

**Dott. Carmine Santoro**  
Tecnico dello sviluppo e  
promozione del territorio.  
Pec: santorocar@pec.it  
Email: santorocar88@gmail.com  
Cell: 3337186840

## *Transumanza enogastronomico-naturalistica:*

### *sulle orme di Orazio con i Mesali.*

#### **Prima tappa: On the road Trevico-Vallesaccarda**

La transumanza inizia a Trevico, conosciuto come il "balcone dell'Irpinia", con i suoi 1.094 metri di altitudine, permette di abbracciare con lo sguardo un'ampia area, dalla valle dell'Ufita al Tavoliere delle Puglie. La sua posizione elevata gli ha conferito sin dall'epoca romana un ruolo strategico, a tal punto che nel Medioevo quasi tutti i comuni della Baronìa erano in origine casali di Trevico, all'epoca semplicemente Vicum.

Nei suoi vicoli ha giocato un giovanissimo Ettore Scola, che ha conservato uno stretto legame con le sue radici; infatti originario di Trevico è Fortunato Santospirito, protagonista del film del 1973, "*Trevico-Torino-viaggio nel fiat-nam*". Storia di stenti e patimenti vissuta da un giovane costretto a lasciare la propria amata terra per andare a lavorare nella grigia fabbrica.

Nella primavera del 37 a.C. viaggiando su una "comoda" rheda, il poeta Orazio, seguendo la via Appia, la regina viarum che collegava Roma con Brindisi, attraversando queste terre, lascia traccia dei suoi vissuti in un diario di bordo, dove colorite scenette si intrecciano con la morale epicurea. Racconti di barcaioli ubriachi, di tragedie sfiorate nei meandri delle osterie e notti di passioni tristemente in bianco. È doveroso ricordare che la notte di passione "in bianco" raccontata da Orazio nell'Iter Brundisinum si consumò proprio in una fumosa osteria di Trevico.

Trevico insieme a Vallesaccarda, Scampitella e Zungoli fa parte del "*Bike park regionale*": ogni Comune ha a disposizione alcune Mtb e-Bike (bici con pedalata assistita), e si ha la possibilità di seguire i sentieri tracciati, oltre 37 km, che collegano i borghi della Baronìa, riconosciuta parco rurale di interesse regionale denominata "*Boschi e Sorgenti della Baronìa*".

A bordo delle e-bike, lasciate che il vostro sguardo possa godere delle mille sfumature dorate delle distese di grano, dei sentieri di montagna, del verde dei boschi, dell'affascinante biodiversità, delle abitazioni in pietra e del forno popolare che ancora oggi unisce la comunità di Vallesaccarda.

Viaggiate con la fantasia fino a perdervi nella bellezza, ove spazio e tempo confondono i propri confini. E rapiti dal vento, potrete incontrare l'essenza del luogo, fino a entrare in contatto con l'anima del Poeta latino, che ancora vaga in queste terre.

**Dott. Carmine Santoro**

*Tecnico dello sviluppo e  
promozione del territorio.*

Pec: santorocar@pec.it

Email: santorocar88@gmail.com

Cell: 3337186840

## **Seconda tappa: Vallesaccarda**

Dopo sentieri di montagna, paesaggi mozzafiato e scorci e racconti di altri tempi, la transumanza in e-bike, vi conduce dai produttori locali, i custodi dei territori: conoscerli significa abbracciare la Madre terra. Trevico, Vallesaccarda e l'intera Irpinia sono ricchi di piccoli contadini, persone abituate ad ascoltare e rispettare la propria terra, artigiani con grandi storie.

Sofferinarsi per conoscerli significa entrare nelle loro vite fatte di resistenza e amore. Quando arrivate, vi accolgono calorosamente, facendovi sedere, offrendovi un bicchiere di vino e l'assaggio di un prodotto, in quel preciso momento, stanno aprendo il loro cuore per accogliervi nel modo migliore possibile. E così iniziano a raccontare e a raccontarsi.

Il viaggio si intreccia con la storia di Stefano, giovane agricoltore che ha deciso, dopo gli studi, di ritornare nella propria terra e dedicarsi all'agricoltura sostenibile.

## **Le api e le erbe spontanee: incontro con Stefano Lo Russo**

Stefano, oggi gestisce l'azienda agricola "Iumara" (Iumara significa fiume, in dialetto irpino), Il nome nasce dal posto in cui ha iniziato ad allevare le api e si identifica con la sua idea di partenza di ricreare una comunità intorno ai lavori agricoli. La Iumara in passato era un centro importante delle relazioni e degli scambi tra le persone, luogo di lavoro, luogo di svago, fonte di materie fondamentali come acqua e pietre per le costruzioni.

Guidato dalla passione di conoscere la storia degli alberi, dei fiori e degli elementi naturali, incontra sul suo percorso le api e il loro mondo, e nasce così il suo progetto. Ritornando alle origini, inizia a prendersi cura delle api, confrontandosi con altri apicoltori del territorio, e diventando membro attivo dell'Associazione APAS Campania. Attualmente cura più di 90 alveari e parallelamente si è appassionato alle erbe spontanee di cui l'Irpinia ne è ricca, inoltre è riuscito a recuperare un vecchio uliveto del nonno, ormai abbandonato, che è stato rimesso a vita, con dedizione e sacrificio. Insieme a Stefano conoscerete le erbe spontanee presenti in questa stagione, camminerete tra gli uliveti del nonno e incontrerete il mondo delle api.

Dopo il percorso naturalistico, sostate all'Oasis Sapori Antichi.

## **Terza tappa: Oasis Sapori Antichi, Vallesaccarda**

Qui inizia un percorso sensoriale, che vi conduce alla scoperta di saperi e sapori di altri tempi, dove la tradizione è salvaguardata con religioso rispetto, permettendo di instaurare un rapporto sentimentale con il territorio. Un incontro con i pensieri, un appuntamento con la fantasia, direbbe De Crescenzo. Ogni materia prima scelta con cura viene lavorata con sapienza e rispetto. Ogni piatto è espressione del territorio.

**Dott. Carmine Santoro**

Tecnico dello sviluppo e  
promozione del territorio.

Pec: santorocar@pec.it

Email: santorocar88@gmail.com

Cell: 3337186840

Oasis Sapori Antichi è anima dell'Associazione Mesali, nata nel 2006. Costituita da un gruppo di ristoratori irpini, accomunati dal desiderio di valorizzare il territorio, la cultura, i prodotti e le tradizioni. Nel dialetto locale, Mesali significa letteralmente tovaglie, un simbolo di ospitalità. L'Associazione di "Transumanza gastronomica" ha l'obiettivo di creare una comune identità con la quale, pur mantenendo le diversità, trasmette un'idea di resistenza e di appartenenza alla stessa terra.

La realtà vuole innanzitutto salvaguardare, custodire e trasmettere l'importanza del gusto, del mangiar bene, della scelta accurata delle materie prime e tramandare la storia dei produttori che operano nel massimo rispetto dell'ambiente. Inoltre l'intento è quello di creare collaborazioni sul territorio per realizzare progetti culturali e percorsi sensoriali per far conoscere e riconoscere la bellezza dell'Irpinia.

Oggi Mesali unisce undici ristoranti irpini, undici presidi del cibo buono, pulito e giusto che portano avanti la filosofia Slow Food, e ritroviamo: Oasis Sapori Antichi di Vallesaccarda, Osteria dei Briganti di Scampitella, Ristorante La Pignata di Ariano Irpino, Antica Trattoria Di Pietro di Melito Irpino, Villa Assunta di Mirabella Eclano, La Pergola di Gesualdo, La Ripa Ristorante Museo di Rocca San Felice, Antica Trattoria Martella di Avellino, Trattoria Valleverde Zi' Pasqualina di Atripalda, La Corte dei Filangieri di Candida e il Vecchio Mulino 1834 di Castelfranci, inoltre abbraccia la Locanda Della Luna di San Giorgio del Sannio (BN), Veritas Restaurant (NA) fino a raggiungere l'oltreoceano con il Casale Cucina Campana di Lexington (USA).

Seguire il percorso Mesali significa conoscere l'Irpinia in lungo e in largo, andando fin in fondo alla storia, alla cultura, alle tradizioni e alla genuinità di questa terra di mezzo

## **Il laboratorio "Storie di pasta fatte a mano" di Anita Di Pietro**

Durante la degustazione dei piatti della tradizione, Anita, la giovane ristoratrice dell'Antica Trattoria Di Pietro ristorante Mesali e chiocciola Slow Food, vi accompagna alla scoperta delle "Storie di pasta fatte a mano", un laboratorio ideato, progettato e realizzato dalla giovane ricercatrice, che sta conquistando appassionati in giro per l'Italia e l'Europa, da Melito Irpino a Londra, da Praga a Copenaghen passando per Berlino.

Per Anita la pasta fatta in casa evoca l'universo alimentare della sua infanzia, con un pugno di farina muove la storia, diventa un po' popolo, ma dentro resta sempre come la sua cucina: messa sotto sopra dal dinamismo storico delle donne, con la loro magica spianatoia di legno.

Il workshop vi conduce alla scoperta del grano. Una delle principali coltivazioni, che da sempre fin dall'antichità, ha rivestito un ruolo fondamentale nell'alimentazione dell'uomo. Esaminando la trasformazione "dal chicco di grano alla farina"; si avrà modo di osservare la coltivazione della pianta, l'estrazione della farina fino ad impastare gli ingredienti per fare i taralli o la pasta, sviluppando la capacità di manipolare. Comprenderete come da poche e semplici ingredienti si possano ottenere una varietà infinita di prodotti e il loro grande valore nutrizionale. Riscoprirete come da un pugno di farina e altri semplici ingredienti, si possano attingere svariate forme di pasta.

**Dott. Carmine Santoro**

Tecnico dello sviluppo e  
promozione del territorio.

Pec: santorocar@pec.it

Email: santorocar88@gmail.com

Cell: 3337186840

Viaggiate con animo epicureo in queste terre, soffermatevi, indugiate, accogliete a piene mani il beneficio della lentezza. Siate "responsabili" del vostro tempo. Si conclude la transumanza dinanzi all'estasi della lentezza, con i versi del nostro compagno di viaggio: "Dum loquimur fugerit invida aetas: carpe diem, quam minimum credula postero".

### **Giovedì 16 Luglio – Mattina**

<b>Attività</b>	<b>Durata</b>
Mtb e-bike Tour tra Trevico e Vallesaccarda "Bike park regionale" (Sentieri di montagna, località rurali, arena bianca, panorami mozzafiato, natura e biodiversità, il forno popolare.)	<b>1 ora e 15 minuti circa</b>
Le api e le erbe spontanee: incontro con Stefano	<b>1 ora circa</b>
La storia dei <i>Mesali</i> e dell' <i>Oasis Saperi Antichi</i> , percorso enogastronomico e degustazione.  Il laboratorio " <i>Storie di pasta fatte a mano</i> " di Anita Di Pietro.	<b>2 ore circa</b>
<b>DURATA TOTALE PERCORSO</b>	<b>Max 4 ore e 30 Minuti</b>