



# Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO PAESI D'IRPINIA

## AVELLA (AV): Abella, ritorno alla culla della nocciola

DOMENICA 11 SETTEMBRE 2022

**ATTENZIONE: LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGE 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.**

Settima iniziativa frutto della partnership tra Slow Food Avellino – Sezione Terre del Greco e Touring Club Italiano, Club di territorio “Paesi d’Irpinia”: questa volta ci ritroveremo ad Avella (Abella), per un ritorno alla culla della nocciola.

### PROGRAMMA DI MASSIMA

**Ore 9.15** Raduno dei partecipanti (mezzi propri) presso la Pasticceria Pesce – via Giacomo Leopardi 33 – 83021 Avella (AV).

Ci prepareremo alle visite con una sostanziosa colazione alla Pasticceria Pesce, antica attività artefice della gustosa Cassata di Avella, anche famosissima per i suoi panettoni e le colombe pasquali (consumazione non inclusa nel costo di partecipazione).

Proseguiremo spostandoci all’anfiteatro romano per una visita guidata.

Da qui, scopriremo e percorreremo un sentiero che ci condurrà, attraverso un nocciolo a “Il Moera”, dove avremo dimostrazione di un metodo contemporaneo di conduzione di azienda agricola, con attività connesse di somministrazione e trasformazione dei prodotti agricoli in fantastiche composte, olio extravergine di oliva, pesti (in primis l’aglio orsino, dalla crescita selvatica e spontanea, di cui ci saranno spiegate le caratteristiche). La passeggiata prevedrà una tappa di divulgazione con il rilascio di un opuscolo illustrativo sulle caratteristiche botaniche della pianta di nocciola e le proprietà benefiche del suo frutto.

**Ore 13.00** Dopo la visita all’orto aziendale con le sue antiche specie botaniche, nonché del laboratorio di trasformazione, avremo il pranzo col seguente menù: Crostini Moera con aglio orsino, Misticanza e carpaccio di maialino, nocciola e tartufo, Gnocco al pesto di noci e curcuma, Insalata di rinforzo, Cestino di frolla con gelato al fiordilatte e composta di albicocca. Un calice di vino sarà incluso nella quota, gli ospiti potranno ordinare separatamente vino a volontà con conto a parte.

**Ore 15.00** Ci sposteremo presso Nocciolo, dove apprenderemo un innovativo processo di trasformazione delle nocciole in gustose creme spalmabili.

**Ore 17.30** Visiteremo il Museo Immersivo ed Archeologico “MIA”.

**Ore 18.30** Ci daremo un amichevole arrivederci.



**Quota di partecipazione:**

**Pranzo**

Soci Tci e/o Soci Slow Food

**32 euro**

Non Soci Tci e/o non Soci Slow Food

**35 euro**

La quota sarà versata durante il pranzo.

**Contributo servizio accoglienza**

**Anfiteatro e Museo MIA:**

**5 euro a persona**

**Prenotazioni:**

esclusivamente a mezzo email

[dinofpg@libero.it](mailto:dinofpg@libero.it)

**Trasporti:**

mezzi propri

**Volontario Touring accompagnatore e telefono attivo il giorno della visita:**

vice console Dino Giovino

388 479 8141

**Partecipanti:** massimo 30 persone

In collaborazione con



CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare



# Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO PAESI D'IRPINIA

Cosa c'è di meglio di un tour ad Avella per raccontare il passato più remoto e il futuro più prossimo di questa terra? Avella (Abella) è del resto una delle città più antiche della Campania ed è rinomata sia per il suo patrimonio archeologico, sia per la dinamicità delle sue attività di trasformazione dei prodotti della terra. La città conserva oggi la sua antica collocazione sulla via che collega la pianura tra il Vesuvio e l'Irpinia, nel bacino del fiume Clanio: fu nella antichità un insediamento osco, poi etrusco e sannitico fino alla dominazione romana. Fu civitas foederata e poi vi venne dedotta una colonia da Silla. Nella città sorsero, fin dall'età tardo-repubblicana, edifici pubblici e tra questi il più emblematico è sicuramente l'anfiteatro: eretto in opus reticulatum attorno al I sec. a.C. (sono ben conservati due vomitoria con ambienti laterali e il vasto basamento della struttura). È attualmente l'unico monumento visitabile della città romana e costituisce quindi il fulcro del Parco Archeologico di Abella. Nonostante ciò, e malgrado le devastazioni subite durante le invasioni barbariche, la città conserva molto del suo illustre passato ben oltre le vestigia dell'Anfiteatro, tanto che numerosi elementi architettonici romani si vedono reimpiegati nelle mura delle abitazioni del centro storico. Del resto, buona parte della città attuale è sorta, occultandola, su quella antica e ad esempio il suo corso Vittorio Emanuele non è altro che il decumano maggiore di Abella. A breve distanza, e un tempo collocate lungo le strade di accesso all'antica città, si allineano gli imponenti monumenti funerari romani dell'aristocrazia locale. Essi, datati tra la fine dell'età repubblicana e la prima età imperiale, sono formati da due corpi sovrapposti: la parte inferiore ha forma quadrangolare "a dado", mentre la superiore è cilindrica e sormontata, in alcuni esemplari, da una cuspide. Per la tipologia architettonica queste tombe di Avella costituiscono uno dei più importanti esempi di architettura funeraria romana in provincia di Avellino. Non dimenticheremo di dirvi che uno dei più significativi reperti in lingua osca, il Cippus Abellanus (II sec. a.C.), fu qui rinvenuto nel 1685 tra i ruderi del castello ma si conserva oggi presso il Seminario Vescovile di Nola.

Il tour proposto non comprenderà questa volta le imponenti e pregevoli rovine del castello medievale o anche le chiese rupestri di culto micaelico (ci aspetteranno per una prossima occasione!) ma farà tappa nello splendido Palazzo Ducale, già dei romani Colonna. L'edificio nobiliare ospita infatti il Museo Immersivo e Archeologico (MIA). Qui un percorso multimediale caratterizzato da proiezioni grafiche, quadri parlanti e realtà virtuale, racconta la storia di Avella e del suo palazzo feudale: dai primi insediamenti sul territorio alla città moderna, passando per l'età romana e quella medievale.

Un tour nel passato più antico della cittadina non può non dire che Abella era un centro ad economia sostanzialmente agricola: Virgilio la chiamò "malifera" per la presenza di alberi di questo frutto (mele) in grande quantità, tuttavia la città era notissima per la coltivazione della nocciola, tanto che questa ne prese il nome in lingua latina: la nux Abellana e Corylus Avellana è ancora oggi il nome scientifico del nocciolo comune.

Le sorprese non terminano qui perché il territorio ben si presta per sua stessa natura ad altre prelibatezze come ad esempio l'aglio orsino: un aglio selvatico, dalle ottime proprietà dimagranti e disintossicanti. Per ora ci fermiamo qui, il resto lo racconteremo ad Avella con uno sguardo attento al presente e al futuro di questa località.

**La manifestazione rientra nell'intesa tra il Club di Territorio "Paesi d'Irpinia" del Touring Club Italiano e la condotta Slow Food di Avellino per la promozione territoriale.**



CON IL CONTRIBUTO DI



Banca di  
Credito  
Popolare

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare