appiairpina



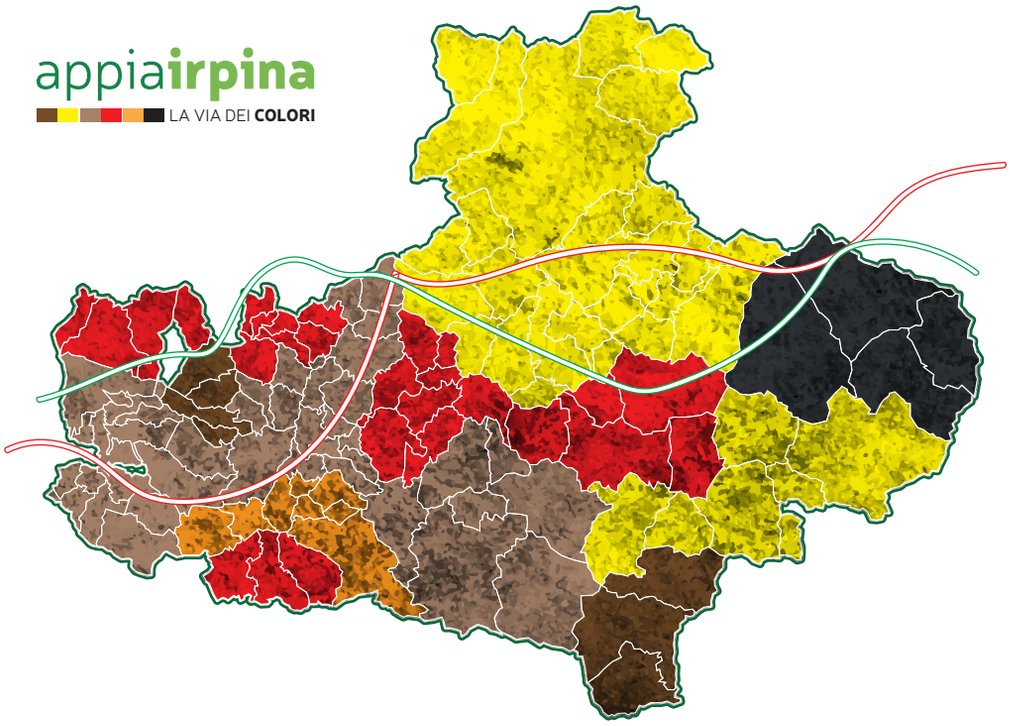
La “**REGINA VIARUM**” nel tratto Irpino

Appia Irpina - La via dei colori

Bollettino Turistico, 2026 N.5

Supplemento di agenda Campania | Reg. Tribunale AV 2/17

appiairpina
LA VIA DEI COLORI



La “REGINA VIARUM” nel tratto Irpino

Appia Irpina - La via dei colori
Bollettino Turistico, 2026 N.5 - Supplemento di agenda Campania | Reg. Tribunale AV 2/17

Direttore Responsabile: *Dott. Renato Pergola*

Direzione Generale: *Dott. Renato Pergola*

Direttore Scientifico e responsabile di progetto: *Dott.ssa Giovanna Silvestri*

Responsabile contenuti culturali e ricerca storica: *Dott.ssa Giuliana Giordano*

Consulenza storica: *Dott.ssa Gemma Savelli*

Supporto alla stesura e revisione testi: *Strumenti di AI generativa sotto supervisione editoriale*

Redazione: *Rampa Macello, 20 - Avellino*
Renato Pergola Editore: *Sede Legale Via Palatucci, 20 D - P.IVA: 03043700644*
Stampa: *Corticom - Via Nicolodi 27,29 - Avellino*
Codice ISBN 979-12-985284-44 - renatopergolaeditore@gmail.com

Fotografie: *Archivio Provincia di Avellino*

FINANZIATO DALLA REGIONE CAMPANIA

Programmazione Regionale Unitaria
Ministero del Turismo
Fondo Unico Nazionale per il Turismo (FUNT) – Parte Corrente
Delibera della Giunta Regionale n. 429 del 06/08/2024
DECRETO DI CONCESSIONE N.171 29.04.2025 CUP B38J24002510001 - COR 24265987

Cofinanziato dall'Unione europea

MINISTERO DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE CAMPANIA

L'editoriale

Il Cammino dei Cinque Sensi e lo Spirito della Vite

C'è un Irpinia che non si legge solo nei libri di storia, ma che si assapora, si respira e si ammira nei riflessi di un bicchiere o nella grana di un formaggio d'altura. In questo quinto numero di *AppiaIrpina*, abbandoniamo la polvere dei marmi romani per seguire un tracciato diverso: quello dei **colori** e dei **sapori**. La *Regina Viarum*, nel suo passaggio tra le valli del Sabato, del Calore e dell'Ufita, non è mai stata solo una via di transito militare; è stata, ed è tuttora, un'arteria vitale lungo la quale sono transitate idee, tradizioni e, soprattutto, sementi e saperi gastronomici.
Attraversare l'Irpinia seguendo l'Appia significa oggi immergersi in un'estetica del gusto. Abbiamo associato a ogni eccellenza del territorio un colore dominante, creando una mappa cromatica che guida il viaggiatore attraverso paesaggi che mutano con le stagioni e con le altitudini. Ma il cuore pulsante di questo numero, il baricentro attorno a cui ruota ogni altra sfumatura, è il sacro concilio dei nostri vini DOCG.
L'Appia, in questo tratto, si trasforma anche in una "Via Enologica". Qui il vino è il respiro della terra: è il rosso passione del **Taurasi**, il "Barolo del Sud", che estrae dai suoli vulcanici una longevità regale e una potenza che sfida i secoli, proprio come il basolato romano sotto i nostri piedi. È l'eleganza Silenziosa del **Fiano di Avellino**, la *Vitis Apiana* degli antichi, un bianco che profuma di nocciola e storia, capace di evoluzioni che sorprendono il palato con la grazia di un nobile d'altri tempi. Ed è infine l'anima vulcanica del **Greco di Tufo**, un vino sapido, minerale e prepotente, che nasce laddove le radici delle viti affondano nelle antiche miniere di zolfo, regalando un sorso che sa di roccia e di luce.
Questi tre vitigni non sono semplici prodotti; sono i custodi dell'identità irpina lungo la Regina Viarum.
Il viaggio che vi proponiamo non è quindi solo visivo. È un'esperienza tattile tra le scorze dure del pecorino di Carmasciano e la morbidezza vellutata della castagna di Montella. È un percorso che invita alla lentezza: la stessa lentezza che serve per produrre un torrone artigianale o per far invecchiare un grande Taurasi. In un mondo che corre, l'Appia Irpina ci insegna il valore dell'attesa e del rispetto per i cicli della terra.

The Path of the Five Senses and the Spirit of the Vine

There is a side of Irpinia that isn't found in history books. Instead, it is something you taste, breathe, and admire in the reflection of a wine glass or the texture of a mountain cheese. In this fifth issue of AppiaIrpina, we leave behind the dust of Roman marble to follow a different path: one made of colors and flavors. As the "Queen of Roads" passes through the Sabato, Calore, and Ufita valleys, it has always been more than just a military route. It is a vital artery where ideas, traditions, and—most importantly—culinary secrets have traveled for centuries.
Traveling through Irpinia today means diving into a world of taste. We have assigned a dominant color to each local specialty, creating a "color map" to guide travelers through landscapes that change with the seasons and the altitude. However, the heart of this issue—the center of everything—is the sacred circle of our world-class DOCG wines. In this area, the Appian Way turns into a "Wine Road." Here, wine is the very breath of the land:
Taurasi: Known as the "Barolo of the South," this passionate red wine draws royal longevity and power from volcanic soil. Much like the ancient Roman stones beneath our feet, it is built to last for centuries.
Fiano di Avellino: The "Silent Elegance" of the region. Known to the ancients as Vitis Apiana, this white wine smells of hazelnuts and history. It ages with the grace of a nobleman, surprising the palate with every sip.
Greco di Tufo: A wine with a volcanic soul. Salty, mineral, and bold, it grows where vine roots dig deep into old sulfur mines, offering a taste of rock and pure light. These three grapes are more than just products; they are the guardians of Irpinia's identity along the Queen of Roads. The journey we are inviting you on is not just for the eyes. It is a tactile experience, ranging from the hard rind of Carmasciano pecorino cheese to the velvety softness of Montella chestnuts. It is a path that invites you to slow down—the same "slowness" required to craft artisanal nougat or to age a great Taurasi wine. In a world that is always rushing, the Appian Way in Irpinia teaches us the value of waiting and respecting the natural cycles of the earth.



Indice

Vino	pag. 06
Olio	pag. 10
Formaggi	pag. 14
Castagna e Nocciola	pag. 18
Tartufo	pag. 22
Miele	pag. 24
Prosciutto	pag. 26
Cipolla Ramata	pag. 28
Broccolo Aprilatico	pag. 30





I COLORI DEL CALICE: L'EREDITÀ MILLENARIA DEI TRE RE D'IRPINIA

C'è un momento preciso, quando il sole inizia a calare dietro le vette del Partenio o le colline del Dragone, in cui l'Irpinia rivela la sua vera natura. Non è solo terra di lupi e di boschi impenetrabili; è un'isola geologica che ha deciso di parlare il linguaggio della vite. Qui, lungo il tracciato millenario dell'**Appia Antica**, il vino è un'eredità liquida che i Romani chiamavano "sangue della terra". L'eccezionalità di questo territorio è sancita da un primato unico nel Mezzogiorno: la presenza di ben **tre DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) in un'unica provincia. Questo riconoscimento non è un semplice fregio burocratico, ma la testimonianza che Taurasi, Fiano e Greco sono eccellenze la cui qualità è legata indissolubilmente a questo specifico fazzoletto di terra. Percorrere l'Appia significa seguire una traccia cromatica che parte dal rosso più profondo e si stempera nell'oro.

THE COLORS OF THE GLASS: THE ANCIENT LEGACY OF IRPINIA'S THREE KINGS
There is a specific moment, when the sun begins to set behind the Partenio mountains or the Dragone hills, where Irpinia shows its true soul. It is not just a land of wolves and deep forests; it is a unique geological "island" that speaks through its vineyards. Here, along the ancient Roman road called the Appia Antica, wine is a liquid heritage that the Romans used to call "the blood of the earth." What makes this area special is a record-breaking achievement: it is the only province in Southern Italy with three DOCG titles (the highest official quality rating for Italian wine). This is not just a bureaucratic label. It is proof that Taurasi, Fiano, and Greco are world-class wines that can only be created in this specific patch of land. Traveling along the Appia road means following a trail of colors, moving from the deepest reds to the brightest golds.

PUNTI DI INTERESSE

TAURASI

LAPIO

TUFO

Il Rosso Passione: Taurasi DOCG

Il nostro viaggio parte dal **Rosso**. Non un rosso qualunque, ma quel rubino cupo, quasi impenetrabile, che brilla nelle cantine di **Taurasi**. Se l'Appia avesse una voce, avrebbe il timbro austero di questo vino, la **prima DOCG** assegnata nel Sud Italia (1993).

Le origini del vitigno Aglianico, da cui nasce il Taurasi, sono leggendarie. Il nome deriverebbe da *Hellenico*, portato dai coloni greci nell'VIII secolo a.C. Lungo l'Appia, la città di *Taurasia* divenne famosa per i suoi vigneti già durante le guerre sannitiche. I Romani rimasero folgorati dalla potenza di queste uve, che divennero il vino delle legioni e dei poeti.

Il Taurasi è un vino che sfida l'eternità. Al naso è un'esplosione di marasca, tabacco, pepe nero e cuoio. Al palato è potente, con una trama tannica fitta che richiede anni di affinamento in legno per domarsi. Il colore, col tempo, vira dal rosso rubino al granato nobile, riflettendo la mineralità dei suoli vulcanici.

È un figlio del fuoco e del tempo. Le sue radici affondano nei terreni vulcanici e calcarei che costeggiano il fiume Calore, assorbendo la mineralità di una terra tormentata: un vino che non teme i decenni, capace di raccontare la stessa forza dei legionari che duemila anni fa calpestavano queste pietre.

L'Oro dei Filosofi: Fiano di Avellino DOCG

Man mano che l'Appia risale verso i declivi di **Lapio** e **Summonte**, il colore si schiarisce nel **Giallo Paglierino** con riflessi verdolini del **Fiano di Avellino DOCG** (riconosciuto nel 2003).

Questo vitigno è citato fin dal Medioevo, ma le sue radici sono romane. Era chiamato *Vitis Apiana* perché la dolcezza estrema delle sue uve attirava sciami di api. Federico II di Svevia ne era un grande estimatore, e le cronache riportano ordini massicci di questo vino per i banchetti reali a corte. È il bianco dei filosofi, capace di invecchiamenti che superano i vent'anni.

È un vino di un'eleganza rara. Il suo bouquet è complesso: fiori bianchi, tiglio e una nota inconfondibile di nocciola tostata, simbolo del territorio. In bocca è sapido, strutturato, con una freschezza che pulisce il palato e una persistenza che richiama il miele di acacia.

È il compagno perfetto per chi cerca il silenzio dei chiostri medievali e la bellezza delle valli che si aprono all'improvviso dopo una curva. Un calice di Fiano è un invito alla meditazione, un sorso che pulisce lo spirito e prepara alla scoperta.

La Roccia Lucente: Greco di Tufo DOCG

Infine, ecco il **Giallo Oro** vibrante del **Greco di Tufo DOCG** (riconosciuto nel 2003). Se il Fiano è eleganza, il Greco è forza minerale pura.

La leggenda narra che sia stato introdotto dai Pelasgi della Tessaglia. Una celebre iscrizione a Pompei recita: *"Sei veramente gelida, Bice, se ieri il vino Greco non ti ha riscaldato"*. La sua fortuna moderna è legata a doppio filo al comune di **Tufo**



e alla famiglia Di Marzo, che nell'800 scoprì giacimenti di zolfo nel sottosuolo, rendendo questo vino ancora più unico grazie alla mineralità sulfurea trasmessa alle radici.
È un vino "nervoso" e verticale. Al naso ricorda la pietra focaia, la mela cotogna e lo zolfo. Al palato ha un'acidità sferzante e una sapidità quasi salina, dovuta ai terreni gessosi e bianchi. È il vino che più di ogni altro incarna la luce dell'Irpinia riflessa sul basolato lavico dell'Appia.
Se il Fiano è un filosofo, il Greco è un artigiano: solido, concreto, indispensabile. La sua importanza per l'Irpinia risiede in questa capacità di trasformare un suolo difficile e avaro in un nettare che brilla di una luce dorata e fiera, simbolo di un popolo che non si è mai arreso alle difficoltà della geografia.

L'Appia: Il Filo che Unisce le Vigne

Perché queste tre DOCG sono il cuore dell'Irpinia? Perché rappresentano un equilibrio perfetto tra **storia e geologia**. L'Appia Antica non è solo un monumento archeologico, ma il collante geografico che attraversa le zone di produzione: i terreni argillosi del Taurasi, le colline aeree del Fiano e le rocce sulfuree del Greco.
Ogni cantina che si affaccia sulla Regina Viarum è un piccolo museo vivente. In questo numero di *AppiaIrpina*, vi invitiamo a guardare il territorio attraverso il vetro di un calice. Scoprirete che l'Irpinia non è solo una provincia, ma un'emozione cromatica che trova nel vino la sua espressione più alta. Brindare lungo l'Appia non è solo un atto di piacere; è un omaggio alla storia, un riconoscimento alla terra e una promessa di futuro.

La via è tracciata. Il calice è colmo. Benvenuti nel cuore vinicolo dell'Irpinia.





The Three Kings of Irpinia Wine
Irpinia is home to three world-class wines, each with its own unique color and history. All three hold the DOCG title, the highest quality level in Italy.

Taurasi DOCG: The Passionate Red

- *Color: Deep ruby red.*
- *History: Made from the ancient Aglianico grape, once called the "wine of legions and poets" by the Romans.*
- *Character: A powerful and bold wine. It smells of black cherries, pepper, and tobacco. Because it is strong, it needs to age for many years in wood. It is a "son of fire and time," born from volcanic soil.*

Fiano di Avellino DOCG: The Philosopher's Gold

- *Color: Pale yellow with green reflections.*
- *History: Known since Roman times as the "bee grape" because the fruit is so sweet it attracts bees. It was a favorite of Emperor Frederick II.*
- *Character: An elegant and sophisticated white wine. It smells of white flowers and toasted hazelnuts. It is fresh and smooth, perfect for quiet moments and deep thought.*

Greco di Tufo DOCG: The Shining Rock

- *Color: Vibrant golden yellow.*
- *History: Brought by the Greeks, this wine is famous for its "sulfur" mineral taste. This comes from the sulfur mines found in the soil of the town of Tufo.*
- *Character: A strong, energetic white wine. It smells of green apple and minerals. It tastes crisp and salty, reflecting the rocky earth it grows in.*
-

The Appia Way: The Road that Connects Them
The ancient Roman road, the Appia Antica, acts as the thread that sews these three wines together. Each vineyard along this historic path is like a living museum.
Drinking these wines is more than just a pleasure—it is a way to taste thousands of years of history and the strength of the Irpinia land.

Welcome to the heart of Italian wine.



L'ORO GIALLO D'IRPINIA: L'OLIO

L'Irpinia, terra di mezzo scolpita da dorsali appenniniche e valli fertili, custodisce un patrimonio millenario che affonda le radici nella roccia e nella storia: **l'olivicoltura.** In questo lembo della Campania interna, l'olio extravergine d'oliva non è un semplice condimento, ma un racconto fluido che parla di civiltà, resilienza e commercio. Il legame tra questo prodotto d'eccellenza e il territorio è indissolubile, ed è stato forgiato, duemila anni fa, dal passaggio della **Via Appia**. La "Regina Viarum", che collegava Roma a Brindisi, ha trasformato l'Irpinia in uno snodo nevralgico, permettendo all'olio locale di viaggiare verso il cuore dell'Impero e oltre, segnando il destino economico e culturale della regione.

IRPINIA'S YELLOW GOLD: OLIVE OIL
Irpinia—a "middle land" carved by Apennine ridges and fertile valleys—guards a millennial heritage rooted deep in both rock and history: olive growing. In this stretch of inland Campania, extra virgin olive oil is not merely a condiment, but a fluid narrative of civilization, resilience, and trade.
The bond between this product of excellence and the land is unbreakable, forged two thousand years ago by the passage of the Via Appia. The "Regina Viarum" (Queen of Roads), which connected Rome to Brindisi, transformed Irpinia into a vital hub. This allowed local oil to travel toward the heart of the Empire and beyond, forever marking the economic and cultural destiny of the region.

PUNTI DI INTERESSE

VALLE DELL'UFITA

ARIANO IRPINO

La Ravece e l'olio extravergine DOP "Irpinia – Colline dell'Ufita"

Se l'Irpinia avesse un profumo distintivo, sarebbe quello della **Ravece**. Questa cultivar, nota anche come *Curatola*, rappresenta la massima espressione dell'olivicoltura di qualità in provincia di Avellino. Non è solo una pianta, ma un simbolo identitario che ha saputo resistere ai secoli, mantenendo intatta una personalità organolettica che non teme confronti nel panorama internazionale degli oli extravergini.

Le Origini: Un Legame Antico

Le origini della Ravece sono avvolte in una suggestiva miscela di storia e tradizione. Sebbene la sua presenza sia documentata con certezza a partire dal **XVI secolo** nelle zone dell'Arianese e della Valle dell'Ufita, molti esperti ritengono che la sua introduzione sia ben più antica. Alcune ipotesi suggeriscono un legame con le antiche rotte commerciali e le colonizzazioni che hanno attraversato l'Appennino, mentre il nome stesso sembra derivare da radici dialettali locali. Quel che è certo è che nel corso dei secoli la Ravece ha saputo adattarsi perfettamente al territorio, diventando la varietà predominante grazie alla sua capacità di produrre un olio dalle caratteristiche superiori, destinato storicamente alle mense più nobili.

Il Territorio: Tra Venti e Argilla

Il "regno" della Ravece coincide con le colline dell'Irpinia centrale e settentrionale, in particolare nei comuni che gravitano attorno ad **Ariano Irpino** e alla **Valle dell'Ufita**.
La pianta predilige terreni di natura argillosa e calcarea, spesso situati a quote collinari medie (tra i 400 e i 700 metri).
È una pianta "di carattere": necessita delle forti escursioni termiche tipiche delle zone interne della Campania. Il freddo invernale e la ventilazione costante delle valli irpine agiscono come protettori naturali contro i parassiti (come la mosca olearia), permettendo spesso una gestione agricola a basso impatto ambientale o biologica.
Gli oliveti di Ravece disegnano un paesaggio unico, dove l'argento delle foglie contrasta con il verde intenso delle valli, creando un mosaico agricolo che è valso a gran parte di quest'area il riconoscimento della **DOP Ir-**



pinia - Colline dell'Ufita.

Caratteristiche Organolettiche: Un'Esplosione di Profumi

Ciò che rende l'olio di Ravece immediatamente riconoscibile è il suo profilo sensoriale, estremamente deciso e privo di timidezze.

All'olfatto è un trionfo di fruttato intenso. La nota dominante è quella del pomodoro verde (o foglia di pomodoro), accompagnata da sentori di carciofo, erba appena tagliata e sfumature di erbe officinali come la salvia. Al palato conferma le sensazioni olfattive con una struttura robusta. L'amaro e il piccante sono decisi ma in perfetto equilibrio tra loro, una caratteristica dovuta all'altissima concentrazione di polifenoli (antiossidanti naturali), che rendono quest'olio un vero e proprio "alimento nutraceutico". Il colore si presenta con un colore verde con riflessi gialli dorati, limpido e brillante.







The Ravece and the "Irpinia – Colline dell'Ufita" DOP Olive Oil

If Irpinia had a signature scent, it would be the Ravece. This olive variety (also known as Curatola) is the highest expression of quality olive oil in the province of Avellino. It is more than just a plant; it is a symbol of identity that has survived for centuries, offering a unique flavor that stands out worldwide.

Ancient Origins

The history of the Ravece is a mix of legend and tradition. While its presence was officially recorded in the 16th century near Ariano Irpino and the Ufita Valley, many experts believe it is much older. Some think it arrived through ancient trade routes across the Apennine mountains. Over the centuries, the Ravece adapted perfectly to this land, becoming the most important local variety and producing a premium oil once reserved for noble families.

The Land: Wind and Clay

The "kingdom" of the Ravece is found in the hills of central and northern Irpinia. The trees thrive in clay and limestone soils at altitudes between 400 and 700 meters.

This is a "tough" plant that needs the specific climate of inland Campania. The cold winters and constant winds of the Irpinia valleys act as natural protectors against pests, making it easier to use organic or low-impact farming methods. The silver leaves of the olive trees create a beautiful landscape that has earned much of this area the protected DOP Irpinia - Colline dell'Ufita status.

Flavor and Aroma: An Explosion of Senses

Ravece oil is famous for its bold and unmistakable personality:

- *Aroma: An intense "fruity" scent. The strongest note is green tomato (or tomato leaf), along with hints of artichoke, freshly cut grass, and herbs like sage.*
- *Taste: It has a strong structure. The bitter and spicy notes are powerful but perfectly balanced.*
- *Health: It is rich in polyphenols (natural antioxidants), making it a "nutraceutical" food—meaning it is as healthy as it is delicious.*
- *Appearance: A bright, clear green color with golden yellow reflections.*



IL BIANCO E LA TRADIZIONE CASEARIA IRPINA

In Irpinia, il formaggio non è un semplice prodotto gastronomico, ma la sedimentazione commestibile di millenni di pastorizia. Se l'Appia era la strada dei soldati, i tratturi che la intersecano erano le autostrade dei pastori. Il colore **bianco** di questo capitolo rappresenta la purezza del latte di alta quota e la sapienza di mani che, da generazioni, trasformano il latte in formaggi straordinari. La tradizione casearia irpina rappresenta infatti l'espressione più autentica di un legame indissolubile tra uomo, animale e territorio.

THE WHITE AND THE DAIRY TRADITION OF IRPINIA
In Irpinia, cheese is not merely a gastronomic product, but the edible sedimentation of millennia of pastoralism. If the Appian Way was the road of soldiers, the tratturi (ancient shepherd tracks) that intersect it were the highways of shepherds. The white color of this chapter represents the purity of high-altitude milk and the wisdom of hands that, for generations, have transformed milk into extraordinary cheeses. The dairy tradition of Irpinia represents, in fact, the most authentic expression of an indissoluble bond between man, animal, and territory.

PUNTI DI INTERESSE

VALLE D'ANSANTO

GUARDIA LOMBARDI

FRIGENTO

VILLAMAINA

Il Legame Ancestrale: Pastorizia e Territorio

L'Irpinia è, per morfologia e spirito, una terra di pastori. Il legame tra i formaggi e questa provincia affonda le radici nella **transumanza**, quel rito migratorio che portava le greggi dalle pianure pugliesi alle fresche alture appenniniche lungo i sentieri che costeggiavano l'Appia. Questo isolamento geografico ha permesso la conservazione di razze ovine autoctone, come la **Laticauda** (dalla coda larga) e la **Bagnolese**, il cui latte ha una resa e una complessità aromatica inarrivabili.

In Irpinia, "fare il formaggio" significa ancora oggi rispettare il tempo della cagliata e il silenzio della stagionatura nelle cantine di pietra.

Il Miracolo del Carmasciano: il re dei formaggi irpini

Il cuore di questo capitolo batte in un quadrilatero magico tra **Rocca San Felice**, **Guardia Lombardi**, **Frigento** e **Villamaina**. Qui nasce il **Pecorino di Carmasciano**, un formaggio che non può essere replicato altrove. Il segreto? La **Mefite nella Valle d'Ansanto**. L'unicità di questo formaggio deriva infatti dalle erbe di cui si nutrono le pecore (spesso di razza Laticauda o Bagnolese) che pascolano nei pressi delle sorgenti sulfuree della Mefite. Lo zolfo, assorbito dalla vegetazione, si trasferisce nel latte, conferendo al formaggio un bouquet aromatico inimitabile. Al naso sprigiona note intense di erbe officinali e una caratteristica, nobile scia sulfurea. Al palato, la pasta è compatta, inizialmente dolce e burrosa, per poi evolvere in un finale piccante e persistente che richiama il mallo di noce e il fieno secco.

La produzione segue ancora rituali antichissimi. Il latte crudo viene lavorato artigianalmente e le forme vengono spesso spennellate con olio extravergine d'oliva (magari della pregiata varietà Ravece) e aceto durante la stagionatura, che può durare dai 4 ai 24 mesi.

Oggi il Carmasciano è un **Presidio Slow Food** e un **Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT**), tutelato da un manipolo di produttori eroici che resistono all'omologazione industriale.

Biodiversità nel Piatto: Non solo Carmasciano

Sebbene il Carmasciano sia la punta di diamante, il "Bianco" irpino si declina in mille sfumature. Tra queste abbiamo soprattutto:

- **Il Caciocavallo Podolico,** legato alla vacca Podolica, razza rustica che pascola allo stato brado tra i boschi di Montella e Bagnoli. Un formaggio che sa di ginestra e finocchietto selvatico.
- **La Scamorza appassita,** simbolo delle colline arianesi, dove la pasta filata viene lasciata asciugare al vento del vento dell'Ufita.
- **La Ricotta di Laticauda,** fresca, dolcissima, testimone della biodiversità zootecnica che l'Irpinia difende con orgoglio.

I formaggi irpini non sono semplici prodotti gastronomici, ma "opere d'arte commestibili" che nascono da una biodiversità straordinaria, alimentata da pascoli d'alta quota e sorgenti purissime.

L'Appia come Via della Conservazione

Lungo il tracciato antico, le grotte di stagionatura scavate nel tufo o nella pietra calcarea fungono da "scrigni del tempo". Il legame tra il formaggio e l'Irpinia è dunque anche un legame architettonico: i borghi stessi sono costruiti attorno alle necessità della conservazione. Entrare in una di queste grotte significa respirare un'aria ferma, umida e profumata, dove le forme di pecorino riposano come piccoli monumenti alla pazienza.







The Ancient Link: Shepherds and the Land

Irpinia is a land of shepherds in both its nature and its soul. The connection between cheese and this area comes from transhumance—the ancient tradition of moving sheep from the plains of Puglia to the cool mountains of the Apennines. Because these mountains were so isolated, unique local sheep breeds like the Laticauda (broad-tailed) and the Bagnolese were protected. Their milk has a rich flavor that is impossible to find anywhere else. In Irpinia, making cheese still means following the slow rhythms of nature and letting the wheels age in the silence of stone cellars.

The Miracle of Carmasciano: The King of Local Cheeses

The heart of this story lies in a "magic square" between the villages of Rocca San Felice, Guardia Lombardi, Frigento, and Villamaina. This is the home of Pecorino di Carmasciano, a cheese that cannot be copied anywhere else in the world.

The secret? The Mefite in the Ansanto Valley. The sheep graze near these volcanic sulfur springs. The plants

they eat absorb the sulfur, which then passes into the milk. This gives the cheese a unique smell of wild herbs and a "noble" hint of sulfur. When you taste it, it starts sweet and buttery, then becomes spicy with notes of walnut and dry hay.

The production still follows ancient rituals. The milk is worked by hand, and the cheese wheels are often rubbed with olive oil and vinegar while they age for 4 to 24 months. Today, Carmasciano is a Slow Food product, protected by "heroic" farmers who refuse to use industrial methods.

Biodiversity on the Plate: More Than Just Carmasciano

While Carmasciano is the star, Irpinia offers many other "white" treasures:

- *Caciocavallo Podolico: Made from the milk of Podolica cows that roam free in the woods. It tastes like wild flowers and fennel.*
- *Scamorza Appassita: A typical cheese from the Ariano hills, dried by the mountain winds.*
- *Laticauda Ricotta: Fresh and very sweet, a symbol of the local animal breeds that Irpinia proudly protects.*

These cheeses are not just food; they are "edible works of art" born from high pastures and pure mountain springs.

The Appian Way: A Road of Tradition

Along the ancient Roman road, you can find aging caves dug into the rock. These caves are like "treasure chests" where time stands still. In Irpinia, even the architecture of the villages was designed for cheese: houses were built with cool, damp cellars perfect for aging. Stepping into one of these caves is a unique experience—you breathe in the history and the scent of pecorino wheels resting like small monuments to patience.





LA NOCCIOLA E LA CASTAGNA: IL MARRONE D'IRPINIA

Il marrone è il colore della sostanza. Lungo l'Appia Irpina, questo colore non rappresenta solo il suolo fertile, ma l'architettura stessa del paesaggio forestale. Tra **Montella**, **Bagnoli**, **Nusco** e la valle verso **Avellino**, il castagno e il nocciolo hanno smesso da secoli di essere semplici alberi per diventare "monumenti sociali". In questo capitolo, esploriamo come questi frutti abbiano garantito la sopravvivenza delle popolazioni locali nei momenti di isolamento, trasformandosi oggi in eccellenze ricercate dalle tavole di tutto il mondo.

THE CHESTNUT AND THE HAZELNUT: THE BROWN OF IRPINIA
Brown is the color of substance. Along the Appia Irpina road, this color represents more than just fertile soil; it is the very shape of the forest landscape. In the areas of Montella, Bagnoli, Nusco, and the valley toward Avellino, chestnut and hazelnut trees are no longer just plants. For centuries, they have been "social monuments."
In this chapter, we explore how these fruits allowed local people to survive during times of isolation. Today, they have transformed into world-class products sought after by food lovers everywhere.

PUNTI DI INTERESSE

- MONTELLA
- BAGNOLI IRPINO
- NUSCO
- AVELLINO
- AVELLA
- SERINO

Il "Pane dell'Appia": La Castagna Irpina

In Irpinia, il castagno non è solo un albero; è un monumento vivente. Per secoli, è stata definita il cereale che cresce sull'albero e già in epoca romana e poi longobarda, era la riserva energetica per i viandanti e i contadini. Alcuni esemplari censiti nei pressi di Montella o nel comprensorio di Serino superano i secoli di vita, con tronchi dal diametro imponente rivestiti di una corteccia marrone scuro e rugosa. Queste foreste, che lambiscono i percorsi montani della *Regina Viarum*, costituiscono un polmone verde che in autunno si trasforma in una miniera d'oro bruno.

Le Eccellenze: Montella e Serino

L'Irpinia vanta due tra i riconoscimenti più prestigiosi a livello europeo, che testimoniano una qualità superiore legata indissolubilmente al *terroir*:

- **Castagna di Montella IGP**: È considerata una delle migliori castagne al mondo. La buccia è di un marrone intenso, il seme ha una pasta bianca, croccante e un sapore dolcissimo. La sua versatilità è leggendaria: è perfetta sia per il consumo fresco (le classiche caldarroste o "varole") sia per la trasformazione. È la protagonista assoluta della Castagna del Prete, una prelibatezza locale essiccata sui graticci di legno (i "pizzilli") secondo un metodo millenario che le conferisce un aroma affumicato unico.
- **Marrone di Serino IGP**: Spostandosi verso la valle del Sabato, il Marrone di Serino si distingue per le dimensioni maggiori e la forma tondeggiante. Il guscio è lucido, con striature scure ben definite. Per la sua pezzatura e la facilità di pelatura, è il candidato ideale per l'industria dei *marron glacé* di alta gamma.

La Cultura del "Gratale": Un Processo Rituale

Il colore marrone della castagna irpina è anche il colore del fumo e del legno. La tecnica tradizionale di essiccazione avviene nei *gratali,* piccole strutture in pietra dove le castagne vengono disposte su assi di legno e sottoposte per giorni a un fuoco lento alimentato da legna di castagno. Questo processo non è solo una tecnica di conservazione, ma un rito che trasforma il frutto fresco in un prodotto secco e profumato, capace di sfidare i mesi invernali.

Il Cuore Avellano: Viaggio nella Nocciola Irpina

Se esiste un frutto che definisce l'orografia e l'economia dell'Irpinia, questo è senza dubbio la **nocciola.** Non è un caso che il nome botanico del nocciolo, *Corylus avellana*, derivi proprio da **Abella** (l'odierna Avella), città simbolo di questa coltura sin dall'epoca romana. Qui, il marrone non è solo un colore, ma una declinazione di eccellenza che varia dal bronzo dei gusci al bruno dorato della tostatura.

Le Varietà: Mortarella e San Giovanni

Il patrimonio corilicolo irpino si distingue per una biodiversità unica, dominata da due varietà principali che si spartiscono il territorio:

- **La Mortarella:** è la regina incontrastata. Caratterizzata da un guscio sottile di un marrone chiaro con lievi striature, ha una forma allungata e sub-cilindrica. Il suo vero valore risiede nel



seme: consistente, di colore bianco avorio e dall'aroma intenso. È la preferita dall'industria dolciaria per la sua capacità di mantenere intatte le proprietà organolettiche dopo la tostatura.
- **La San Giovanni:** più precoce (matura, appunto, intorno a San Giovanni), presenta un guscio più scuro e una forma allungata. È una nocciola elegante, molto apprezzata per il consumo fresco, che decora le tavole autunnali con la sua silhouette slanciata.

Un Terroir Vulcanico

Il segreto della qualità irpina risiede sotto i piedi dei visitatori. I terreni lungo l'asse dell'Appia, influenzati dalle antiche attività vulcaniche dei Campi Flegrei e del Vesuvio, sono ricchi di potassio e microelementi. Questo suolo scuro e poroso permette alle radici del nocciolo di nutrirsi in modo equilibrato, conferendo al frutto quella sapidità e quegli oli essenziali che rendono la nocciola locale superiore per fragranza e conservabilità.

Dalla Tradizione all'Innovazione

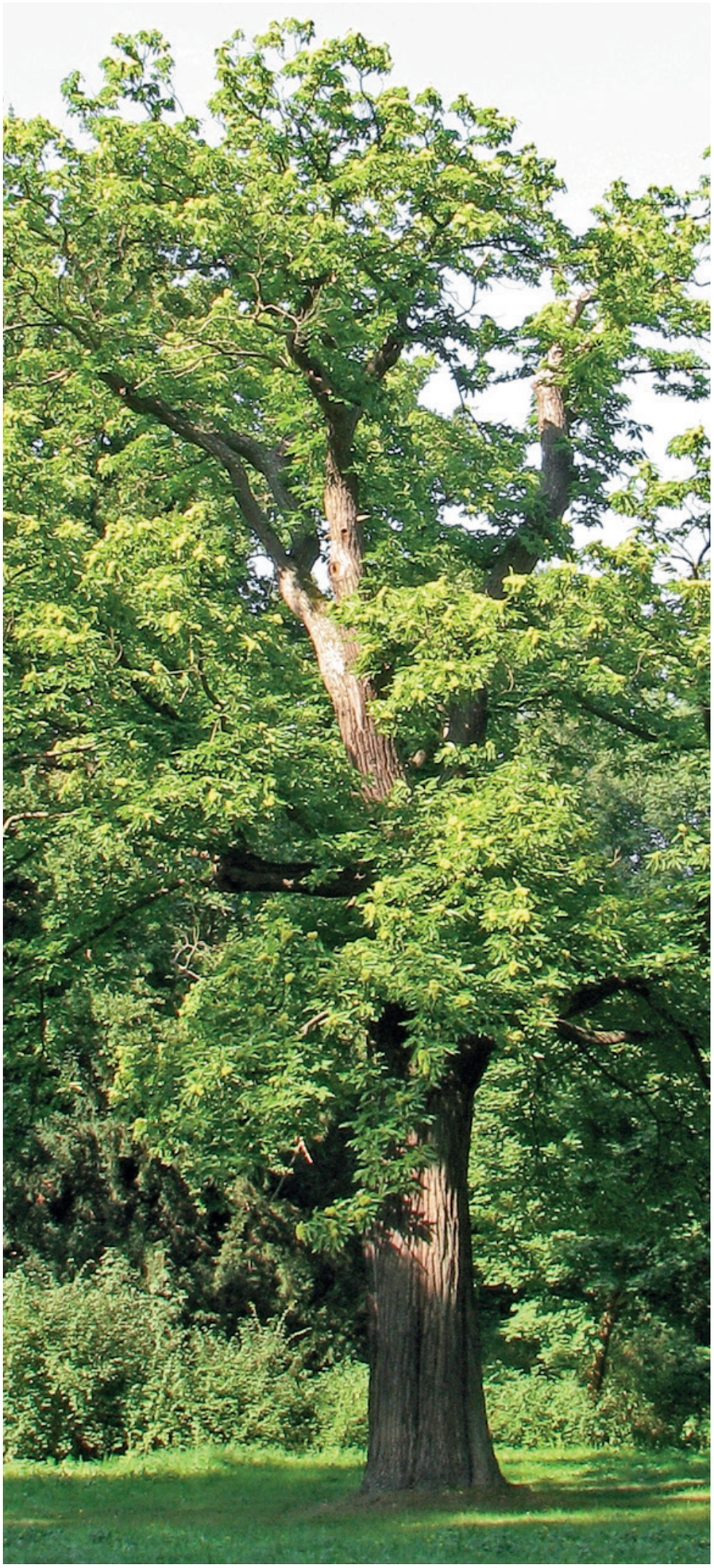
Oggi la nocciola irpina sta vivendo una seconda giovinezza. Se un tempo era destinata quasi esclusivamente alla vendita all'ingrosso per i grandi colossi del cioccolato, oggi i giovani agricoltori irpini stanno trasformando il "marrone locale" in prodotti finiti d'eccellenza: pasta di nocciola pure al 100%, Nocciole Pralinate e Olio di Nocciola.

Il Paesaggio dei "Noccioleti a Cattedrale"

Per il turista che percorre l'Appia, il noccioletto irpino offre uno spettacolo visivo unico, specialmente in inverno e primavera. Le potature sapienti creano strutture che ricordano le navate di una chiesa, dove i rami si intrecciano formando gallerie naturali. È un "marrone architettonico" che muta con le stagioni, offrendo ombra fresca in estate e un tappeto di foglie croccanti in autunno, invitando a una sosta meditativa lungo il cammino della storia.

Il legame con la Regina Viarum è anche materico. Il legno di castagno, duro e resistente all'umidità, è stato per millenni il materiale d'elezione per costruire le travi delle case dei borghi che si affacciano sulla strada, i pali delle vigne di Aglianico e le botti per l'invecchiamento dei vini. Il Marrone è dunque il colore che "regge" l'Irpinia, letteralmente e metaforicamente.





The "Bread of the Appian Way": Irpinia Chestnuts and Hazelnuts
In the Irpinia region, chestnut and hazelnut trees are more than just plants—they are "living monuments" that have shaped the history, landscape, and economy for centuries.

The Irpinia Chestnut
Often called "the cereal that grows on trees," chestnuts were a vital food source for ancient travelers and farmers. Today, two varieties stand out:

- *Montella Chestnut (IGP): Famous worldwide for its sweet taste. It is used to make Castagna del Prete, which is dried over slow fires using a thousand-year-old traditional method.*
- *Serino Chestnut (IGP): Known for its large size and round shape, it is the top choice for making high-end marrons glacés (candied chestnuts).*

The Irpinia Hazelnut
The scientific name for hazelnut (Corylus avellana) actually comes from the local town of Avella.

- *Main Varieties: The Mortarella is the favorite for the candy industry because of its intense aroma, while the San Giovanni is often enjoyed fresh.*
- *The Secret: The soil here is volcanic, rich in minerals from Vesuvius. This makes the hazelnuts more flavorful and helps them stay fresh longer.*

A Living Landscape
The local farmers take great care of the trees. The hazelnut groves are pruned so beautifully they look like the "aisles of a cathedral." Furthermore, chestnut wood is incredibly strong; it was used to build the houses in the villages and the barrels for the region's famous wines.

Key Summary
The color brown represents the "substance" of Irpinia. From the dark bark of the trees to the golden-brown roasted nuts, these fruits have moved from being a simple food for survival to becoming luxury products sold all over the world. The trees literally and metaphorically "hold up" the culture of the region.



IL NERO D'IRPINIA: IL TARTUFO

Se l'Appia Antica è una linea nera di pietra che taglia in superficie il paesaggio irpino, esiste un'altra rete invisibile che corre parallela nel sottosuolo: quella delle radici dei faggi e delle querce dei **Monti Picentini**. Qui, nel buio più profondo, nasce il **Tartufo Nero di Bagnoli Irpino** (*Tuber mesentericum*). Il colore **nero** di questo capitolo non è solo quello del fungo ipogeo, ma è il richiamo cromatico al basolato lavico della *Regina Viarum*, entrambi simboli di una resistenza millenaria all'usura del tempo.
L'Irpinia non è solo una terra di paesaggi mozzafiato e borghi sospesi nel tempo; è un'esperienza sensoriale che affonda le sue radici nel ventre della terra.

THE BLACK OF IRPINIA: THE TRUFFLE
If the Appia Antica is a black line of stone cutting across the surface of the Irpinian landscape, there exists another invisible network running parallel underground: that of the roots of the beech and oak trees in the Picentini Mountains. Here, in the deepest darkness, the Black Truffle of Bagnoli Irpino (Tuber mesentericum) is born.
The black color of this chapter is not merely that of the underground fungus; it is a chromatic echo of the volcanic paving stones of the Regina Viarum—both symbols of a millennial resistance to the wear of time.
Irpinia is not just a land of breathtaking landscapes and villages suspended in time; it is a sensory experience that sinks its roots into the very belly of the earth.

PUNTI DI INTERESSE

MONTI PICENTINI

BAGNOLI IRPINO

MONTELLA

CASSANO

Il Legame con l'Appia: Il Cammino dell'Invisibile

L'Appia era la strada delle merci visibili: seta, spezie, legname e tanto altro. Tuttavia, i boschi che la sovrastano, da **Cassano Irpino** a **Montella** e **Bagnoli**, custodivano un tesoro che i Romani già conoscevano e veneravano. Plinio il Vecchio definiva i tartufi come "calli della terra". Per il viandante antico, la sosta nelle locande irpine lungo l'Appia significava spesso imbattersi in questo profumo pungente e muschiato. Oggi, il legame si rinnova: percorrere l'Appia significa deviare verso le "terre alte" per scoprire come il tartufo nero sia rimasto l'ultimo legame selvaggio tra l'uomo e la foresta irpina.

Il "Nero di Bagnoli": il diamante irpino della tavola

Mentre il tartufo bianco è etereo e delicato, il Nero di Bagnoli è come la pietra dell'Appia: tenace, intenso e persistente. Si distingue per il suo profumo fenolico (che ricorda vagamente lo iodio o il bitume appena posato, un altro richiamo alla strada) che svanisce in cottura lasciando spazio a note di sottobosco, resina e nocciola tostata.

Lungo i sentieri che si staccano dal tracciato consolare, la ricerca con i cani è un rito sacro. È un dialogo fatto di silenzi e scavate nel terreno scuro, un'archeologia del gusto che riporta alla luce frammenti di biodiversità racchiusi in una scorza verrucosa e nerissima.

Grattugiato fresco sui tagliolini o utilizzato per arricchire i formaggi podolici, trasforma ogni pasto in un racconto del territorio. La sua presenza è una celebrazione della biodiversità irpina, un ecosistema intatto dove l'umidità del sottobosco e la purezza dell'aria creano il microclima ideale per la nascita di queste "gemme della terra".

L'Economia del Sottobosco lungo la Via

Storicamente, i comuni di Bagnoli Irpino e le aree limitrofe hanno costruito la propria identità su questo diamante nero. In autunno, le fiere dedicate al tartufo diventano le moderne "stazioni di posta" dell'Appia, dove i flussi turistici ricalcano le antiche rotte commerciali. Il tartufo nero non è solo un ingrediente; è il motore che spinge il viaggiatore a fermarsi, a esplorare l'entroterra più aspro e a comprendere che l'Irpinia non è solo una terra di transito, ma un luogo di sosta profonda. Visitare l'Irpinia durante la stagione della raccolta significa partecipare a sagre storiche, perdersi in mercatini d'antiquariato e riscoprire il lusso della lentezza. È un invito a riscoprire un'Italia minore ma autentica, dove ogni sasso dell'Appia ha una storia da raccontare e ogni scaglia di tartufo ha un sapore che resta impresso nella memoria.

The Link with the Appia: The Path of the Invisible

The Appia was the road for visible goods: silk, spices, timber, and much more. However, the forests above it—from Cassano Irpino to Montella and Bagnoli—hid a treasure that the Romans already knew and loved. Pliny the Elder called truffles "calluses of the earth." For ancient travelers, stopping at Irpinian inns along the Appia often meant encountering this sharp, musky scent. Today, that bond remains: traveling the Appia means taking a detour into the "high lands" to discover how the black truffle is the last wild link between man and the Irpinian forest.

The "Bagnoli Black": Irpinia's Diamond of the Table

While white truffles are light and delicate, the Bagnoli Black is like the stone of the Appia: tough, intense, and lasting. It is famous for its unique scent—reminiscent of iodine or fresh bitumen (another nod to the road)—which softens during cooking into notes of forest floor, resin, and roasted hazelnut.

Along the paths branching off from the Roman road, searching with dogs is a sacred ritual. It is a dialogue of silence and digging in the dark soil—an "archaeology of taste" that brings to light pieces of biodiversity hidden inside a dark, bumpy shell. Whether shaved over pasta or used to flavor local Podolico cheeses, it turns every meal into a story of the land.

The Forest Economy Along the Way

Historically, the towns of Bagnoli Irpino and nearby areas have built their identity around this "black diamond." In autumn, truffle fairs become modern stopping points along the Appia, where tourists follow the same ancient trade routes. The black truffle is more than an ingredient; it is the engine that encourages travelers to stop, explore the rugged inland, and understand that Irpinia is a place to stay, not just to pass through.

Visiting Irpinia during harvest season means joining historic festivals, wandering through antique markets, and rediscovering the luxury of going slow. It is an invitation to explore an authentic side of Italy, where every stone of the Appia has a story and every slice of truffle has a flavor you won't forget.



L'AMBRA IRPINA: IL MIELE E IL TORRONE

L'Appia Irpina non è solo un tracciato archeologico; è un'arteria vitale che attraversa borghi sospesi nel tempo. Da Bisaccia a Lioni, passando per l'antica *Aeclanum*, il viaggiatore è circondato da una natura selvaggia e generosa. Qui, il paesaggio cambia ritmo: le colline si fanno aspre, i boschi di castagno e faggio diventano fitti e l'aria si carica dei profumi della macchia mediterranea. È in questo contesto incontaminato che l'apicoltura ha trovato il suo habitat ideale, rendendo l'Irpinia una delle capitali italiane del miele di qualità. A **Dentecane** e nei borghi limitrofi come **Venticano** e **Grottaminarda**, il tempo sembra essersi fermato nelle botteghe dove lo zucchero e l'albume si fondono in un abbraccio secolare.

IRPINIA AMBER: HONEY AND NOUGAT

The Appia Irpina is more than just an ancient road; it is a living path through villages where time seems to stand still. From Bisaccia to Lioni, passing through the ancient ruins of Aeclanum, travelers are surrounded by wild and beautiful nature.

In this area, the landscape changes: the hills become steeper, the chestnut and beech forests grow thick, and the air is filled with the scents of Mediterranean plants. In this pure environment, beekeeping has found its perfect home, making Irpinia one of Italy's capitals for high-quality honey.

In the village of Dentecane and nearby towns like Venticano and Grottaminarda, time stops inside the traditional workshops. Here, sugar and egg whites have been blended together for centuries to create the famous local nougat (torrone).

PUNTI DI INTERESSE

DENTECANE

VENTICANO

GROTTAMINARDA

Il Miele Irpino: l'ambra nel barattolo

L'Irpinia, con le sue altitudini variegate, offre alle api un banchetto infinito. Dal miele di **Sulla** (chiaro e delicato) al miele di **Castagno** (scuro, ambrato e dal retrogusto amarognolo, tipico delle zone di Montella e dell'Alta Irpinia), questo "oro liquido" è il distillato dei fiori che crescono ai margini dell'Appia Antica. Per i Romani, il miele era l'unico dolcificante nobile e le colline irpine erano rinomate per la purezza del loro nettare, spesso utilizzato per smorzare l'acidità dei vini antichi o per conservare la frutta durante i lunghi trasporti verso Roma.

L'arte bianca del torrone

Lungo la direttrice dell'Appia, il torrone di Dentecane rappresenta l'eccellenza della sosta. Non è un semplice dolce, ma un manufatto di alta precisione gastronomica. Il segreto è nella cottura lenta, che può durare fino a dieci ore a bagnomaria nelle "caldaie" di rame. Il colore ambrato del miele si schiarisce montando con gli albumi, creando una massa candida che ospita il marrone croccante delle nocciole *Mortarelle*. Citato già da Livio, il termine deriverebbe dal latino *cupedia* (cosa ghiotta). I venditori di torrone, detti "cupetari", erano una presenza fissa lungo l'Appia durante le fiere e i mercati, offrendo energia pura ai viaggiatori sotto forma di stecche croccanti e profumate. Il torrone è, per definizione, un prodotto di "viaggio". La sua capacità di conservarsi a lungo senza deteriorarsi lo ha reso per secoli il souvenir perfetto per chi percorreva la Regina Viarum. Da qui, le scatole di legno intarsiate piene di torrone partivano per raggiungere le corti napoletane o i palazzi romani, portando con sé il profumo delle colline irpine.

Oggi, fermarsi in una delle storiche fabbriche di Dentecane significa compiere un pellegrinaggio laico nel tempio dello zucchero e della tradizione familiare.

Irpinia Honey: Amber in a Jar

Irpinia's different altitudes provide bees with an endless feast. From Sulla honey (clear and delicate) to Chestnut honey (dark, amber, and slightly bitter), this "liquid gold" is made from the flowers growing along the ancient Appian Way. For the Romans, honey was the only noble sweetener. The hills of Irpinia were famous for their pure nectar, which was used to sweeten ancient wines or to preserve fruit during the long journey to Rome.

The Art of Nougat (Torrone)

Along the Appian Way, the nougat of Dentecane is a world-class treat. It is not just a simple dessert, but a masterpiece of cooking. The secret lies in the slow cooking process, which can last up to ten hours in copper pots.

The amber honey turns white as it is whipped with egg whites, creating a soft base for the crunchy brown Mortarella hazelnuts. Even the Roman historian Livy mentioned this treat, calling it cupedia (meaning "something delicious"). In the past, nougat sellers—known as cupetari—were always present at markets along the road, offering energy to travelers.

A Sweet for the Journey

Nougat is the perfect "travel food." Because it lasts a long time without spoiling, it was the ideal souvenir for those traveling the Regina Viarum (the Queen of Roads). Wooden boxes filled with nougat traveled from these hills to the royal courts in Naples and the palaces of Rome.

Today, visiting the historic factories in Dentecane is like a pilgrimage to a temple of sugar and family tradition.





IL ROSA ANTICO E IL PROSCIUTTO DI TREVICO

Sull'Appia, man mano che ci si avvicina al confine con la Puglia, il paesaggio si solleva verso vette che dominano l'orizzonte. Qui, a oltre 1000 metri di altitudine, nel comune di **Trevico**, il colore dominante è il **Rosa Antico**: la sfumatura delicata, quasi madreperlacea, delle fette di prosciutto tagliate al coltello. È un colore che parla di nobiltà rurale, di freddo intenso e di una sapienza antica nella conservazione delle carni.

ANCIENT PINK AND THE HAM OF TREVICO
On the Appian Way, as you get closer to the border with Puglia, the landscape rises toward high peaks that dominate the horizon. Here, at over 1,000 meters above sea level in the town of Trevico, the main color is Ancient Pink. This is the delicate, almost pearly shade of ham slices cut by hand. It is a color that speaks of rural nobility, intense cold, and ancient skills in curing meats.

PUNTI DI INTERESSE

TREVICO

VALLESACCARDA

Il Legame con l'Appia: La Sosta d'Alta Quota

L'Appia Antica, nel suo tratto tra **Vallesaccarda** e il passo di Trevico, affrontava una delle salite più impervie e suggestive. Per i viaggiatori stanchi della faticosa ascesa, Trevico rappresentava la "stazione di posta" ideale: un luogo dove l'aria è purissima e dove la carne di maiale, grazie al clima rigido e asciutto, poteva essere trasformata in un prodotto capace di durare mesi. Il Prosciutto di Trevico non è solo un alimento, ma il simbolo di una sosta rigenerante prima della discesa verso la piana pugliese.

Il Vento come Ingrediente Segreto

Se il vino ha il suolo e il formaggio ha l'erba, il prosciutto di queste terre ha il **vento**. La particolarità di questo prosciutto risiede nella stagionatura naturale. Le finestre dei laboratori artigianali vengono aperte per lasciare entrare le correnti d'aria che soffiano tra le valli del Cervaro e dell'Ufita.

Al taglio, la carne presenta un colore rosa tenue e uniforme, con un grasso bianco candido che si scioglie al palato. Non è un rosa artificiale, ma il risultato di un lento processo di ossidazione e salatura manuale, senza l'uso di additivi spinti. È il colore della pazienza montana.

Vallesaccarda: La Valle della Gastronomia

Ai piedi della vetta di Trevico, lungo il tracciato che l'Appia percorre dolcemente, si trova **Vallesaccarda**, un comune che ha fatto dell'ospitalità e della norcineria il suo vessillo. Qui il "Rosa Antico" del prosciutto si accompagna spesso ad altri salumi tipici, come la soppressata irpina, creando un tagliere che è una vera e propria mappa dei sapori di confine. È una cucina di "passaggio" che ha saputo trattenere il meglio delle tradizioni contadine per offrirlo al viandante moderno.

Un'Esperienza Sensoriale tra i Borghi

Visitare l'Appia Irpina oggi significa perdersi tra le botteghe storiche e i prosciuttifici che punteggiano il percorso. È un turismo "lento", fatto di degustazioni guidate dove il rosa del prosciutto spicca sui taglieri di legno, creando un contrasto cromatico che è gioia per gli occhi prima ancora che per il palato. È un invito a riscoprire l'autenticità: quella di un prodotto che non ha bisogno di artifici, figlio di una terra tenace e di una strada, l'Appia, che continua a raccontare storie di eccellenza italiana.

Che sia un panino consumato all'ombra di un reperto romano o una degustazione gourmet in una cantina storica, il Prosciutto d'Irpinia resta l'ambasciatore più profumato di questo territorio. Un'eccellenza che, proprio come l'Appia, sfida il tempo e si rinnova a ogni assaggio.

The Connection to the Appian Way: A High-Altitude Stop

On the stretch between Vallesaccarda and the Trevico pass, the ancient Appian Way faced one of its steepest and most beautiful climbs. For travelers tired from the long ascent, Trevico was the perfect "rest station." In this place, the air is incredibly pure. Thanks to the cold, dry climate, pork could be cured into a product that lasted for months. Trevico Ham is more than just food; it is a symbol of a refreshing break before heading down toward the plains of Puglia.

Wind as a Secret Ingredient

If wine is made by the soil and cheese by the grass, the ham of this land is made by the wind. The special quality of this ham comes from its natural aging process. Workshop windows are opened to let in the breezes that blow through the Cervaro and Ufita valleys.

When sliced, the meat has a soft, even pink color with pure white fat that melts in your mouth. This isn't an artificial pink; it is the result of a slow, natural process of salting by hand. It is the color of mountain patience.

Vallesaccarda: The Valley of Food

At the foot of Trevico, where the Appian Way travels more gently, lies Vallesaccarda. This town is famous for its hospitality and its meat-curing traditions. Here, the "Ancient Pink" ham is often served with other local meats, like soppressata, creating a platter that serves as a map of local flavors. It is a "traveler's cuisine" that kept the best farming traditions alive for modern visitors.

A Sensory Experience in the Villages

Visiting the Appia Irpina today means exploring the historic shops and ham factories along the route. This is "slow tourism," where the pink ham stands out on wooden cutting boards—a beautiful sight for the eyes even before the first bite. It is an invitation to rediscover authenticity: a product that needs no chemicals, born from a tough land and a road that continues to tell stories of Italian excellence.

Whether it is a sandwich eaten in the shadow of Roman ruins or a gourmet tasting in a historic cellar, Irpinia Ham remains the most fragrant ambassador of this land. Like the Appian Way itself, this specialty defies time and feels new with every taste.





IL VIOLA IRPINO: LA CIPOLLA RAMATA

Al confine sud-occidentale dell'Irpinia, dove la Regina Viarum si preparava a scendere verso le coste campane, il paesaggio si apre in una piana fertile e luminosa. Qui, il colore dominante non è quello dei boschi, ma un **viola** intenso e metallico, quasi cangiante, che riveste la **Cipolla Ramata di Montoro**. Un bulbo che è diventato, nel tempo, l'oro viola dell'agricoltura locale, capace di trasformarsi da cibo di sussistenza a ingrediente feticcio dell'alta cucina.

IRPINIA PURPLE: THE COPPER ONION
On the southwestern border of Irpinia, where the ancient Appian Way starts to go down toward the coast, the landscape opens up into a bright and fertile plain. Here, the main color is not the green of the forests, but a deep, metallic purple. This is the color of the Copper Onion of Montoro. Over time, this onion has become the "purple gold" of local farming. Once a simple food for poor families, it is now a special ingredient used by the best chefs.

PUNTI DI INTERESSE

MONTORO

Il legame con l'Appia: Il bulbo dei legionari

La cipolla era un elemento fondamentale nella dieta dei soldati romani che percorrevano l'Appia: leggera da trasportare, ricca di proprietà antisettiche e capace di conservarsi per mesi. La zona di Montoro, grazie alla sua origine vulcanica (influenzata dalle antiche ceneri del Vesuvio), offriva il terreno ideale per la coltivazione di varietà resistenti. Il passaggio dei carri lungo la via consolare ha favorito per secoli lo scambio di sementi, permettendo alla "Ramata" di evolversi in una selezione unica: una cipolla che fuori appare color rame antico, ma che una volta sbucciata rivela sfumature violacee e una polpa bianca dolcissima.

La Dolcezza che Sfida il Fuoco

La caratteristica che rende la Cipolla di Montoro una "regina" del territorio è la sua incredibile resistenza alla cottura. A differenza delle comuni cipolle, la Ramata non si sfalda facilmente; sprigiona una fragranza aromatica intensa ma mai pungente. Le striature violacee interne sono il segno della sua ricchezza in antociani, potenti antiossidanti che la terra irpina regala a questo ortaggio. È un viola che racconta di freschezza, di rugiada mattutina sulla piana e di un ciclo di coltivazione che rispetta ancora la stagionalità manuale: dalla semina in autunno alla raccolta estiva, quando i campi si tingono di riflessi metallici.

Un Paesaggio di Pianura e Fatica

Lungo il tratto montorese dell'Appia, il paesaggio agricolo è un mosaico di piccoli appezzamenti. Qui la "ramata" viene ancora intrecciata a mano nelle caratteristiche "trecce" o lasciata asciugare nei campi al sole. Questo rito trasforma il territorio in un'installazione artistica a cielo aperto, dove il viola e il rame contrastano con il verde dei monti circostanti. È un'economia di prossimità che ha saputo resistere all'industrializzazione, mantenendo intatto il sapore di un tempo.

Il bollettino AppiaIrpina invita a scoprire questa terra non solo attraverso gli occhi, ma attraverso il gusto. Assaggiare una "Genovese" preparata con la ramata originale significa comprendere l'anima dell'Irpinia: la pazienza della cottura lenta, la dolcezza che emerge dopo la prova del fuoco, la persistenza di un sapore che resta impresso nella memoria. È un invito a seguire quella **scia viola** che dai mercati locali risale lungo le tappe della via millenaria, riscoprendo che la vera bellezza dell'Italia minore risiede in un bulbo prezioso, coltivato con amore tra le pietre della storia.

The Connection to the Appian Way: The Soldier's Onion

Onions were a basic food for Roman soldiers traveling the Appian Way. They were easy to carry, healthy, and stayed fresh for months. Thanks to ancient volcanic ash from Mount Vesuvius, the soil in Montoro was perfect for growing them. For centuries, travelers and carts passing through helped exchange seeds, allowing the "Copper Onion" to become a unique variety. On the outside, it looks like old copper; on the inside, it has beautiful purple layers and a very sweet white heart.

Sweetness That Challenges the Fire

The Montoro Onion is famous because it holds its shape perfectly when cooked. Unlike regular onions, it doesn't fall apart easily. It smells wonderful and tastes sweet rather than sharp. The purple stripes inside are full of antioxidants from the Irpinia soil. This purple color represents freshness and a traditional way of farming—planted by hand in the fall and harvested in the summer, when the fields shine like metal.

A Landscape of Hard Work

Along the Montoro section of the Appian Way, the farms are small and traditional. Farmers still tie the onions together by hand into long braids and leave them to dry in the sun. This makes the fields look like an outdoor art gallery, where the copper and purple colors stand out against the green mountains. This local way of life has survived for years, keeping the old flavors alive.

Discovering the Soul of Irpinia

The AppiaIrpina guide invites you to explore this land through taste. Trying a "Genovese" sauce (a local pasta dish) made with these onions helps you understand the heart of the region: it is about patience, slow cooking, and sweetness.

Following the "purple trail" of this onion means discovering that the true beauty of Italy can be found in a simple vegetable, grown with love among the stones of history.





IL CUORE VERDE DELL'IRPINIA: IL BROCCOLO APRILATICO

L'Irpinia è una terra di silenzi eloquenti, dove il paesaggio si dipana in un'alternanza ipnotica di valli profonde e dorsali appenniniche. Lungo l'antico tracciato della **Via Appia**, la *Regina Viarum*, il viaggio non è solo una progressione chilometrica, ma un'immersione in una stratificazione millenaria di storia, fatica contadina e biodiversità. In questo contesto, il colore **verde** non è una semplice sfumatura cromatica, ma il simbolo di una resistenza culturale. Proprio qui, tra i comuni di **Paternopoli e le aree limitrofe**, sorge dalle terre argillose un protagonista silenzioso della primavera irpina: il **Broccolo Aprilatico**, Presidio Slow Food e vessillo di un'agricoltura che rispetta i ritmi lenti del tempo.

THE GREEN HEART OF IRPINIA: THE APRILATICO BROCCOLI
Irpinia is a land of meaningful silence, where the landscape moves between deep valleys and the peaks of the Apennine mountains. Along the ancient Appian Way, known as the "Queen of Roads," a journey is more than just miles traveled. It is a deep dive into thousands of years of history, farming traditions, and nature. In this area, the color green is not just a color; it is a symbol of a culture that survives through time. Right here, in the town of Paternopoli and the surrounding areas, a quiet star of the Irpinian spring grows from the clay soil: the Aprilatico Broccoli. It is a Slow Food Presidio and a symbol of a type of farming that respects the slow rhythms of nature.

PUNTI DI INTERESSE

PATERNOPOLI

MONTEMARANO

CASTELVETERE

Origini e Storia: Il Viaggio di un Seme Antico

La storia del Broccolo Aprilatico affonda le radici in una tradizione orale e contadina che si tramanda da secoli nelle valli del fiume Calore. Documenti storici legati alla gestione delle terre e alle usanze alimentari dell'Irpinia centrale citano già in epoca borbonica la presenza di "broccoli di foglia" particolarmente resistenti.

Il nome "Aprilatico" è un marcatore temporale preciso: deriva dal **termine dialettale** che indica la fioritura nel mese di aprile. Storicamente, questo ortaggio ha rappresentato il "ponte di salvezza" per le famiglie contadine: quando le scorte invernali erano terminate e i nuovi raccolti estivi erano ancora lontani, l'Aprilatico offriva nutrimento fresco e abbondante proprio nel momento di massima carestia stagionale.

Caratteristiche Botaniche e Organolettiche

Dal punto di vista scientifico, appartiene alla specie *Brassica oleracea*, ma il suo isolamento geografico nelle terre di Paternopoli ha creato un ecotipo unico.

Presenta un **verde intenso e brillante**, con foglie ampie e frastagliate che avvolgono l'infiorescenza centrale.

È una pianta "coraggiosa". Per sviluppare la sua dolcezza, ha bisogno dei rigori del freddo irpino; le gelate invernali trasformano gli amidi in zuccheri, rendendo il fusto tenero e privo della fibrosità tipica di altri broccoli.

A differenza della cima di rapa pugliese, più amara, o del broccolo calabrese, più erbaceo, l'Aprilatico è celebre per una nota di mandorla dolce e una consistenza croccante che persiste anche dopo la cottura.

Il Legame con la Via Appia

non è solo geografico, ma logistico e culturale. L'antico tracciato romano, che taglia l'Irpinia collegando Roma a Brindisi, passava a pochi chilometri dai campi di coltivazione più fertili. Lungo questa arteria vitale viaggiavano non solo eserciti, ma anche sementi e tecniche agronomiche. Il broccolo si è stabilizzato in quest'area proprio grazie alla facilità con cui le varietà vegetali potevano "viaggiare" lungo la via consolare.

Le taverne e le stazioni di posta (le *mansiones*) disseminate lungo l'Appia irpina servivano ai viaggiatori ciò che la terra offriva. Il Broccolo Aprilatico è diventato così uno dei primi esempi di **"cibo di strada" storico**, consumato dai pellegrini e dai mercanti che risalivano dalla Puglia verso la capitale dell'Impero.

Oggi, la zona di produzione del broccolo coincide con i territori in cui l'Appia si snoda tra siti archeologici e borghi medievali, rendendo l'ortaggio una vera e propria estensione edibile del patrimonio culturale della via.

Tutela e Futuro: Il Presidio Slow Food

Oggi il Broccolo Aprilatico è un **Presidio Slow Food**. Questa certificazione non è solo un bollino di qualità, ma un atto di resistenza contro l'omologazione agricola. Grazie a un rigido disciplinare di produzione, i coltivatori di Paternopoli mantengono viva una semente che non è presente nei cataloghi delle multinazionali, garantendo che il "Verde Aprilatico" continui a colorare le sponde dell'Appia ogni primavera, esattamente come accadeva secoli fa.

Origins and History

The Aprilatico Broccoli has been grown for centuries in the Calore Valley. Its name comes from the local word for April, the month when it flowers. In the past, this vegetable was a "lifesaver" for farming families: it provided fresh food in early spring when winter supplies were finished and summer crops were not yet ready.

Features and Taste

This plant is unique because of the local environment in Paternopoli. It is a "brave" plant that needs the winter cold to become sweet. Unlike other bitter broccoli, the Aprilatico is famous for its sweet almond flavor and its crunchy texture that stays firm even after cooking.

Connection to the Appian Way

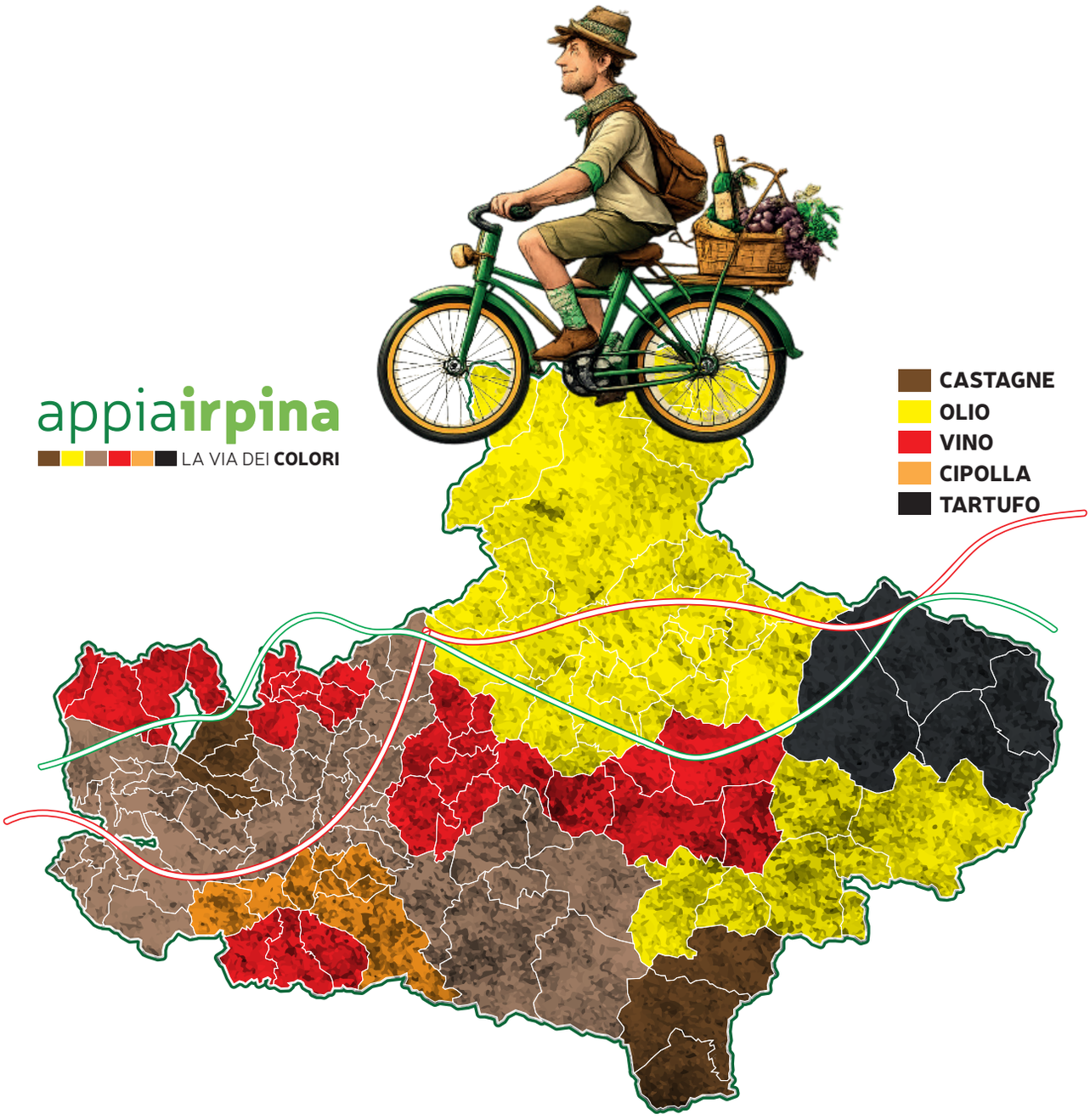
The ancient Roman road, the Appian Way, was a highway for seeds and farming ideas. Travelers, pilgrims, and merchants moving between Rome and Puglia would eat this broccoli at local rest stops. Today, eating this vegetable is like tasting the history of the road itself.

Protection and the Future

Now a Slow Food Presidio, the Aprilatico Broccoli is protected to keep the tradition alive. Local farmers refuse industrial seeds and continue to grow this ancient variety by hand, making sure this "green history" continues to grow every spring along the Appian Way.

appiairpina

LA VIA DEI **COLORI**



RENATO
PERGOLA
EDITORE