



Touring Club Italiano

CONSOLI DELLA CAMPANIA

APPENNINO CAMPANO Parco Regionale dei Monti Picentini dall'Alta Valle del Calore all'Alta Valle del Sele

SABATO 28 MAGGIO 2022

ATTENZIONE: LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGERA' NEL RIGOROSO RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI NAZIONALI, REGIONALI E LOCALI DI CONTENIMENTO DELLA PANDEMIA, VIGENTI ALLA DATA DELLA MANIFESTAZIONE, ALLE QUALI I SINGOLI PARTECIPANTI SI DEVONO ATTENERE.

Ore 9.30 Ritrovo dei partecipanti (mezzi propri) a Bagnoli Irpino (AV), parcheggio in via Fosso, nei pressi del castello. Posiz.: <https://goo.gl/maps/D8ZkhTdS9RQAfk1t5>

Dagli spalti del Castello Cavaniglia si ammirerà l'Alta Valle del fiume Calore, dalle sorgenti ai piedi del Monte Accelica (Montella) con vista fino a Cassano Irpino (sorgenti degli acquedotti del Serino e Pugliese). Passeggiata nel centro storico di Bagnoli Irpino.

Trasferimento (mezzi propri) al pianoro del Lago Laceno. Breve sosta sulla sponda ovest del Lago, presso la grotta dell'eremita Guglielmo, Patrono d'Irpinia, fondatore delle Abbazie di Montevergine del Goletto. <https://goo.gl/maps/njb61yhAcT5dxCyv6>

Si prosegue (mezzi propri) per vie montane (asfaltate con breve tratto sterrato) dai piedi del Monte Cervialto si raggiunge Piano Migliato, poi Caserma del Gaudio, Santuario di Santa Maria della Neve; brevi soste panoramiche lungo il percorso.

Ore 13.30 Pranzo al ristorante 'Settebello' presso il Santuario di San Gerardo, a Materdomini, frazione di Caposele (Av); <https://goo.gl/maps/KfUJUUeUHZrHqYS3M9>
Prenotazione a cura dei singoli partecipanti – costo 30 euro a persona – inviare w-app al numero 371 488 9374 oppure email a info@7bello.it
Nella prenotazione indicare in oggetto: 'CONVEGNO APPENNINI'

Menù: Degustazione di piatti della tradizione irpina, antipasto: Prosciutto di Ventricano, Treccia di latte vaccino, Soppresata irpina, Ricotta di fuscella, Centrotavola della tradizione (caldo): Zuppetta di castagne, funghi e salsiccia - Patate "sfrucolate" e con cipolla caramellata - Minestra e pizza - Bocconcini di baccalà su crema di ceci - Polenta pecorino e salsa di pomodoro - Zuppetta di fagioli con l'occhio e origano selvatico. Primi piatti: Fusilli al ferretto - Ravioli di ricotta - Matasse e ceci. Acqua e Vino. Dolci: Dessert della casa con amaretti di e cantuccini di Caposele. Caffè.

Ore 15.30 Convegno "DESTINAZIONE APPENNINI" con **Franco Iseppi**, Presidente del Touring Club Italiano, e con il **patrocinio della Regione Campania, della Provincia di Avellino e del Parco Regione dei Monti Picentini.**



La partecipazione è gratuita.

Opportuna la registrazione a:
irpinia@volontaritouring.it

I partecipanti registrati alla manifestazione sono coperti da apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile.

Volontario Touring organizzatore e accompagnatore e telefono attivo il giorno della manifestazione:
Console e Coordinatore del Club di Territorio Paesi d'Irpinia
Angelo Verderosa 348.6063901



Touring Club Italiano
CLUB DI TERRITORIO
PAESI D'IRPINIA

Compatibilmente con l'orario di chiusura del convegno, visita alle sorgenti dell'Acquedotto Pugliese in Caposele.

CON IL CONTRIBUTO DI



Partecipanti: massimo 50 persone



Touring Club Italiano

CONSOLI DELLA CAMPANIA

Ogni italiano sa, perché l'ha studiato a scuola, che l'Appennino è lungo circa 1.300 chilometri, è largo tra i 30 e i 250, è distribuito tra 14 regioni, dalla Liguria alla Sicilia, occupa quasi un terzo del territorio nazionale ed è abitato da circa dieci milioni di persone. Un territorio che nell'immaginario collettivo viene considerato periferico, distante dalle grandi città epicentro della vita contemporanea, soggetto da decenni a un intenso spopolamento. Un territorio naturalisticamente affascinante, dove la natura – gli sterminati boschi di faggi, i grandi castagni e carpini, e soprattutto gli animali selvatici, dal lupo agli ungulati – riprende sempre più campo perché l'Appennino è in ritirata, una terra vittima di terremoti e altre cicliche catastrofi ambientali e umane da cui si fugge per mancanza di lavoro e di stimoli. Quello che ogni italiano invece non sa è che l'Appennino ha un destino tutt'altro che segnato, ma anzi è una terra attiva e combattiva, con tanti problemi – vero – ma con altrettante opportunità di innovare il corso delle cose e sovvertire l'immaginario del "luogo da salvare", grazie all'anima affatto reietta e disperata delle persone che lo vivono.

È per raccontare questa storia di rilancio possibile che il Touring Club Italiano ha deciso di dedicare il volume riservato ai soci di lunga data e nuovi proprio all'Appennino, alle sue geografie e alle sue storie. Un volume pensato perché, come scrive il presidente Franco Iseppi nell'introduzione, il Touring «non crede che basti rimettere in sesto l'esistente rispondendo alle criticità che attraversano gli Appennini, ma ne sollecita una vera e propria rigenerazione», convinto che la sfida del futuro non sia «di dover scegliere tra centro e periferia, ma sapere raggiungere un'osmosi virtuosa». Osmosi che si ottiene – come ricorda nel suo saggio introduttivo Alessandra Faggian, pro-rettore del Gran Sasso Science Institute, la scuola superiore universitaria con sede a L'Aquila – innanzitutto ribaltando lo sguardo e invertendo il pregiudizio che queste aree interne siano destinate solo a fruizione e consumo e non alla produzione e all'innovazione. Come invece è avvenuto per secoli, perché l'Appennino è sempre stata «una montagna a dimensione umana, abitabile e abitata da così lungo tempo grazie al lavoro dell'uomo nei secoli».

Dimensione umana che il volume Appennini cerca di recuperare grazie a un racconto organizzato in dieci parole chiave: Resilienza, Spiritualità, Tradizione, Tutela, Storia, Arte, Memoria, Innovazione, Sport, Sisma. Parole che guideranno i lettori alla scoperta di luoghi appenninici tutt'altro che marginali. Ognuna delle dieci parole è declinata attraverso un racconto d'autore, che crea suggestioni e genera sensazioni legate al tema, illustrata da un servizio fotografico evocativo e corredata da un reportage realizzato dai giornalisti di Touring. Reportage che si concentrano sul racconto di quel che succede nell'Italia interna, portando in primo piano le storie legate alle persone che li vivono e provano con il loro impegno a cambiare le cose, ma cercano anche di evitare che si perdano tradizioni antiche, paesaggi secolari e si compromettano gli equilibri delicati tra uomo e ambiente.

Un volume che da Succiso, sull'Appennino Reggiano, a Isnello, sulle Madonie, cerca di dar voce a un Appennino che non ti aspetti, dove il passato è la base da cui partire per costruire il futuro. Facendo leva, – come spiega il geografo Mauro Varotto nel suo saggio introduttivo – su di «un patrimonio conservato e tramandato grazie a tante piccole aziende a conduzione familiare in grado di dare valore a risorse diversificate, oggi stritolate dalla standardizzazione industriale e dallo spopolamento delle aree interne». Un libro, Appennini, pensato per condurre i soci attraverso luoghi poco conosciuti, ma che è il caso di cominciare a conoscere, per andare oltre quelle poche nozioni apprese a scuola. A conclusione del volume un'ampia sezione dedicata alle fotografie della nostra community, inviate da soci e lettori del sito Touring per illustrare la loro versione dell'Appennino.

La giornata si svolge con la collaborazione di:



La narrazione lungo il percorso della mattina a cura dell'Ente Parco, del CAI e del Touring.

CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare