Capua-Rhegium), ricca di produzioni agricole e di seminativi, dove si coltivavano prevalentemente arbores fructiferi o pomifera (alberi da frutto), arbustum vitatum (viti), avellaneti (nocioleti) e persino "alcuni piedi di castagne", secondo le consuetudini del latifon-

do romano. Non a caso nella villa rustica di epoca imperiale, i cui ruderi furono rinvenuti nel cuore del centro storico di San Cipriano Picentino, in località Pozzilli nel 1974, si produceva vino e olio. A Siglia, molti nobili salernitani di gens longobarda compravano ed affittavano le cosiddette clausure (appezzamenti di terreno recintati da siepi e fossati). Tra tutti emerge, per l'importanza e i cospicui investimenti, la figura di Donna Gemma, figlia di Landolfo di Capua e madre del Principe di Salerno Gisulfo II. Tra il 1009 ed il 1062 compra tutte le terre di Grimoaldo e dei suoi discendenti, arrivando a possedere una vastissima area produttiva. Dalla intricata rete dei contatti e delle compravendite che la riguardano emerge quanto Michele Cioffi scrisse nel 1980: "Indiscutibile la grande importanza che già nel secolo IX rivestiva l'intero territorio dell'attuale Comune di San Cipriano Picentino e zone contermini per la sua insostituibile posizione strategica dovuta alla sua topografia, dalla vicinanza alla capitale del Principato della quale era parte integrante, costituendone il naturale retroterra e l'antemurale difensivo". Questa osservazione illuminata, cronologicamente avvalorata da quanto recentemente evidenziato dalle scoperte archeologiche (Scavi per la costruzione del Termovalorizzatore presso Cupa Siglia - 2008/2010), suggerisce una delle possibili e più probabili motivazioni circa la presenza del Castello sulla Collina di Montevetrano: punto di osservazione 'a tutto tondo' su un'area produttiva, anticamente antropizzata di confine, vasta e vulnerabile, anche per le sue molteplici direttrici viarie e fluviali; presidio legato e gestito dal governo della città di Arechi; elemento di un esteso 'filare difensivo' costituito da Castel Vernieri (presso Fuorni di Salerno), dalla Torre del Bissido (Prepezano di Giffoni Sei Casali) dal Castello di Terravecchia (a capo della stricuria di Giffoni che proteggeva l'ingresso, da e per la Valle del Sabato), da Castel Merola (San Mango Piemonte) e dai fortificati di Olevano ed Acerno. Per ciò esso costituì, sin dall'epoca più remota, uno dei punti cardinali del sistema socio-economico locale. Ancora nel 1867, il castello e le sue adiacenze furono designate quale base di stazionamento dei Carabinieri reali per vigilare sugli accessi alla valle e all'entroterra, contro le bande più o meno organizzate di briganti. Nella scarsa letteratura a disposizione, inoltre, non mancano ipotesi e ricostruzioni, fondate e documentate, che lo individuano come nucleo fortificato già in epoca romana e, successivamente, come il castrum, posto a difesa della colonia di salernum dai bellicosi abitanti della vicina città di Picentia. Le recenti scoperte archeologiche, inoltre, hanno evidenziato la frequentazione antropica della collina, delle sue pendici e della sponda del fiume picentino dall'Età Neolitica all'Epoca medievale, rimarcando il ruolo significativo svolto dal colle, sulle pendici del quale potrebbero essere sorti i primi nuclei insediati. Le poche fonti a disposizione, la bibliografia e le analisi architettoniche, pretendono a datare la costruzione del castello tra la fine del XIII e la prima metà del XIV secolo. Sicuramente, tra il 1334 ed il 1345, si assiste ad uno dei periodi più oscuri della storia della città di Saler-





IMPIANTI ELETTRICI

IMPIANTI ANTIFURTO VIA FILO E VIA RADIO

AUTOMAZIONE CANCELLI

VIDEOSORVEGLIANZA A CIRCUITO CHIUSO

IMPIANTI DI RETE LAN PER PC

IMPIANTI AD ENERGIA RINNOVABILE "FOTOVOLTAICO"

ESPOSIZIONE IN SEDE

ASSISTENZA TECNICA CONTINUA



Ditta Mario Ronca

IMPIANTI DI RISCALDAMENTO

CONDIZIONAMENTO

IDRICI

GAS

Via Pigne - 84099
S. Cipriano Picentino (SA)
Tel. 089 861965
Cell. 347 0948995
ronca_mario@libero.it

AMATO
Impianti elettrici
di Giuseppe AMATO

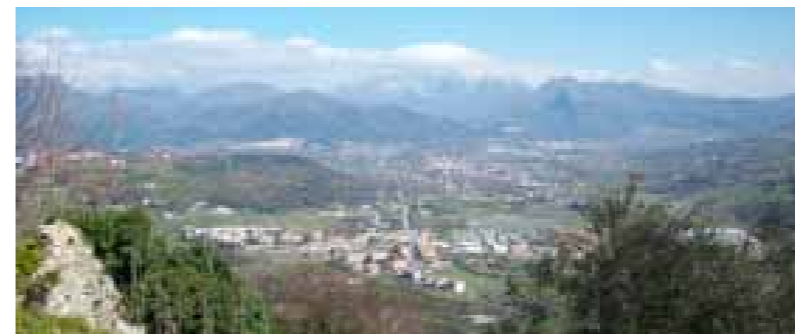
Via Santilli
S. Cipriano Picentino (SA)
Tel. e Fax 089 861040
Cell. 339 8631457

GIUSEPPE PROCIDA Snc
Scavi e Inerti



Sede legale e impianto
Zona pip Località Pigne
Tel. 089 861335
84099 San Cipriano Picentino

IL CASTELLO DI MONTEVETRANO



no, caratterizzato da guerre civili e tra 'fazioni' che misero 'a ferro e a fuoco' la capitale del Principato e le sue più immediate pertinenze, contrapponendo importanti famiglie salernitane, tra di loro, pro e contro i Sovrani angioini. La necessità di fortificare o di consolidare strutture preesistenti si fece impellente e necessaria: la cima della collina di Montevetrano, per la sua storica vocazione e posizione offriva un punto di osservazione e di difesa all'immediata 'foria' della città e sulle molteplici direttrici viarie. Ricostruire, o costruire solide mura difensive (circondando probabilmente il dojon secondo alcuni già esistenti), fu il compito di quei milites fedeli al Re a cui la zona era andata in feudo: dei Domnmusco, Della Pagliara e dei Cioffo. Dei primi, il territorio dell'attuale Comune di San Cipriano Picentino con le sue antiche pertinenze (tra cui anche Silia, Siglia, Campigliano) fu feudo sin dal 1292. Successivamente dei Della Pagliara, poi dei Cioffo, dei Della Porta, fino all'ascesa dei Baroni Santomango nella prima metà del XVI secolo. Il Codex Diplomaticus Cavensis documenta sin dall'anno 927, in loco "Campigliano", l'esistenza di una "corte con le sue pertinenze", appartenente ad Arechisio figlio di Leone Salvia. Successivamente, tra il 925 ed il 979, vengono cedute alcune "terre" presso "Monte Vetrano" o "Monte cui dicitur betranum" (dell'anno 975 è la prima citazione di "monte vetrano prope salernum"). La zona dell'odierna Campigliano sin dall'epoca longobarda costituì una vasta area di produzione agricola di pertinenza principesca e nobiliare legata alla città di Salerno dove, nelle clausure (appezzamenti di terreno recintati da siepi e fossati), si coltivavano arbore fructiferi o pomifera (alberi da frutto), arbustum vitatum (viti), avellaneti (nocioleti) e persino "alcuni piedi di castagne". L'esistenza di un sistema agricolo ed

economico locale, documentato e caratterizzato da antiche consuetudini, porta a considerare la probabile presenza di più di un nucleo abitativo, di "corti", ubicate tra la collina (dove poteva essere il "caput curtis" citato nell'anno 927) e le immediate adiacenze, non distanti dalla fascia costiera salernitana dove, dal I secolo d.C., cominciarono a sorgere delle ville rustiche, connesse prevalentemente allo sfruttamento agricolo del territorio, come di recente hanno evidenziato le scoperte archeologiche (2008-2010). Da non escludere che uno di questi insediamenti poteva attestarsi anche lungo le sponde del fiume Picentino, a ridosso della "bia pubblica" (dove ancora oggi esistono antiche "masserie", caratterizzate da complessi architettonici articolati e funzionali a sistemi produttivi di questo tipo). Si trattava cioè di mansi, affidati a più famiglie di coloni che con i loro attrezzi ed i loro animali provvedevano alla coltivazione, corrispondendo al signore quote di prodotto e denaro (il massaricium). Infatti, i documenti in nostro possesso sono eloquenti: La terra era concessa gratuitamente e, generalmente, per un periodo compreso tra i 10 e 12 anni, durante i quali il colono doveva impiantare prevalentemente la vite ed alberi da frutto, oltre a condurre il terraticum. Il raccolto di frutta e il vino veniva diviso a metà con il Signore, mentre i prodotti dell'orto erano ad esclusivo consumo dell'affittuario. Come già sottolineato in precedenza, nell'XI secolo emerge per l'importanza e per cospicui investimenti, la figura di Donna Gemma, figlia di Landolfo di Capua e madre del Principe di Salerno Gisulfo II. Tra il 1009 ed il 1062, infatti, compra tutte le terre di Grimoaldo e dei suoi discendenti, arrivando a possedere una vastissima area produttiva a ridosso della Città, assicurando così viveri, derrate alimentari e la sussistenza commerciale all'intero Territorio. Solo nel XIII secolo il Castello appare nella sua interezza, dotato di solide mura perimetrali e con funzione prevalentemente difensiva. L'ingresso era situato sul lato che guarda Giffoni. Entrati nel cortile vi si aprivano diversi ambienti di cui un sotterraneo ("piccola cisterna" o deposito). Tramite una scala si accedeva al piano residenziale dove vi erano alcune stanze. Sebbene lo stato dei luoghi non consenta più l'esatta ricostruzione ambientale, dopo tanti secoli, numerose spoliazioni e diversi rimaneggiamenti, è interessante notare la presenza di una "grande cisterna" (documentata e riscoperta di recente da un gruppo di studio nell'aprile 2011). Si tratta un ambiente quadrangolare situato ai piedi della torre, coperto da una volta a botte che porta evidenti segni dell'incannucciato e dell'antico intonaco. Essa era utilizzata per convogliare e conservare le acque pluviali, attraverso un sistema di canali in terracotta collegati al mastio. Al suo interno si trova graffita una stringa di numeri romani IV, XI, LXXXIII. Non a caso una leggenda popolare vuole che dal castello diparta un misterioso e grande canale che arrivava ai piedi della collina, fino a Campigliano. La presenza di questo ambiente che, rapportato alla struttura, risulta di considerevoli dimensioni, avvalorata quanto sin qui sostenuto e quanto pubblicato sul castello: Montevetrano, dapprima con la sua torre e successivamente con tutto il suo sistema difensivo, fu uno dei punti di osservazione e difesa del Territorio salernitano. Sentinella della Valle e centro propulsore di una economia agricola che contribuì a fare del Picentino uno dei territorio più ricchi di tutto l'entroterra salernitano.

Arredamenti Giannatasio

di Eugenio e Figli



Tel. 089 861867 Fax 089 701848
Via J.Sannazaro, 24/28 - S. Cipriano Picentino (SA)

il piacere di viaggiare

viaggi **Picentina Tour**



Via Ostaglio (Loc. Fuorni) Salerno
Tel. 089 772045 • Fax 089 77 24709
www.picentinatour.it

officina meccanica costruzioni e riparazioni

"GUIDO PROCIDA"
dal 1958 di Rocco Procida



Via J. Sannazaro, 46/50 84099
San Cipriano Picentino (SA)
Tel/Fax 089 861039 ab. 089 880075
Cell.339 6687428 - 347 3250776 - 327 8812176



DRAGON CAR
di Gianmichele DRAGONE
finanziamenti in sede

VENDITA AUTO NUOVE ED USATE PLURIMARCHE

Piazza Umberto I, 62
S. Cipriano Picentino (SA)
Tel / Fax 089 8622003
Cell. 340 6693472

GIOIELLERIA Armilla
di Anna Graziano

D&G GUESS MORELLATO
brosWay BREIL Chronotech

Via San Giovanni, 52 FILETTA di San Cipriano Picentino, (SA) - Tel./Fax 089 881550
e-mail: argentarmilla@libero.it

AVVISO AI CASTANICOLTORI

Piano del settore castanicolo



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e forestali

La Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province autonome ha approvato il Piano nazionale del settore Castanicolo per rilanciare il comparto a livello nazionale ed internazionale e far fronte all'emergenza del cinipide galigeno. Il Piano è frutto dell'accordo, maturato nel corso del 2010, tra il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e i rappresentanti del Tavolo di filiera nazionale del castagno, istituito nel gennaio di quest'anno. Il settore castanicolo è importante non solo per la produzione del frutto, ma anche per la funzione non produttiva svolta dai boschi di castagno, uno dei fattori di successo del turismo montano e del turismo legato alla natura e alla tutela del territorio. L'obiettivo generale del documento è lo sviluppo competitivo, sostenibile, integrato e multifunzionale del settore castanicolo italiano, attraverso la valorizzazione dei prodotti ottenuti dalla coltivazione della Castanea sativa. Gli obiettivi strategici mirano a: migliorare la competitività della filiera castanicola italiana nel lungo periodo; rendere la politica agricola europea consapevole dell'importante valenza del castagno europeo; riconoscere il ruolo di sostenibilità economi-

ca, sociale e ambientale della castanicoltura nelle aree rurali: e promuovere un approccio integrato e partecipato, fornire un appropriato coordinamento alla filiera e una adeguata comunicazione/promozione del prodotto. Circa 250 gli esperti coinvolti per la sua stesura: le Organizzazioni professionali, le Organizzazioni dei produttori riconosciute e le relative Unioni Nazionali, i rappresentanti delle Regioni ove sono localizzati i distretti produttivi più importanti, le strutture di ricerca del Cra, le Università, gli operatori del commercio e della trasformazione industriale, i Consorzi di qualità certificata e le Associazioni, tra cui l'Associazione nazionale città del castagno. Il documento contiene la descrizione e l'analisi dei punti di forza e di debolezza, le opportunità del settore castanicolo italiano, la strategia, gli obiettivi e le azioni chiave da intraprendere; i "Riferimenti tecnici di attuazione della Lotta biologica al cinipide orientale del castagno con *Torymus sinensis*"; un "Elaborato dei Gruppi di lavoro", che presenta in maniera completa ed esaustiva il lavoro svolto dai singoli Gruppi; un "Elaborato delle Regioni sulla castanicoltura territoriale", che fornisce i dati conoscitivi sulla situazione nonché le problematiche di alcune aree castanicole italiane.

REGIONI - ANALISI SWOT	Calabria	Campania	Lazio	Toscana	Liguria	Trentino	Piemonte
Punti di forza/debolezza							
Valorizzazione paesaggio tipico							
Tutela e salvaguardia ambiente							
Associazionismo tra produttori							
Integrazione di filiera							
Distretto castanicolo							
Competizione sui mercati internazionali							
Dimensione aziendale							
Conformità ai requisiti richiesti sui mercati esteri dei prodotti trasformati (protocolli post-raccolta)							
Produttori non professionali/part-time							
Filiera corta senza intermediari tra produzione - trasformazione - consumo							
Politiche pubbliche per il settore							
Ubicazione castagneti in luoghi particolarmente difficili							
Elevato costo manodopera per operazioni colturali e raccolta							
Valorizzazione commerciale del prodotto fresco							
Pregio/qualità/tipicità del prodotto							
Aree vocati							
Presenza industrie di trasformazione							
Produzioni ecocompatibili							
Tracciabilità							
Avanzamento tecnologico della produzione							
Adeguatezza/presenza degli impianti di condizionamento/stoccaggio							
Norme commerciali della GDO							
Opportunità/Minacce							

Analisi SWOT della filiera castanicola da frutto

La tabella seguente sintetizza i punti di forza e di debolezza delle filiere della castanicoltura da frutto di alcune Regioni italiane risultanti dai documenti predisposti dal Gruppo di lavoro "Politiche di settore". Si tratta di quelle Regioni che hanno partecipato alle elaborazioni delle analisi regionali di filiera attraverso propri rappresentanti regionali che, in alcuni casi, sono stati coordinatori di sottogruppi appositamente costituiti. I documenti predisposti relativi a queste filiere rappresentano perciò una sorta di *position paper* regionale per il settore castanicolo. Negli elaborati tecnici sono contenute tutte le analisi di filiera pervenute al Tavolo.

RIEVOCAZIONE STORICA

“Storia del Popolo picentino e delle sue Genti”

UDITE! UDITE!

Nell'antico libro della Terra Picentinarum si narra la storia dell'antica Terra di San Cipriano, dei suoi Casali e delle sue pertinenze. Sua Maestà Imperiale Carlo V, nell'anno del Signore 1558, ai Nobili Signori di questa terra, riuniti in Universitas Terre et hominum, convenuti nel Palazzo marchesale della Terra di Gragnano innanzi al Giudice del Regno, riconfermò le loro antiche ed inveterate consuetudini.

In questo giorno solenne, nella Piazza della Croce, ove il Barone e l'Università tenevano pubblico parlamento, dal grande libro degli annali, scampato alle fiamme all'incuria del tempo, si legge delle antiche genti e dei nobili Signori che qui tennero dimora: delle tribù picene, in lotta contro Roma, della magnificenza della corte longobarda di Salerno e dei suoi Principi; della nobiltà di sangue, delle virtù civili e della fierezza di spirito di questo nobile popolo. Voi qui convenuti osservate e raccontate a tutti quanto vedrete!



23

34^a SAGRA DELLA CASTAGNA



I Piceni, come diceva Plinio, 'quelli del picchio', dall'uccello raffigurato sui loro vessilli, abitavano l'antica regione dell'Italia centrale affacciata sull'Adriatico, comprendente tutte le odierne Marche e la parte settentrionale dell'Abruzzo. Dapprima guerrieri, poi sempre più aristocratici, dediti all'agricoltura, all'artigianato e via via al commercio di prodotti pregiati come l'Ambra, tanto da controllarne i principali passaggi transappenninici. Legati a Roma da un trattato di alleanza che gli assicurò, sin dal III secolo a.C., pace e protezione, si ribellarono all'espansionismo egemonico romano. Tra il 269 ed il 268 a. C., le élite aristocratiche capeggiarono la rivolta delle tribù picene confederate. Ne seguì una sconfitta e, mentre una parte della popolazione fu definitivamente romanizzata, un'altra, la più facinorosa, venne deportata in Campania a popolare l'"Ager picentinus". Fu così che, alle genti già stanziate in queste terre, indigene e oriunde, ai pastori ed agricoltori che popolavano le colline e, più a valle la piana dove la città d'Amina teneva un fiorentissimo ed antichissimo emporio, si fusero i piceni ribelli. La pace durò fino a che Annibale, il condottiero cartaginese, non dette loro l'opportunità di ribellarsi ancora una volta a Roma, durante la Seconda Guerra Punica. Ma, sconfitti per la seconda volta, furono privati della loro città capitale e dispersi sui monti.

"Oggi essi vivono sparsi in borgate, cacciate dai romani per aver fatto causa comune con Annibale, designati con pubblico incarico a fare da corrieri e portare le lettere". Quando però, ancora una volta, gli italici si organizzarono contro Roma, i Picentini combatterono di nuovo per la loro libertà: durante la Guerra Sociale sconfissero e fecero prigioniero il Duce romano Perpenna. Ma nell'88 a.C. fallirono contro Caio Mario Silla che, ai campi sillani, vinse definitivamente i ribelli e rase al suolo la loro Capitale.

"In loco Venera, congiunto alla via Beneventana" quel piccolo villaggio popolato da uno sparuto gruppo di agricoltori e pastori, durante l'impero di Diocleziano, divenne un centro produttivo dedito alla produzione dell'olio e della vite, con una splendida e lussuosa villa rustica imperiale. Con la caduta di Romolo Augusto, ad ereditarla insieme a tutto il territorio, furono i Principi longobardi di Salerno che divennero i signori indiscussi di queste terre. Sui ruderi di quella villa, il Principe di Salerno Guaimaro e sua moglie fecero costruire una chiesa imponente dedicata al Vescovo e Martire Cartaginese Cipriano. Con Gemma e i più fedeli e ricchi signori della sua corte picentina, Grimoaldo, Alfano, Leone Salvia, Casteleo e Maraldo governò i vasti territori, dove inveterate consuetudini agrarie procurarono ricchezza e benessere. Dopo i Longobardi, i Normanni, gli Svevi e gli Angioini, con gli



25

34^a = SAGRA DELLA CASTAGNA



Aragonesi sul trono di Napoli, la Terra di SanCipriano divenne florida e fiorente Baronia di feudi quaternati. Qui, nel Palazzo delle Baronia ed in quello del Tribunale, il Governatore svolgeva funzioni reali, coordinando i Sindaci eletti delle Università di San Cipriano, Vignale, Filetta e Pezzano tra cui eleggeva il capitaneus. Gli uffici di Portolania, Zecca, Scannaggio, insieme al Magister Actus, organizzavano e gestivano le entrate economiche, le attività commerciali e la socialità. Quando nel 1460 il nobile e valoroso Melchiorre Santomango divenne Barone di San Cipriano, governando con i figli Altobello e Baldassarre, nella Terra di San Cipriano fu impiantata l'industria della Lana, per la produzione di panni e coverte che, via via, divennero tra le più famose del Regno. Fu allora che le nobili famiglie dei Cioffi, dei Mandia, dei Mele, dei Tisi e dei Noschese si ingegnaro-

no affinché presso i loro fondaci e magazzini della Piazza, venissero tessuti, cardati o smerciati i prodotti marchiati con il Cavallino rampante, simbolo della Provincia di Napoli e dono della Corte di Napoli. Tanto fu il loro impegno e la maestria che l'eco della loro rinomata qualità giunse oltralpe, fino alla Francia.

Nel 1473, donna Masella Santomango, figlia di Melchiorre, giovane vedova di Cola Sannazaro, con i due figli Marcantonio e Jacopo visitano i possedimenti che costituirono la sua cospicua dote.

“Bellissima tra i monti picentini giace una valle. La sovrasta, ergendosi al cielo la rupe cerreta” esclamò Jacopo; ed ancora ebbe a scrivere in una sua famosa ecloga: “li dove polle sgorgano tante e perenni; li dove se cantano il vero, di un Fauno è l'orrida semiferata tana; un'acqua dal vivido nome, un tenue Sovoncola rivo risuona e quell'altro che da gelida grandine è detto”.

Nel 1594 Donna Isabella D'Avalos, figlia di Alfonso II Gonzaga Duca di Mantova, rilevò a favore del Grande Ammiraglio del Regno Matteo di Capua la Baronia di San Cipriano per la somma di 5000 ducati. Da questi passò a Don Giovannandrea Doria e nel 1737 al ramo della stessa casa Doria Pamphyl Principi di Melfi che lo tenne fino all'Unità d'Italia.

E quando la storia del Comune si fuse con quella dello Stato unitario, San Cipriano continuò ad emergere fra i Comuni della Provincia per gli indiscussi meriti dei suoi cittadini che anche nel campo nazionale fecero noto il nome del piccolo natio borgo che ebbe il vanto durante l'epopea risorgimentale di ospitare tra le sue mura sempre generose e liberali perseguitati politici condannati per le loro nobili aspirazioni di libertà ed indipendenza, come Silvio Spaventa che qui ebbe asilo e quiete ai suoi travagli.

“23 Ottobre 1862, Noi Vittorio Emanuele II abbiamo decretato e decretiamo: “E' autorizzato il Comune di San Cipriano ad assumere la denominazione di San Cipriano Picentino”.



Così, può ben dirsi, che questo Comune vanta nobiltà di costumi, di azioni, di pensiero, di cultura innestata su una tradizione millenaria di alta civiltà, della quale era stata manifesta fioritura la superba schiera di prelati, filosofi, teologi, poeti e scrittori, tra cui l'anzidetto Jacopo Sannazaro e Benedetto Croce, che hanno in tutti i campi dello scibile della cultura, dell'azione, illustrato il suolo natio.



Caseificio

LA PREZIOSA

MOSCARIELLA DI BUSTALA

loc. "PIGNE" di San Cipriano Picentino
Tel. 089 861181 - Cell. 338 9597307
e-mail: caseificiolapreziosa@alice.it

MONDO IMPIANTI
di Pasquale Santoro

NUMERO VERDE
800 066837

Impianti elettrici civili e industriali
Antifurti - Automazioni
Videosorveglianza
Vendita Materiale Elettrico

OFFERTE SPECIALI
su fornitura di
ENERGIA ELETTRICA e GAS
Vuoi Risparmiare? Chiedi come!!!

Via dei Mille, 90 Salerno - Info: 089 3053402
Via Area Serre, 1 - Giffoni Sei Casali (SA)
Info: 089 883319 - 389 4361061
www.mondoimpianti.it

- Ceratta
- Manicure
- Pedicure
- Trattamenti viso
- Trattamenti corpo
- Trattamenti unghie
- Trattamenti speciali
- Trattamenti per il corpo
- Trattamenti per il viso
- Trattamenti per le mani
- Trattamenti per i piedi
- Trattamenti per le unghie

Malena
Istituto di Bellezza
di Luigia Somma

Specializzati in Massaggio Fisioterapico
Tratt. Specifici Corpo

Via Olmo, 2 Prepezzano di Giffoni Sei Casali
Telefono 3292243459 - 3289415338
P.IVA 04608520654

PROFESSIONE BELLEZZA

Vanity Fair

Trattamenti Viso - Corpo - Ceretta
Solarium - Manicure - Pedicure
Ricostruzione Unghie - Elettrolipolisi
Massaggi - Trattamenti Speciali

di Mariarosaria Proccida

Via Roma, 5 - Tel. 339 1809962
64099 San Cipriano Picentino (SA)

WORLD OF BEAUTY
Cosmétiques

ANTONIO CITRO
Make-up Artist

AG COSMETICS GROUP INTERNATIONAL SRL
Via Biondina, 99 - 47011 Castrocaro Terme (FC) - Italia
Tel. 0545 75 98 82 (4 linee ca.) - Fax 0543 760000 (2 linee ca.)
www.worldofbeauty.com - e-mail: agcosmetics@libero.it

LA PAROLA ALL'ESPERTO

Il contributo dello chef
Gerardo Parente



La castagna è uno dei simboli dell'autunno. Festeggiato in sagre e fiere, ricco di un profumo che ci riporta ad altri tempi, e il frutto principe dei boschi e della montagna.

Un prodotto che ha sfamato generazioni e che ha permesso, soprattutto alle fasce più povere della popolazione, di sopravvivere guerre e carestie, quando i viveri scarseggiavano o erano assenti del tutto. Spesso si confondono castagne e marroni. C'è invece una differenza di fondo. Le prime sono i frutti del castagno selvatico e solitamente in ogni riccio se ne trovano tre. I secondi, invece, nascono da miglioramenti apportati a questi alberi dall'uomo, da innesti e cure continue, e in ogni riccio si trova un solo frutto. Il risultato è una maggiore grandezza ed un profumo molto più intenso. Le castagne fresche hanno un alto contenuto calorico ed una elevata quantità di saccarosio rispetto alle minime quantità di altri zuccheri, come il glucosio e il fruttosio.

Da sempre è considerato un cibo dalle notevoli proprietà energetiche e per questo consumato da chi doveva affrontare pesanti fatiche fisiche. Con l'appellativo medievale di "albero del pane" il castagno ha avuto un ruolo fondamentale nell'economia italiana ed è stato per secoli un'importante fonte di sostentamento e nutrizione nella civiltà contadina, soprattutto nel Meridione.



Caschetti di
purea di castagne

Stendere la pasta sfoglia (acquistata già pronta). Ricavarne dei dischetti dal diametro di cm 10 utilizzando un bicchiere oppure l'apposito tagliapasta. Foderare degli stampini in metallo o in silicone, senza punzecchiarli. Preparare un composto con della purea di castagne, una piccola dose di marmellata di marroni, delle noci spezzettate, dei pinoli tostati, rosso d'uovo, una noce di burro, un po' di zucchero e della cannella in polvere. Assaggiare per accertarsi che l'impasto corrisponda ai vostri gusti. Riempire gli stampini con circa un centimetro del composto e coprire con dischetti di pasta sfoglia punzecchiata. Spennellare con bianco d'uovo e cospargere dello zucchero di canna. Infornare a 160° per circa 20 minuti. Preparare una buona crema pasticciera leggermente consistente. A raffreddamento aggiungere una piccola dose di caffè espresso. Con l'aiuto di un cucchiaino da the creare, con la crema pasticciera, dei piccoli ciuffi sulla sommità dei caschetti e decorare con pezzetti di marron glace.

Marenghi
autunnali

Dischetti di pasta sfoglia punzecchiati e spennellati con uova battute. Sovrapporre a questi dischetti altri dischetti ottenuti da un impasto fatto con farina di castagne, uova, poco zucchero, una noce di srtutto, lievito chimico (es. pane degli angeli). Cottura al fomo 160° per circa 20 rminuti. Preparare una crema pasticciera, unirmi della purea di castagne, una piccola dose di liquore all'amaretto e della panna montata in modo da ottenere un composto spumoso. Spalmare la superficie di un dischetto e sovrappome un altro. Continuare in questo modo fino ad esaurimento dei dischetti. Sistemarli su un piatto da portata tondo, in verticale, come i raggi di una ruota, lasciando libero il centro, dove verrà inserita la rimanente crema alle castagne. Decorare con scaglie di cioccolato fondente.

Genealogia del Re delle “paste” dolci sanciprianesi: Sua maestà Calzoncello

Nel Rinascimento i dolci sembravano esser riservati esclusivamente alla tavola di ricchi e concentrati alla fine del pasto, contrariamente a quanto avveniva prima del Cinquecento, quando il dolce compariva anche all'inizio. Fino alla metà del Cinquecento erano confezionati dagli Arabi in Spagna e altrove. Diffusi già dal 1200, erano il marzapane, i dolci di pasta di mandorle, il torrone tenero e i canditi. Questi dolci di origine greca-araba o romana erano il privilegio della bocca del signore, ma anche i meno abbienti riuscivano a giungere, attraverso le opportunità del mercato, a dolciumi che erano altrettanto buoni. Nel Rinascimento, il pasticciere era colui che preparava i pasticcini e non si occupava di dolci, ma di patè. Questo si verificò fino alla fine del Cinquecento, quando nella cucina di Bartolomeo Scappi cominciarono ad essere presenti gli addetti alle paste. Venivano prodotte paste per pasticcini salati, per alimentari da minestra e anche paste dolci. Nel Rinascimento esistevano due “arti” dolciarie, quella dei produttori di cialde e l'arte dei “confettieri”, la produzione era riconosciuta al Mediterraneo e agli Arabi. Questi

ultimi inventarono, infatti, prodotti facili da trasportare, duraturi e composti prevalentemente dallo zucchero. Alcuni cuochi divennero anche scrittori e prestavano servizio a principi, cardinali o banchieri; erano seguiti da un gran numero di personale e producevano presso le grandi cucine il necessario. I loro libri contengono, oltre l'arte del cuoco, anche la casa del signore dove prestavano il loro servizio. L'arte del far dolci e più in generale del cucinare non si esercitava soltanto nelle case nobiliari, ma anche nelle taverne e nelle botteghe permettendo quindi ai meno fortunati di usufruire dei prodotti più diffusi. Il Natale, la Quaresima, la Pasqua, il battesimo, la festa del S. Patrono e anche il Carnevale venivano per tradizione festeggiati con alcuni dolci; questi nel periodo Rinascimentale venivano preparati persino dalle monache. Diffusi erano: mostaccioli, zeppole, biscotti, tarelli. Anche questi dolci erano comuni ai più poveri così come lo erano i ravioli ripieni di ricotta, fritti e ricoperti di miele (gli antenati del nostro calzoncello). I dolci da forno erano relativamente semplici da preparare in casa; la cottura avveniva nel forno pubblico che fin dall'epoca medievale era tenuto a cuocere, naturalmente a pagamento, le vivande di tutti coloro che vi si rivolgevano.

Come si preparano: Per la sfoglia 1 kg di farina, 2 cucchiaini di zucchero, 200 gr di olio d'oliva, un bicchierino di anice, un bicchiere di vino bianco, un pizzico di sale, acqua tiepida quanto basta. Per il ripieno 1 kg di purea di castagne (in alternativa la farina di castagn), 1 kg di marmellata di pere, 1 kg di cioccolato fondente, 1 kg di zucchero, 6 tazzine di caffè, una bustina di vanillina, 100 gr di cacao, la buccia di un limone grattugiato, cannella a piacere, un bicchierino di anice, pinoli a piacere. Dopo aver preparato il castagnaccio, cioè il ripieno morbido come precedentemente illustrato, occorre preparare prima la sfoglia. Su un “tavoliere” (spianatoia) disponete la farina a fontana. Al centro mettete: lo zucchero, l'olio, l'anice, il vino bianco e un pizzico di sale ed impastate il tutto per ottenere una pasta morbida e liscia (se necessario aggiungete acqua tiepida per regolare la consistenza dell'impasto). Fate riposare l'impasto per circa un'ora avvolto in una pellicola. Passato il tempo di riposo dell'impasto, prendete una macchina per la pasta fatta in casa. Stendete l'impasto per ottenere delle sfoglie molto sottili (impostare l'impastatrice al n. 6). Ricavate da tali sfoglie dei cerchi con l'aiuto di stampini metallici e ponete al centro di ogni disco di sfoglia un cucchiaino di castagnaccio. Richiudete schiacciando i bordi con una forchetta e poi con la rotellina. Friggete in olio ben caldo ed infine cospargete ogni calzoncello con zucchero a velo a piacere.



Curiosità

La “mezzaluna” o “crescente” fu introdotta in Sicilia dalla cultura araba; gli Arabi infatti, attraverso la figura della luna che cresce, adoravano la natura. Senza contare tutte le attività connesse al crescere e al divenire (semina, irrigazioni, potatura, raccolta di frutti di terra, taglio dei capelli, imbottigliamento, etc.) che mai devono essere operate a “luna calante”. Ed eccoci, per rimanere nel nostro tema, tutti i tipi di “ravioli dolci” (compreso ‘o cavsunciell, ‘a pastarell come viene chiamato il calzoncello in vernacolo), nella varianti regionali e locali, dalle ‘mpanatigghi siciliani, ai pasticciuotti: tutti, senza altra possibilità, hanno la forma (tradizionale) di mezzaluna.

Eventi

29

33 # SAGRA DELLA CASTAGNA



Il Castagnari di Turrutunne



Il Palio dei Ciucci



Il Ciuccio di Fuoco



La falconeria



ITINERARI

Cultura, tradizione e bontà

L'itinerario enogastronomico si snoda tra la Piazza principale, Piazza Umberto I e le strade limitrofe. In questo percorso sono sistemati ed allestiti punti espositivi e di degustazione. Le Castagne si degustano principalmente a **caldarroste**, cotte nelle caratteristiche "vrulere". Quest'ultime sono grandi padelle in ferro composte dalla fornace e dalla "padella bucata" dove vengono cotte le castagne attraverso un lento procedimento di manipolazione. Talvolta nella fase di cottura viene aggiunto anche del vino rosso. Si incontrano anche postazioni dove vengono cotte le **Ballotte** e le **Lesse**. Nelle prime il procedimento di cottura non elimina la buccia, nelle seconde si presentano prive del rivestimento esterno. In questa ricetta troviamo essenze di erbe aromatiche montane: il finocchietto selvatico, principalmente, e foglie di alloro. Accanto alle Castagne la tavola della Sagra di arricchisce di pietanze tradizionali e tipiche che evocano le giornate della raccolta e del lavoro agricolo e montano: **pane biscottato con fagioli**, condito con olio d'oliva, cipolla e peperoncino; **pasta con funghi porcini**; **pasta con le castagne**.

Sagra Expo 2011

Ex Convento di San Francesco di Paola
Piazza Umberto I

Accademia Internazionale d'arte, cultura e società: Arte estemporanea e non Collettiva di pittura, scultura, ceramica e artigianato.

Mostra di artigianato creativo a cura dell'Associazione Daedalus.
Fiori in vetro feltro e tanto altro.

Mostra delle attività locali.

31

SAGRA DELLA CASTAGNA

Itinerario enogastronomico



Menù Turistico

Domenica 30 Ottobre e martedì 1 Novembre
dalle ore 13,00

Il Pranzo tipico della Sagra è preparato presso il parcheggio "Il Castagneto" (Via Botteghe) al prezzo di euro **8,50**

Trecce alla Picientina con castagne

Salsiccia di maiale o costatella
e contorno di patatine fritte o insalata

1 bicchiere di vino locale o acqua da 0,50ml

1 calzoncello

1 cestino di caldarroste

Tradizione e bontà in allegria!

Itinerari ambientali

Domenica 30 Ottobre
ore 8.30

Escursione tra i castagneti
e le emergenze culturali del
paese. Raduno in Piazza Grande
dei Castagnari a cura del Gruppo
"Trekking Picientini" - Progetto Terra.

dalle ore 8.30 alle ore 11.00

le guide del Gruppo Trekking
Picientini saranno a disposizione
per accompagnare tutti coloro che
vorranno fare una passeggiata nel
nostro centro storico. Visita guidata
con degustazione presso il Frantoio
Elia

Per informazioni e contatti:

T. 089 86 12 22

C. 349 86 64 628 / 339 24 72 095

progetto.terra@libero.it

www.progettoterra.info

Su Facebook: progetto terra



D i dolci della sagra: calzoncelli, crespelle...

C distribuzione gratuita di caldarroste

T punto informazioni, vendita biglietti lotteria,
distribuzione opuscoli sagra

S Souvenir della Sagra

G stand gastronomici

V distribuzione gratuita di vino locale

L distribuzione di lesse e ballotte

www.lasagradelacastagna.net

Strutture e Servizi pubblici principali

Comune - Sede Principale e Uffici Amministrativi

Via Domenico Amato
tel. 089 8628211

www.sanciprianopicentino.net

Stazione dei Carabinieri

Via Vetrale
tel. 089 861002

Comando di Polizia Municipale

Via Domenico Amato, presso il Municipio
tel. 089 861026

Guardia Medica

Via Pozzo, presso Scuola Elementare
tel. 089 861960

Emergenza Sanitaria

Via Pozzo, presso Scuola Elementare
tel. 118 - Croce Rossa tel. 089 861278

Poliambulatorio

Via Potenza
tel. 089 8827903

Farmacie

solo diurne
Piazza Umberto I° - Dott. Masturzo
tel. 089 861359

Via Parlamento - Dott.ssa Bosso
tel. 089 882657

PT e Sportelli Banco Posta

Via Vigna
Via Jacopo Sannazaro

Banche e Sportelli Bancomat

Via Domenico Amato
Via Campigliano
Via San Giovanni

Distributori di Carburanti

Benzina e Diesel

Via Vigna
Via Campigliano
Via Cantina

Parchi pubblici e verde attrezzato

Parco "Madonnella"

Area di sosta, area pic-nic- parco giochi, verde
attrezzato

Località Madonnella

Fonte Arenosa

Antica sorgente, area di sosta, area pic-nic

Ville Comunali

Filetta
San Cipriano
Campigliano

Parco G. Noschese

Località Coriglione

Infio



Dove mangiare

Agriturismi

Fondo Lazzaro

Via Campigliano, tel.089 882068

Il Fontanone

Via Campigliano, tel.089 882015

Mazzarella

Località Mazzarella tel. 089 881445

La Vecchia Quercia

Montevetrano, Loc. Cantina,
tel. 089 882528

Ristorante

Dal Contadino

Via Marotta, tel. 089 861140

Masseria della Fontana Vecchia

Località Palomba, tel. 089 861247

Nouvelle Maison Colomba

Via Tora, tel. 089 882225

Al Burbero

Via Marotta, cell. 333 3876253

Ristorante La Bugia

Piazza Umberto I, cell. 333 6630204

Re Leone

Via Parlamento, tel. 089 881003

Rispoli

Via Tavoloni, tel.089 862190

Ivli

Via Antonio Amato, tel. 089 882278

Pizzeria Principe Totò II

Piazza Umberto I, cell. 389 0311615

La Locanda dei Feudi

Via Vigna, tel. 089 881437

Le Pigne di Nonno Gerardo

Via Pigne, cell. 338 7378143

Dove dormire

Agriturismi

Fondo Lazzaro

Via Campigliano, tel.089 882068

Il Fontanone

Via Campigliano, tel.089 882015

Mazzarella

Località Mazzarella tel. 089 881445

La Vecchia Quercia

Montevetrano, Loc. Cantina,
tel. 089 882528

B&B

B&B Fior di Loto

Via Speranzo, tel. 089 881574

B&B mare e Monti

Via Casalino, 28, tel. 089 881371

B&B Vigna Longa

Loc. Corte San Paolo, tel. 089 881270

B&B Il Priorato della Querciantica

Loc. Coriglione, tel. 089 861145

Alberghi, Ostelli e Resort

Villaggio Albergo. Villa Rizzo

Via Tavoloni, tel. 089 862108

AMODIO CURCI
COREOGRAFO SPETTACOLI PIROTECNICI

www.pirotecnicacurci.it
pirocurci@tiscali.it
info: 330 448984





CENTRO COMMERCIALE MAXIMALL PONTECAGNANO

...SEMPRE PIÙ

MAXI



IL CENTRO COMMERCIALE MAXIMALL È ANCORA PIÙ
IL TUO PUNTO DI RIFERIMENTO PER OGNI ACQUISTO E TI ASPETTA CON...

...**NUOVI** PUNTI VENDITA!

H&M

OVS
industry

MCS
MARLBORO CLASSICS

Harmont & Blaine

APERTI
ANCHE LA
DOMENICA

www.maximall.it

QUEL



ELDO
MULTIUSCUE

ALBERTI

ZARA



Pensa in grande...
più di 100 negozi
2000 posti auto

Attorno al C.C. - 10 metri
Pontecagnano Sul