

La Campania di Ruralità Mediterranea

Segreta e sorprendente, soffusa di colori, paesaggi e atmosfere intriganti; ricca a tavola, intima e accogliente nei suoi 'alberghi diffusi' e nei nuovi agriturismi; antica e al tempo decisa a conquistare nel presente il proprio posto sul mercato del turismo non solo italiano: per non dover cambiare, per produrre benessere dal suo affascinante patrimonio. E' l'Italia cosiddetta 'minore' di Ruralità Mediterranea, il marchio con il quale TCI e Cogeia propongono alle agenzie l'offerta di 23 Gal, i gruppi di azione locale che 'mettono a sistema' le risorse dei loro territori, trasformandole in prodotto turistico di qualità, competitivo, e tutto per individuali.

Questa volta, con un piccolo gruppo di adv, Ruralità Mediterranea ci ha portati ad esplorare la Campania: quella dell'Irpinia, del Sannio e del Taburnio, semiconosciuta al grande pubblico italiano che la ricorda per il dramma del terremoto nel 1980 e l'affanno della ricostruzione.

Terra di colline dal profilo dolce, di castelli arroccati sui fiumi, di ville patrizie nel cuore dei borghi avvolti dai vigneti, che a tratti sconfinano verso monti verdissimi e in gran parte incontaminati. Qui gente appassionata coltiva con tenacia mestieri antichi, offrendo agli ospiti, e al mercato, i grandi vini campani, salumi e formaggi raffinati, un pane dal profumo fuori dal tempo, i preziosi merletti al tombolo, le ceramiche. E le feste che tra sacro e profano tengono viva una cultura ancora fortemente radicata tra romanità e Magna Grecia.

Borghi, conventi e cantine

Sono mete da vagabondaggi edonistici per viaggiatori curiosi, ai quali i due cataloghi di Ruralità Mediterranea (uno per la Sicilia e uno per la Campania) segnalano bellezze sconosciute, ristoranti golosi, agriturismi e bed & breakfast, sagre e musei, offrendo su ogni meta un pacchetto tipo, per due o tre notti. Noi abbiamo visitato nell'avellinese l'antico convento di San Francesco a Folloni di Montella, tra i boschi dei monti Picentini. Che dai 500 metri di altitudine salgono fino ai 1.200 della piana di Verteglia, dove pascolano brade le mucche di razza podolica e i castagni cedono alle faggete. E poi il borgo medievale di Rocca San Felice, sulla valle dell'Ansanto, antico luogo di culto della dea Mefite, e il castello ducale di Bisaccia con la bella cattedrale normanna.

Sorprendente il borgo antico di Calitri: la geometria elegante delle case color pastello arroccate intorno ai palazzi rinascimentali e barocchi delle famiglie patrizie, poggiate sul dedalo di grotte scavate nell'arenaria. Dove in un microclima rarissimo piccole imprese di antica tradizione fanno stagionare formaggi e salumi di valore.

«Dopo il terremoto un terzo degli abitanti ha abbandonato le case. Ma ora già una cinquantina sono state acquistate e restaurate da famiglie inglesi, che vengono un paio di volte l'anno e ce le affidano per utilizzarle come albergo diffuso»: parla Emma Basile, che promuove l'incoming a Calitri con la sua piccola agenzia Porta D'Oriente. E Mario Sarzarulo, coordinatore del Gal Verde Irpinia, ci racconta la difficile

trattativa per evitare l'insediamento a Calitri di una discarica, in area di valore paesaggistico. Altre sorprese a Torrecuso, che da 30 anni con la sua VinEstate celebra il rosso Aglianico e gli altri vini del Taburno – di gran moda in questi giorni - portando in piazza una ventina di cantine della zona. Nel sottosuolo dell'arroccata Tufo abbiamo visitato le Cantine Di Marzo con Filippo di Somma, erede della dinastia che dal '600 produce, tra l'altro, il suo celebre Greco. A Montefusco abbiamo scoperto i merletti al tombolo – antichissima tradizione del borgo – prodotti da Adelina Egidio, poco prima di gustare la rara 'minestra maritata' imbandita con altre specialità al ristorante da Beatrice.

A Vitulano ci siamo avventurati tra i faggi, ondeggiando a qualche metro da terra sul 'percorso avventura' allestito dai giovani volontari del parco di Camposauro. E a Melizzano Fabrizio Carola ci ha accolti nelle dieci camere del suo Mesogheo, raffinato agriturismo tra gli ulivi, a pochi chilometri da Benevento, dalle terme di Telese e da molte altre piacevolezze. «Lo strumento del Gal funziona- ci dice Maurizio Reveruzzi - coordinatore del Gal Partenio - decolla faticosamente, ma riesce a raccogliere risorse dal basso, alle quali assicura visibilità e sostegno finanziario».

<http://www.ruralitamediterranea.com>

Marina Firrao