

# Entrotterra

www.entrotterra.org

Agosto 2006

Pubblicazione mensile di cultura del territorio - redazione tel e fax 0824 993907 - direttore responsabile Orlando Vella

Anno I - n° 2

Con una copia di questo giornale hai diritto ad uno sconto del 10% presso:  
**Digital Foto Z.A.R.A.** - S. Giorgio La M. (a pag. 20) e **ristorante Il Pescatore** - Pago Veiano (a pag. 20)



HONDA

SUZUKI

Kawasaki

KTM

## MOTO RACER ORSILLO

Via Bella Vista 6/A - S. Marco dei Cavoti (BN)

Tel./Fax 0824 984160 Cell. 333 1153280

Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma 1 - DR - CBPA SUD - BENEVENTO



### L'INTERVISTA

Pagina  
8

Intervista al sindaco di San Marco dei Cavoti Dott.ssa Angela Tremonte



### PROTAGONISTI

Pagina  
13

Intervista al Dott. Angelo Fasulo Sindaco di San Lorenzo Maggiore



### INIZIATIVE

Pagina  
16

Tacco e punta, Pizza e Panz: la pizza di beneficenza per hobby

## Il Fortore e l'Alto Tammaro

*Due aree pilota per il progetto "Nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali"*

a cura di Danilo Marandola, ricercatore CNR-IBIMET

Dal 2003 l'IBIMET, l'Istituto di BioMeteorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), conduce in tre aree pilota il progetto di ricerca "Nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali", finanziato dal Ministero del Welfare - Direzione Generale per le Politiche per l'Orientamento e la Formazione. Il progetto nasce con il proposito di studiare ed applicare sperimentalmente un modello di ricerca che permetta di orientare la cultura prevalente verso nuove forme di occupazione che rispondano alle esigenze dei territori rurali. La ricerca si è proposta di avvicinare ed integrare i diversi contributi delle scienze ambientali, sociali e della comunicazione, in una struttura progettuale composita, organica e multidisciplinare.

Le aree pilota del progetto sono state scelte nel Nord, nel Centro e nel Sud Italia. Esse sono il Comprensorio dell'Alta Valsugana in Provincia di Trento, le Comunità Montane del Casentino e della Valtiberina Toscana in Provincia di Arezzo e le Comunità Montane dell'Alto Tammaro e del Fortore in Provincia di Benevento. Tutte e tre le aree hanno caratteristiche che le rendono confrontabili: sono prevalentemente montane, lontane dai grossi centri urbani e dalle principali vie di comunicazione,

difficilmente accessibili e caratterizzate da un paesaggio e da un'economia prevalentemente rurali.

Lo studio delle tre aree offre la possibilità di dare alla ricerca un carattere comparativo e di applicare una metodologia di ricerca, che pur mettendo in rilievo le specificità di ogni area, consente un'analisi di carattere unitario.

Il progetto "Nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali" si è svolto durante l'arco di tre annualità, alle quali sono corrisposte fasi distinte e definite.

La prima fase del progetto (2003-2004) è stata dedicata all'individuazione e definizione delle caratteristiche fisiografiche del territorio, delle risorse umane (intese come caratteristiche demografiche e composizione sociale) del know-how e delle competenze (intese come conoscenza e gestione delle tecnologie e capacità nel campo della ricerca e dello sviluppo).

Attraverso indagini di tipo sociologico, sono stati analizzati il sistema della formazione (formale ed informale), la cultura e l'identità nel territorio (intesa come l'insieme dei valori condivisi dai soggetti del territorio), l'immagine e la percezione da parte dei giovani del proprio mondo, con l'intento di ottenere un quadro sociale completo, utile per pianificare attività efficaci durante la seconda annualità. In particolare, durante la prima annualità,

nell'area Fortore-Alto Tammaro si è proceduto a realizzare il volume fotografico "Con i nostri occhi: lo spazio rurale visto dai giovani" (che raccoglie le esperienze di fotografia degli studenti); a rivolgere agli studenti degli Istituti Agrari delle lezioni sul tema dello sviluppo rurale e a stampare il volume "Elementi di sviluppo rurale sostenibile" che ne raccoglie gli atti; a realizzare due workshop partecipativi rivolti agli imprenditori ed un convegno sul tema "Nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali"; a seguire ed orientare alcuni agricoltori locali verso nuove forme di agricoltura a basso input energetico.

La fase operativa si è svolta durante la seconda annualità (2004-2005) ed è stata caratterizzata dall'applicazione, in maniera sperimentale, di una campagna di comunicazione rivolta alla popolazione residente nelle aree pilota, finalizzata ad evidenziare gli elementi di maggior interesse rilevati durante la fase di pre-intervento. Alla campagna di comunicazione hanno collaborato gli studenti delle scuole superiori delle aree coinvolte nel progetto, attraverso attività finalizzate all'approfondimento della conoscenza delle opportunità offerte dai territori. Gli alunni, infatti, hanno avviato una serie di attività didattiche specifiche attraverso le quali hanno potuto racco-

Per acquistare  
spazi pubblicitari  
su questo giornale

**320-3603496**

fax 0824 813319  
info@entrotterra.org

gliere informazioni approfondite sulle opportunità e potenzialità del territorio. Tali attività hanno permesso agli alunni di sperimentare e vivere, in prima persona, la scoperta o la riscoperta di realtà produttive caratteristiche del proprio territorio, ed hanno portato, con modalità diverse in ogni area, all'organizzazione di eventi di promozione del territorio che hanno coinvolto studenti, famiglie, enti locali e realtà associative.

Tra le attività ed i prodotti della seconda annualità del progetto si annoverano la progettazione di un sito internet ([www.progettoorientamento.it](http://www.progettoorientamento.it)) e la realizzazione/distribuzione di locandine per la sua promozione; la realizzazione di cartoline informative sulle risorse per l'occupazione dei territori; la realizzazione di libretti informativi sulle risorse del territorio; l'organizzazione e la partecipazione ad eventi tipo mostre, fiere e manifestazioni. In particolare, nell'area Fortore-Alto Tammaro, durante la seconda annualità del progetto, è stata realizzata una serie di seminari a tema aventi come target gli alunni delle diverse scuole coinvolte nel progetto: "Il tessile fra tradizione e innovazione" (Istituto d'Arte di Cerreto Sannita), "Beni culturali e storiografia" (Liceo Classico di San Marco dei Cavoti), "Qualità e tracciabilità agroalimentare" (Liceo

*"entrotterra" e' una rivista mensile, che ha un preciso scopo: promuovere lo sviluppo economico attraverso il turismo nell'area dell'appenino meridionale, partendo dal nostro territorio il Sannio. L'obiettivo e' principalmente la*

*progettazione di percorsi turistici attraverso l'individuazione di aree verdi fruibili, luoghi d'interesse storico, artistico e culturale ed inoltre il censimento e l'associazione dell'azienda ed attivita' turistico-ricettive che operano nel*

*rispetto delle tradizioni, e dell'eno-gastronomia tipica locale. "entrotterra" e' distribuito, in abbonamento postale, agli operatori del settore ed ai simpatizzanti con l'obiettivo pero', di arrivare in edicola in tempi brevi.*

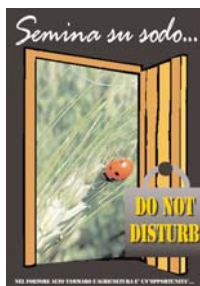
entrotterra - mensile di cultura del territorio  
edito da Ecoprint Media - via Airella 1  
82020 S. Giorgio La Molara (BN)  
Direttore Responsabile: Orlando Vella  
Hanno collaborato: Titti Cillo, Anna Civitillo,  
Alfredo G. Cocchiarella, Nicola Cocchiarella,  
Giuseppe P. Fazio, Gaetano Ferrara, Lorenzo

Ferrara, Danilo Marandola, Pasfer, Mary Pastore,  
Maria Pezzillo, Giuseppe S.  
Segreteria di redazione: Graziella Giordano  
Grafica ed impaginazione: Tomino Vella  
Webmaster: Gaetano Ferrara  
Redazione, Videoimpaginazione, Stampa e  
Amministrazione: Ecoprint Media - via Airella 1

82020 S. Giorgio La Molara (BN)  
tel/fax: 0824-993907 - email: [info@entrotterra.org](mailto:info@entrotterra.org)  
Registrazione: Testata: Tribunale di Benevento  
n. 20/2003 del 26 febbraio 2003  
tariffe abbonamento:  
ordinario € 25,00  
per enti € 100,00

versamenti da effettuare su c.c.p. n. 13632823  
intestato a "Ecoprint Media di Vella Orlando"  
IVA assolta dall'Editore  
ai sensi dell'art. 74 del DPR 633/72

Chiuso in redazione  
alle ore 10:00 del 3 agosto 2006



Scientifico ed Istituto Agrario di San Bartolomeo in Galdo), "Paesaggio rurale e risorse naturali" (Liceo Scientifico di Morcone) e "Sistema economico, imprese e servizi" (Istituto Tecnico Commerciale di San Marco dei Cavoti) (dei quali sono stati raccolti e pubblicati i relativi atti) hanno rappresentato, così, dei momenti di formazione ed orientamento che hanno fornito agli studenti le nozioni utili a considerare da un nuovo punto di vista le risorse e le opportunità lavorative offerte dal proprio territorio. Per ciò che riguarda l'agricoltura, durante la seconda annualità, si è provveduto a proseguire l'attività di orientamento e supporto instaurata con gli agricoltori locali. Risultato di tale impegno è stata la nascita di un'associazione di giovani agricoltori fortorini, l'AIPAS

(Associazione Italiana Produttori Amici del Suolo), che, attraverso il ricorso alla tecnica della SEMINA SU SODO o SEMINA DIRETTA, si prefigge di salvaguardare i suoli dalle frane e dall'impoverimento consentendo al contempo una sensibile riduzione dei costi di produzione. Il progetto "Nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali" ha condiviso a pieno questi obiettivi, dato che la semina su sodo, in un territorio come il Fortore, può rappresentare realmente un'opportunità lavorativa per i giovani agricoltori. Nel 2005, l'IBIMET ha supportato i processi di diffusione della tecnica allestendo un campo sperimentale (in agro di San Giorgio la Molara) con confronto fra parcelle semina tradizionale/semina su sodo di grano duro per l'analisi dello sviluppo degli apparati radicali e degli scambi gassosi del suolo e per la quantificazione delle produzioni finali. L'incontro tecnico "Semina su sodo: potenzialità e prospettive", del giugno 2005, che ha visto la presentazione dei risul-

tati sperimentali e la partecipazione di ricercatori e docenti universitari, ha rappresentato un momento di importane formazione per tutti gli agricoltori e gli addetti ai lavori.

Durante la terza annualità del progetto (2005-2006), grazie alla collaborazione fornita dai volontari del Servizio Civile assegnati al progetto, l'IBIMET ha effettuato importanti indagini sul territorio, con lo scopo di approfondire, in situ, le percezioni e le informazioni rilevate durante le prime due annualità del progetto.

Per prima cosa, dal settembre 2005, si è proceduto ad analizzare lo stato e la natura delle principali forme lavorative: il commercio (negozi), la ricettività (ristoranti, agriturismo...) e l'artigianato & mestieri. L'intento di tale indagine è stato quello di evidenziare i settori lavorativi che volgono in un miglior stato di salute, che mostrano maggiori possibilità di adeguamento alle nuove esigenze di mercato, che presentano i minori limiti strutturali nei confronti di uno sviluppo adeguato e che, pertanto, possono offrire, in prospettiva, maggiori opportunità lavorative. Attraverso un tale tipo di ricerca, infatti, si è ritenuto possibile acquisire le informazioni utili per orientare i giovani verso il mondo del lavoro e per stimolarli a rimanere e crescere nel proprio territorio. Tutto ciò attraverso la

compilazione, "porta a porta", di un questionario che evidenziasse lo "stato di salute", la "propensione allo sviluppo" e le "limitazioni allo sviluppo" dei vari settori lavorativi come specchio del loro approccio nei confronti delle nuove tecnologie e delle strategie di marketing, della natura dei loro problemi e dell'offerta lavorativa proposta. L'attività d'indagine ha riguardato 225 imprese di tre Comuni campionari del territorio del Fortore (San Marco dei Cavoti, Molinara e Castervetere in Val Fortore).

Lo studio sulle attività lavorative ha evidenziato, nel complesso, un buono stato e delle incoraggianti prospettive per il settore della "ricettività e tempo libero". Ciò ha suggerito di approfondire l'analisi di questo settore, con uno studio sui dati storici relativi ai flussi turistici ed all'evoluzione delle strutture ricettive del Fortore e dell'Alto Tammaro. I dati storici sono stati reperiti presso l'Ente Provinciale Turismo (EPT) e riguardano la consistenza degli esercizi ricettivi (distinti per alberghieri, complementari ed agrituristici) ed i flussi turistici (italiani e stranieri) relativi al periodo che va dal 1° gennaio 1999 al 31 dicembre del 2005.

Lo studio sulle dinamiche turistiche è proseguito anche durante la V edizione della "Festa del Torrione" di San Marco dei Cavoti quando, in

collaborazione con la ProLoco, si è provveduto ad "intervistare" i turisti per conoscerne la natura, la provenienza e le esigenze/aspettative: tutte informazioni indispensabili se si vuole dare un reale slancio alle potenzialità turistiche di tutto il territorio. A tale scopo, inoltre, l'IBIMET ha provveduto ad elaborare un modello di "guida multimediale al territorio", riportante le risorse ed i servizi presenti in un'area campione del Fortore-Alto Tammaro. Ciò allo scopo di fornire uno strumento che possa orientare gli addetti e le amministrazioni locali verso una funzionale offerta turistica dell'intero comprensorio.

Il 2005-2006 ha segnato, per il "progetto orientamento", un periodo d'intense attività. Alle ricerche già citate, infatti, vanno aggiunte "l'analisi del tempo libero dei giovani" (con oltre 250 interviste volte a sondare la soddisfazione dei giovani e l'offerta del territorio in termini di svago e ricreazione), la prosecuzione delle attività sperimentali sulla tecnica della semina su sodo (quest'anno su mais e sorgo) ed una serie di piccole azioni in collaborazione con enti e attori locali. Sempre con l'intento di orientare TUTTI ad avere un diverso e costruttivo approccio nei confronti delle risorse che un territorio come il Fortore - Alto Tammaro Possiede, nella speranza di stimolare e supportare le complesse dinamiche dello sviluppo rurale.

**B&B S. ALFONSO di Soriano Pellegrina**

c.da Zenna n° 12  
82029 S. Marco dei Cavoti  
Benevento



*Il soggiorno dal sapore antico*

Tel. 0824 985181 Cell. 347 0660577 E-mail: carusolaura2@virgilio.it

**Ringraziamenti**

Si ringraziano i responsabili ed il gruppo di lavoro "progetto-orientamento", i volontari del Servizio Civile (Piero De Palma, Stefania Fragnito ed Isabella Parletta), l'EPT di Benevento ed il sig. Antonio Orsini, Entrotterra, la ProLoco e l'Amministrazione di San Marco dei Cavoti, le scuole partner, l'AIPAS e quanti abbiano contribuito alle attività condotte negli anni di ricerca.

## Itinerario turistico “Dolce amaro...”

*Tra passato e futuro: a spasso nei vicoli del borgo antico dominati dalla maestosa sagoma degli aerogeneratori.*



3. Palazzo Zurlo



1. Uno scorcio del borgo medievale



2. Storica bottega dolciaria

San Marco dei Cavoti è noto e conosciuto per i suoi torrioni, gli esclusivi "baci" ...i croccantini al miele famosi ormai in tutto il mondo!

Una cittadina ospitale che con il suo borgo medievale è capace per un attimo di immergerti nel passato, dimenticando i rumori della grande città.

Da piazza mercato, attraversando Porta Palazzo abbiamo di fronte i resti del vecchissimo palazzo Marchesale.

Risalendo i vicoletti dai balconi fioriti [Foto 1] ci soffermiamo davanti alla chiesa del Carmine e da lì a poco la Porta di Rose e la chiesa di San Rocco edificata nel 1664.

Su un terrazzo dal panorama mozzafiato visitiamo la chiesa di San Marco e la Torre dei Provenzali e giù per via Roma, la nostra

attenzione è catturata dalle meravigliose botteghe dolciarie dove non possiamo fare a meno di assaggiare le deliziose cassatine sam-

colarusso e Palazzo Zurlo

[Foto 3], per concludere la nostra passeggiata a tempo di record !!! Siamo nel museo degli oro-

logi da torre! ...giunti a metà del nostro percorso e' arrivato il momento di regalarci una

pausa piacevole tra le specialità culinarie di uno dei ristoranti del posto. E' ora di ripartire, abbiamo un appuntamento in una delle tante attività artigianali di San Marco, l'azienda Iacocca, dove Angelo ci fa assistere ha una tradizione centenaria, la trasformazione del latte in derivati, quali ricotta, mozzarella e formaggi.

Dopo tanto mangiare è giunta l'ora di trascorrere qualche ora sul monte San Marco [Foto 4] dove lungo la sua dorsale si estende il parco eolico, uno dei più grandi d'Italia [Foto 5]. E' un luogo per vincere il caldo usufruendo del fresco della montagna, un pianoro roccioso ricoperto di cespugli dove nel 1943 avvenne lo scontro tra l'esercito tedesco e gli anglo-canadesi.

...buona giornata!



Parco eolico presso Monte San Marco

Fontecanale

Ciannavera

San Marco dei Cavoti

Mortina

Gesina



4. Rifugio presso il Monte San Marco



5. Parco eolico di M. San Marco

## Il centro storico di San Marco dei Cavoti

*Schede di approfondimento sui luoghi da visitare*


  
**Studio Fotografico Antonio Verzino**
  
 Foto per cerimonie
   
 Elaborazioni digitali
   
 Fotofotocolor
   
 Riprese Video
   
 Via G. Mazzini, 17 - San Marco Dei Cavoti (BN)
   
 Via Campo Sportivo, 21 - Reino (BN)
   
 Tel.: 0824 984514
   
 E-Mail: Fotoverzino@katamail.com



### Chiesa S. Marco Evangelista

La chiesa, costruita nel 1400, lesionata gravemente dal sisma del 1962 che colpì tutto il Fortore, fu ricostruita nel 1974. Successivamente, dopo 23 anni, subisce un radicale rifacimento per recuperarla al centro storico di cui è il fulcro. Oggi, infatti nell'edificio si possono ammirare un bel altare in granito e un

pregevole ostensorio. Vi si conserva anche una preziosa reliquia: un osso del mignolo di S. Diodoro, a cui i sammarchesi sono particolarmente devoti. Il portone in bronzo, interamente realizzato a mano da un artista napoletano, riporta due scene bibliche: l'Annunciazione, la Crocefissione e i momenti

salienti di S. Marco Evangelista, riguardanti la sua presenza nell'orto dei Getsemani e il suo martirio in Alessandria d'Egitto, legato dietro un cocchio tirato da cavalli. Nella parte bassa del portone, è raffigurato S. Marco con angeli nella gloria del CIELO, che benedice il paese. Dal belvedere antistante la chiesa si può godere di un incantevole e vasto panorama.

### Chiesa Maria SS. Del Carmine

La Chiesa di Maria SS del Carmine di San Marco dei Cavoti, edificata nella prima metà del XVI secolo, in un primo tempo era dedicata alla SS. Annunziata. Della stessa rimane a testimonianza l'effigie



in pietra scolpita sul portale centrale della chiesa a forma rettangolare dalle dimensioni 40 x 50, situata nell'antico largo che da essa prende il nome e dove un tempo si celebravano tutte le feste civili e religiose del paese. Originariamente le era annesso un monastero domenicano voluto dal marchese Cavaniglia. Caratteristica della chiesa è il campanile alto 27 metri con tre campane: la più grande è nota come "Maria Maddalena Scampacqua" perché si diceva che i suoi rintocchi allontanassero le tempeste. Si notano, inoltre, due campane in bronzo, dal peso di 25 kg, che servivano per il funzionamento dell'orologio incorporato al campanile, orologio che già prima del sisma del 1962 era fermo; esse hanno due strutture differenti e sono datate in epoche diverse: l'una è del 1481 e l'altra del 1585.

### Museo degli Orologi



Il Museo degli orologi da torre "unico nel suo genere in Italia", a San Marco dei Cavoti, nasce dalla necessità di raccogliere in una sede dignitosa tutta la collezione del maestro Ricci, come in uno scrigno nel quale custodire gioielli d'arte. Di proprietà del Consiglio Nazionale delle Ricerche, raccoglie circa cin-

quanta orologi da torre, alcuni antichissimi ed unici. Il museo conserva ingranaggi di orologi da torre ancora in funzione risalenti a tutte le epoche storiche, in particolare al periodo Medievale. Così mentre lo sguardo di molti è proteso in avanti, qualcuno dedica ancora le "proprie ore" al passato.

### Palazzo Marchesale

S. Marco dei Cavoti fu "marchesato", alle dipendenze del Principato Ulteriore.

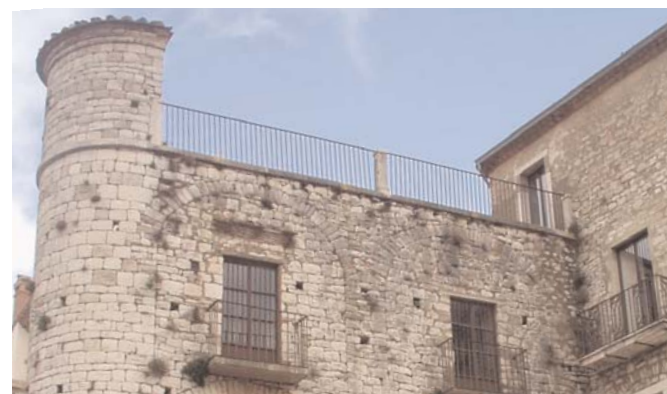
I resti del vecchissimo palazzo marchesale confermano questa struttura politica.

I suoi ruderi in parte ancora abitati, si rinvengono nella zona denominata Vicidomini.

Quando l'ultima famiglia

marchesale (i Cavaniglia) lasciò S. Marco per trasferirsi alla corte di Napoli, affidò ad un vicedomini la conduzione degli affari locali.

Il "Palazzo Marchesale", di epoca medievale, è caratterizzato da una struttura "a corte" dove si può accedere mediante "Porta Palazzo", una delle quattro porte della cinta muraria.



*Si ringraziano il CNR-IBIMET e le volontarie del Servizio Civile, Stefania Fragnito ed Isabella Parletta, per le informazioni fornite.*

## Antico itinerario turistico "Tutto Tratturo"

Un piacevole percorso a contatto con la natura  
che si può percorrere a piedi o in bicicletta

Per scrivere un articolo  
su questo giornale:

**329-8115529**

fax 0824 813319  
info@entrotterra.org

La nostra passeggiata comincia in contrada Taverna, in prossimità del ponte di Calise, sulle rive del fiume Tammaro [Foto 1].

Puntiamo dritti verso nord, costeggiamo il fiume per un breve tratto, attraversiamo poi il Tammarecchia.

Aiutandoci con la disposizione dei muri in pietra, posti a delimitare ciò che resta dell'ampiezza del tratturo, ci incamminiamo verso il mulino Ielardi [Foto 2].

Il mulino è semi diroccato ma che conserva ancora



1. Tratto de "Il Tratturo" -San Giorgio la Molara (BN)-

...finalmente una breve sosta in un'area adiacente al mulino all'ombra di un



2. Mulino Ielardi -San Marco dei Cavoti (BN)-

intatto il suo caratteristico assetto fortificato.

grosso pino! Abbandoniamo ora il trat-

turo per percorrere la stradina che conduce a Santa Barbara [Foto 3] per visitare la piccola chiesetta



3. Chiesetta di Santa Barbara -San Marco dei Cavoti (BN)-

romanica che custodisce le reliquie dei Santi

giornata sulle rive del lago di San Giorgio... [Foto 6]



4. Le Laure



5. Il Pescatore



6. Il lago San Giorgio

## "Le Laure" sorge in una valle verde del Tammaro

*E' possibile degustare le tante specialità tradizionali, accompagnate da ottimi vini prodotti direttamente in azienda*

L'azienda agrituristica "Le Laure" sorge nella verde valle del Tammaro dominata dalla collina di uliveti di San Giorgio la Molara, vicino all'antico Regio Tratturo Pescasseroli-Candela, a 15 chilometri circa da Pietrelcina. L'agriturismo si trova in un'antica casa padronale di inizio '900 che fu di proprietà di un famoso medico primario di neurologia che la costruì come casa di vacanza per la sua famiglia che risiedeva a Napoli. La casa padronale era al centro di una tenuta che comprendeva altre quattro masserie condotte mediante coloni e mezzadri e si estendeva per un totale di oltre 70 ettari. Circa 30 anni fa, alcuni terreni e la casa padronale furono venduti dagli eredi e acquistati dalla famiglia Maniero che tuttora li possiede. I campi vengono oggi coltivati ad uliveto, vigneto, cereali e foraggio. Da alcuni anni si è deciso di trasformare l'antica casa padronale in agriturismo nell'intento di offrirgli come luogo di svago, conservando lo stile originario degli arredi e degli interni che la caratterizzavano già quando veniva usata come casa di vacanze di una famiglia benestante. Dalle 400 piante di olive si ricava un olio extravergine naturale e di notevole qualità: la bontà e delicatezza al palato che lo



contraddistinguono sono senz'altro da assaggiare. Nel vigneto si coltivano uve rosse di Barbera e uve bianche di Falanghina e Malvasia i cui vini vengono serviti nell'agriturismo. Nell'azienda sono anche allevati diversi animali di bassa corte: polli, conigli, maiali e capre. Nell'agriturismo, che può ospitare fino a 40 posti, si può fare un assaggio delle specialità della cucina dell'agriturismo che sono molte e varie.

La pasta viene rigorosamente fatta in casa ed è sempre preparata in giornata, e per questo è di obbligo effettuare la prenotazione. Tra i primi abbiamo "ravioli di ricotta e borragine in salsa di asparagi", "pasta con ceci e funghi gallinacci", cicatelli e pampanelle che vengono preparati in vario modo anche in base alla stagione e ai prodotti che offre la campagna dell'agriturismo. La pasta all'uovo viene preparata soltanto con le uova

fatte dalle galline ovaiole allevate in azienda. Con queste uova viene anche preparato il dolce tipico dell'agriturismo, una speciale crostata ripiena di marmellata di more affogata nella crema pasticciera. Molte specialità vengono preparate anche con i prodotti che vengono raccolti nei boschi vicini dove crescono funghi porcini e gallinacci, more e piante aromatiche. Un'altra specialità dell'agriturismo sono i salumi di lunga stagionatura prodotti in azienda. Tutt'intorno vi è un giardino in cui si trova una area giochi per i bambini e un campo da bocce per i più grandi. Il giardino è ricco di alberi e piante officinali di diversa specie come gelsi, corbezzoli, acacie, salvia, rosmarino, menta, lavanda e citronella. Per alloggiare sono disponibili 5 camere per un totale di 10 posti che si possono aumentare con l'aggiunta di letti fino a 14. A piano terra sono disponibili 2 camere fornite di tutti i servizi per i disabili. Si effettua trattamento completo, a mezza pensione o con sola prima colazione. Per passare una interessante giornata tra le bellezze dei paesaggi di questi luoghi si consiglia di percorrere il vicino percorso turistico "Tutto Tratturo" che ci porterà dall'incantevole campagna del Regio Tratturo al lago di San Giorgio.

**OTTICA punti... DI VISTA**  
**OCCHIALI - LENTI A CONTATTO**  
Via Mazzini, 26 - S. MARCO dei CAVOTTI (BN)  
   
Tel. 0824 984709  
**per tutto il mese di agosto**  
**rifai l'occhiale a soli 80 €**

### SCHEDA AGRITURISMO

- Nome attività: Agriturismo "Le Laure"
- Indirizzo: C.da Calise, San Giorgio La Molara
- Titolare: Maniero Angelina
- Telefono: 0824/983247--388/0610503
- Posti ristorante: 40
- Piatti tipici: Pasta fresca all'uovo, crostata di more
- Camere totali: 5 (tutte con servizi)
- Posti letto totali: 10 (14 con aggiunta letti)
- Televisione in camera: Si
- Vendita prodotti aziendali: Salami, vino, olio
- Sport praticabili: Passeggiate, campo da bocce
- Piscina: No
- Area giochi per bambini: Si
- Animazione per bambini: Si
- Animali in azienda: Capre, conigli, maiali, polli, faraone
- Organizzazioni Tour turistici: Si
- Servizio guide turistiche: Si



## Intervista al sindaco di San Marco dei Cavoti Dott.ssa Angela Tremonte

*Le possibilità e le problematiche connesse allo sviluppo turistico del territorio secondo il primo cittadino del comune fortorino sempre più famoso per il suo croccantino e suoi dolci tipici*

di Nicola Cocchiarella

La promozione turistica del territorio rappresenta per l'immediato futuro una grande occasione di sviluppo dell'economia locale dell'entroterra. Abbiamo chiesto alla Dott.ssa Angela Tremonte, Sindaco di uno dei principali centri della provincia sannita, il suo pensiero su alcuni punti nevralgici dello sviluppo turistico.

**D. Signor Sindaco, come sono recepite e vissute nel Suo comune la serie di iniziative che sono state promosse di recente a più livelli per la promozione turistica del territorio?**

R. La promozione turistica rappresenta un elemento portante per lo sviluppo del territorio.

Per la valorizzazione delle risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del nostro territorio stiamo cercando di cogliere le diverse occasioni che ci vengono dai finanziamenti disponibili proponendo una progettazione che mira ad uno sviluppo integrato ed armonico di tutte le risorse e le potenzialità del territorio. In quest'ottica, ai progetti di valorizzazione del centro storico si sono aggiunti progetti volti alla tutela ed alla salvaguardia delle bellezze ambientali ed inoltre iniziative per la valorizzazione delle tipicità alimentari.

Cogliamo con entusiasmo le iniziative ed i progetti di altri enti ed istituzioni operanti sul territorio ed aventi la finalità di promuovere il territorio stesso.

Un esempio è costituito da un progetto del CNR nato per la comprensione delle potenzialità del territorio avviato circa 3 anni fa. Questo studio, inizialmente condotto in modo autonomo dal CNR, ha visto successivamente il coinvolgimento del comune di San Marco che attualmente ospita un ufficio dove giovani studiosi lavorano per la valorizzazione delle potenzialità del territorio.

**D. Negli ultimi anni in quasi**



**tutto il territorio della provincia vi è stato un fiorire di iniziative turistiche rurali (agriturismi, bed & breakfast, country house ecc.); anche nel suo comune si è avuto questo fenomeno?**

R. Sì, anche nel nostro comune, grazie alle agevolazioni pubbliche previste nel POR, c'è stata una crescita del numero di queste attività che possono rappresentare una buona possibilità di incrementare il reddito delle aziende agricole che hanno effettuato questo tipo d'investimento. Agriturismi e B&B sopperiscono alla mancanza di alberghi nel nostro paese, ma soprattutto rappresentano un luogo dove assaporare uno spicchio del nostro territorio con le sue tipicità.

La nascita dei B&B ha interessato sia il centro urbano che le campagne e ha dato anche la possibilità di ristrutturare e far tornare a vivere costruzioni antiche di un certo pregio.

**D. La Sua Amministrazione come sta partecipando alla realizzazione di proposte concrete per far emergere e consolidare il complesso delle risorse ambientali, storico-culturali ed enogastronomiche presenti nel territorio, nonché le attività turistico-ricettive ad esse connesse?**

R. Stiamo puntando sulla promozione di un particolare prodotto: il croccantino di San Marco. Insieme al croccantino

promuoviamo il territorio con tutte le sue risorse (l'incantevole centro storico, l'affascinante ed intrigante museo degli Orologi da Torre e tante tipicità gastronomiche). La *festa del torrone*, che con il prossimo appuntamento di dicembre è giunta ormai all'ottava edizione, rappresenta un momento importante per gustare le tipicità ed ammirare le caratteristiche di San Marco.

L'evento ha suscitato l'interesse dei mass-media ed è stata pubblicizzato su alcune trasmissioni televisive della RAI come "Terra e Sapori" e "Agri 3" ed è stata promossa sia su giornali locali che su quotidiani di più ampia diffusione quali "Il Mattino" e "La Repubblica".

Abbiamo presentato i nostri prodotti in occasione di vetrine nazionali come "Sweet Torrone" di Cremona, *Alimentari - Fiera dell'artigianato alimentare* a Bologna e *Vinitaly* a Verona.

Abbiamo sostenuto la realizzazione di una Guida gastronomica di San Marco dei Cavoti curata dalla giornalista Maristella Di Martino del quotidiano *Il Mattino*. La guida è stata presentata con delle manifestazioni organizzate a Napoli a Salerno e ad Avellino in tali occasioni alla presentazione della guida è stata abbinata la presentazione di prodotti tipici del territorio.

**D. Avete mai pensato alla**

**realizzazione di itinerari turistici per la valorizzazione delle risorse del territorio?**

R. Per favorire la presenza non solo occasionale di visitatori sul territorio è necessario offrire un **pacchetto completo**: non si può lasciare il turista all'improvvisazione e al caso facendolo venire qui giusto per assaggiare un prodotto tipico o andare a pranzo in un ristorante. Abbiamo pensato alla possibilità di creare un percorso che preveda la visita al nostro centro storico, a cui stiamo destinando molti interventi di recupero architettonico; a questo percorso non si può non unire la visita al **Museo degli orologi da torre**, unico nel suo genere, in cui sono conservati una serie di meccanismi cronomeccanici tutti perfettamente funzionanti. Non si può poi evitare il percorso naturalistico con una passeggiata tra i boschi in cui è immersa la chiesa di **Santa Barbara** ed è d'obbligo un'escursione al mulino Ielardi con il percorso lungo il Regio Tratturo e per finire salire sulla parte alta del paese per ammirare il parco eolico. Non può mancare poi la degustazione di prodotti tipici nelle attività turistico-ricettive.

Oltre ad organizzare un percorso sul nostro territorio comunale sarebbe importante coinvolgere i territori circostanti cercando di organizzare un percorso che tenga conto di tutto il territorio interno in modo da consentire ad un turista di trascorrere più giorni in questi luoghi.

Anche in occasione della festa del torrone la permanenza è legata ad una sola giornata, sono rare le presenze di maggiore durata.

Solo con la realizzazione sul territorio di un percorso che inserisce tutte le risorse in un circuito più ampio, le permanenze potranno essere di più giorni con ricadute positive per le strutture ricettive e quindi per l'intera economia del territorio.



www.pensatostampato.it



**D. In molti casi le attività turistico-ricettive della zona si devono però confrontare con una ristrettezza del mercato di riferimento con una conseguente bassa redditività delle attività rispetto alle loro potenzialità. Secondo lei, quali possono essere le soluzioni per far uscire queste attività da un ambito troppo localistico?**

R. Gli enti e le istituzioni possono dare un impulso per organizzare eventi e promuovere la creazione di itinerari turistici che comprendono un ambito territoriale più ampio di quello che può essere il ristretto territorio comunale e quindi stimolare la formazione di un mercato per le attività ricettive. Anche le attività turistiche devono però svolgere un ruolo più attivo, in determinate occasioni possono o devono lavorare in sinergia con le istituzioni collaborando all'organizzazione di eventi perché ogni evento organizzato sul territorio può rappresentare l'occasione per un richiamo turistico.

**D. La lontananza delle nostre zone dalle grandi vie**

**di comunicazione disincentiva il turista a visitare questi luoghi; pensa che una buona viabilità locale possa ovviare a questi svantaggi?**

R. Sicuramente la viabilità è un elemento importante, una facile percorribilità delle vie di comunicazione rappresenta un elemento di vantaggio per un luogo. Tuttavia la viabilità non è il fattore essenziale su cui agire, la mancanza di una strada a scorrimento veloce non è di ostacolo allo sviluppo turistico.

E' sicuramente più importante avere la capacità di presentare in un certo modo il territorio, di creare quelle iniziative che possono attirare turisti, di offrire servizi adeguati e di un certo livello per aumentare la ricettività globale del luogo e ridurre i possibili disagi della permanenza sul territorio.

**D. Il turismo rurale è in continuo sviluppo tuttavia la concorrenza con altre zone, come Toscana e Umbria, è molto sentita; pensa che il miglioramento della qualità combinato ad un prezzo inferiore possano**

**essere le carte vincenti per le attività di queste zone?**

R. Credo che sia fondamentale soprattutto il miglioramento della qualità e dei servizi; io non credo che bisogna incidere sui prezzi. Toscana e Umbria sono due realtà diverse dalla nostra e hanno pertanto un'organizzazione basata su quella realtà territoriale; i nostri territori e le nostre risorse possono essere valorizzate seguendo un modello autonomo di sviluppo senza la necessità di copiare o rincorrere altri.

Quello che bisogna migliorare nella nostra realtà è la qualità, l'organizzazione, il servizio complessivo e l'idea stessa di fare impresa turistica. Il servizio che deve offrire un agriturismo va ben oltre il semplice pranzo o cena, deve dare al visitatore la possibilità di "assaporare" tutte le tipicità e le peculiarità di quel territorio.

Alle imprese è poi importante collegare una serie attività promozionali che permettano alle stesse imprese di farsi conoscere all'esterno con tutte le loro peculiarità e la serie di servizi offerti al turista. Sono

necessari quindi degli idonei supporti che aiutino a consolidare l'idea di impresa turistica, con la sviluppo di una serie di servizi che un agriturismo può offrire per valorizzare la propria attività e il territorio.

**D. L'antico mulino Ielardi posto ai piedi della collina di S. Barbara rappresenta un gioiello di architettura rurale presente nel territorio del Suo comune. Visto però l'avanzato stato di abbandono in cui si trova la costruzione, quali sono gli interventi urgenti pensati dalla Sua Amministrazione per salvare questo monumento della civiltà contadina?**

R. Il mulino Ielardi purtroppo non è un bene comunale e di conseguenza non ci è possibile intervenire direttamente; tuttavia come già avvenuto per diversi beni architettonici del centro storico il comune potrebbe, con l'aiuto di enti ed istituzioni sovracomunali, valorizzare questo gioiello di architettura rurale.

**ARREDAMENTI  
PETRONE**

**SCAVOLINI**

**PRESONTO  
ITALIA**

**LE FABLIER**

## Navigando in rete

Il sito [www.brigantaggio.net](http://www.brigantaggio.net) è dedicato al fenomeno storico del Brigantaggio nella provincia di Benevento.

Nella home page ci sono le foto che documentano questo periodo.

A sinistra sono elencati i titoli di sezioni dedicate ai briganti più famosi ed alla loro biografia, alla storia del brigantaggio ed ai documenti dell'epoca.

A destra sono elencati tutti i paesi della provincia per ognuno dei quali sono riportati gli episodi rilevanti e più eclatanti nonché le misure di ordine pubblico messe in atto dalle autorità del neonato stato unitario per reprimere il fenomeno del brigantaggio.

Il sito propone approfondimenti sulla questione meridionale, sulle cause e le direzioni dell'emigrazione, il tutto ben contestualizzato sia a livello cronologico che politico-sociale.

Interessanti sono le sezioni dedicate alle uniformi degli eserciti degli stati preunitari,



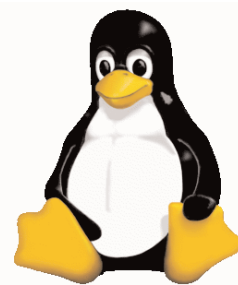
alle lettere che i briganti scrivevano ad autorità ed a personaggi in vista per ingiuriare, chiedere aiuto, ventilare ritorsioni o formulare vere e proprie minacce.

Un sito ricco di notizie e approfondimento che gli appassionati di storia troveranno interessantissimo ed imperdibile.

## GlugBN - la voce agli utenti linux

a cura del GlugBN

Il pinguino più famosa del mondo. Tux è la mascotte ufficiale del kernel Linux. L'idea che la mascotte di Linux dovesse essere un pinguino venne da Linus Torvalds, il creatore del kernel Linux. Tux venne disegnato nell'ambito di un concorso Linux. Il pinguino venne creato da Larry Ewing con GIMP, un pacchetto grafico distribuito come free software. Si racconta che Linus abbia dato le specifiche di come dovesse apparire il pinguino: "Quando pensate al logo di LINUX, disse, dovete pensare ad un pinguino un po' soprappeso che si è appena ingozzato di ogni ben di Dio, ha appena ruttato ed è in pace con il mondo intero". Tux è un pinguino paffuto dall'aria contenta. L'origine del nome Tux, può dare a pensare che sia stato scelto perché i pinguini sembrano indossare uno smoking (tuxedo in inglese), invece fu suggerito da James Hughes. TUX come un acronimo, in puro stile Unix, derivato da Torvalds Unix. Secondo qualcuno Linus Torvalds ha una "fissazione per gli uccelli acquatici grassi



e che non volano". Inoltre Torvalds afferma di avere contratto la "pinguinite" dopo essere stato gentilmente mordicchiato da un pinguino: "La pinguinite ti tiene sveglio la notte a pensare ai pinguini e ti fa provare un grande senso di affetto verso di loro". La malattia immaginaria di Torvalds è ovviamente uno scherzo, tuttavia venne realmente morso da un piccolo pinguino durante una visita a Canberra. Possiamo dire che TUX è diventato il pinguino più famoso del mondo, diventando un'icona per tutte le comunità open source mondiali, si pensi che il Linux User Group inglese ha adottato un pinguino allo Zoo di Bristol in Inghilterra.

di Giuseppe S.



**informatica ferrara**

di Ferrara Gaetano

San Lorenzo Maggiore (BN)

tel./fax 0824 813319 - cell. 329 8115529

**Realizzazione siti web  
per aziende ed enti pubblici**

[www.informaticaferrara.com](http://www.informaticaferrara.com)  
[info@informaticaferrara.com](mailto:info@informaticaferrara.com)

# L'Oasi di Titti

in collaborazione con  
**Creta Rossa**  
Centro di Animazione

Feste a domicilio, per ristoranti, per  
manifestazioni  
Via Esperando n.1 - 82100 Benevento

per contatti 329 4076449

Rubrica

*Come usare il web*

di Gaetano Ferrara

### IMAP server

Quando attivi un account di posta elettronica a volte viene indicato anche l'indirizzo dell'IMAP server a cui puoi collegarti. Di cosa si tratta? L'IMAP server permette di accedere alla propria mail box attraverso il client senza dover scaricare i

messaggi e, soprattutto, senza alterare l'organizzazione che si è voluta dare alla casella di posta elettronica. Una mail box che permetta l'accesso tramite IMAP server consente di riportare in locale, sul client del computer che si sta usando, la stessa struttura delle folders che esiste sul server remoto e,

tramite sincronizzazione, avere in locale copia dei messaggi archiviati nella casella di posta.

In questo modo puoi disporre dell'archivio delle tue emails indipendentemente dalla postazione da cui accedi ad internet, sia in caso di utilizzo di clients sia in caso di accesso tramite interfaccia

web (se il gestore del servizio di posta elettronica lo consente).

Insomma se hai più di una postazione di lavoro distanti l'una dall'altra e non puoi portarti dietro il computer, l'IMAP è l'accesso alla mail box che fa per te. Vuoi provare? Attiva un account su [email.it](http://email.it) e sperimenta!

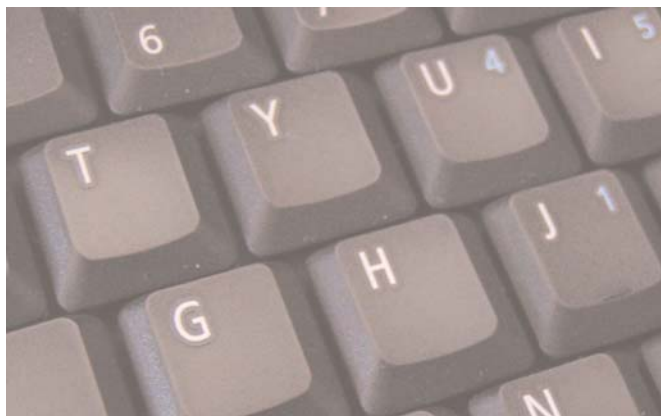
# Software: Libero o Gratuito?



*Per fare chiarezza  
sul significato dei due termini.*

di **Lorenzo Ferrara**

Per comprendere il concetto di software libero è necessario chiarire la differenza tra i termini "gratuito" e "libero". Un programma si definisce gratuito quando si può usare senza dover pagare l'autore, mentre un software libero è qualcosa di molto più complesso. Un software per dichiararsi libero deve garantire ad ogni utente 4 libertà fondamentali: 1) Libertà di usare il programma ed di poterlo utilizzare per qualsiasi scopo; 2) Libertà di studiare il funzionamento del programma e libertà di poterlo adattare alle proprie necessità; 3) Libertà di poter ridistribuire copie del software; 4) Libertà di poter migliorare il programma e rilasciare le migliorie al pubblico. La frequente confusione tra softwa-



re gratuito e libero è dovuta alla possibilità di poter ridistribuire i programmi liberi anche senza richiedere alcun tipo di compenso. La facoltà di poter scaricare ed usare un software senza doverlo comprare è spesso il motivo principale che spinge un utente ad

utilizzare un programma libero. Il problema principale non è dover pagare un software, ma ottenere la libertà di farci ciò che vogliamo. Si potrebbe pensare che il software libero non sia poi così libero, poiché non vi è, ad esempio, la possibilità di distribuire il software

senza il suo codice sorgente. Se per assurdo ciò fosse possibile, un altro utente non avrebbe diritto alle libertà 1) e 3). In altri termini, se un utente se avesse la libertà di limitare l'accesso al codice sorgente ad altri utenti, questi non potrebbero né studiare, né adattare, né migliorare il software. Quindi ci sarebbero degli utenti che vedrebbero diminuire sensibilmente le proprie libertà. E' necessario comprendere l'importanza di pretendere una piena libertà anche nel campo dell'informatica. L'adozione di software libero è solo un minuscolo passo in avanti verso una nuova concezione della società che metta al primo posto il radicamento della tutela della libertà nella cultura di ogni individuo.

**VETTRONE SERVICE S.n.c.**  
*di Massimo e Claudio Vetrone*

**COMMERCIALIZZAZIONE SERRAMENTI**

**- ZANZARIERE - SERRANDE BASCULANTI - PORTONI BLINDATI**

*Possibilità di finanziamenti in sede  
con interessi vantaggiosi BIPIELLE DUCATO*

**• Montaggio • Assistenza Tecnica  
• Preventivi gratuiti**



**VETTRONE SERVICE S.n.c.**

Via Roma - FOGLIANISE (BN)

Tel./Fax 0824 878593

www.paginegialle.it/vettroneservice

Cell. 339 6712082 Massimo - Cell. 339 6154308 Claudio

## La coltivazione dei piccoli frutti (frutti di bosco)

*La coltivazione dei frutti di bosco rappresenta una buona possibilità di incremento dei redditi per le aziende agricole dell'entroterra campano, senza i vincoli delle quote di produzione.*

**Dr Alfredo G. Cocchiarella**

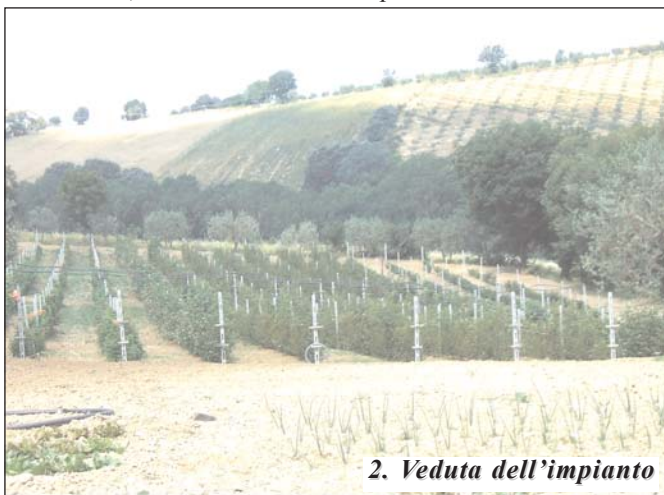
La nuova Politica Agricola dell'Unione Europea tende sempre più a diminuire il livello di protezione di alcuni prodotti agricoli, questo ha provocato un ridimensionamento dei prezzi delle maggiori produzioni "tradizionali". In questo modo l'U.E. cerca di ridurre gradualmente la produzione nei settori eccedentari e nello stesso tempo cerca di promuovere la diversificazione e la qualità delle produzioni agricole. L'impostazione adottata dall'U.E. comporta inevitabilmente un assottigliamento dei redditi degli imprenditori agricoli ed in modo particolare di quelli che hanno la loro azienda localizzata in aree collinari e montane in quanto essi si trovano già ad operare a costi più alti rispetto ai colleghi che operano in aree di pianura. Gli agricoltori si trovano quindi sempre più spesso di fronte all'esigenza di trovare colture alternative, che non diano luogo ad eccedenze di produzione e non siano vincolate alle misure Comunitarie di contenimento e che possano contribuire a riportare i redditi ai livelli iniziali. I piccoli frutti possono essere considerate delle colture alternative a quelle tradizionali e in molti casi possono contribuire a recuperare quel reddito perduto per i motivi prima esposti. Queste colture presentano delle caratteristiche che le rendono adatte soprattutto a un contesto socioeconomico tipico delle zone collinari e montane e nelle aziende a conduzione familiare. Infatti i piccoli frutti sono delle colture che richiedono un elevato fabbisogno in manodopera e un basso investimento in termini di superficie e di altri fattori della produzione. Sono quindi delle colture che possono valorizzare notevolmente la manodopera presente nelle aziende familiari. A questo punto è doveroso sottolineare che in Campania, ma questo è vero anche per altre regioni, accanto alle aree irrigue ed a quelle non irrigue ma con buone caratteristiche, vi sono anche aree con maggiori svantaggi dovuti all'orografia, al clima ecc., cosiddette marginali, dove spesso operano numerose piccole aziende agricole a conduzione familiare. Queste



**1. Lamponi in fase di produzione**

aree non possono essere abbandonate al loro destino. E' importante sostenere l'attività agricola in queste zone, promuovere la diffusione di colture adatte al contesto socioeconomico (piccoli frutti, piante officinali, leguminose ecc.) evitando che, con l'abbandono da

centro e nel meridione d'Italia dove i piccoli frutti sono ancora meno conosciuti e potranno trovare oltre a condizioni pedologiche e climatiche adatte alla coltivazione anche un valido spazio economico. Prospettive favorevoli possono individuarsi anche

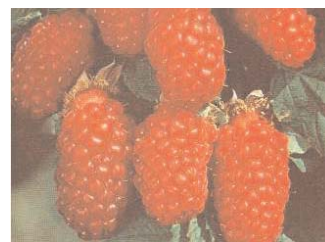


**2. Veduta dell'impianto**

parte della popolazione agricola, si manifestino sempre più evidenti fenomeni di dissesto idrogeologico. Le produzioni di piccoli frutti (lamponi, more, ribes, fragoline di bosco), oggi ancora poco conosciute, rappresentano potenzialmente segmenti nuovi di offerta per i quali la domanda dei consumatori costituisce opportunità ancora in gran parte inesplorata. E' assai probabile che nel medio-lungo periodo, il consumo pro-capite di prodotto fresco, attualmente molto basso, nell'ordine dei 100 gr./persona/anno, sia destinato ad aumentare, specie nel

nella trasformazione del prodotto locale da parte di piccole industrie alimentari ed aziende agrituristiche per produzioni biologiche di alta qualità (liquori, sciroppi, marmellate, ecc.). Partendo da tali considerazioni è possibile affermare che per poter meglio conoscere il comparto è necessario intensificare le attività dimostrative e sperimentali finalizzate alla diffusione dei piccoli frutti nel territorio Regionale. La realizzazione di campi dimostrativi è di fondamentale importanza per due aspetti:

- consente agli imprenditori agri-



coli interessati a tali coltivazioni di poter toccare con mano la realtà produttiva, verificare le possibilità di coltivazione delle singole specie e le relative tecniche colturali;

- è possibile effettuare una prima valutazione sulle varietà impiantate, individuando quelle che si dimostrano più adatte al pedoclima dell'area. L'aspetto più interessante da rilevare è che queste colture spesso suscitano un notevole interesse soprattutto nei giovani imprenditori agricoli; sarebbe auspicabile da parte loro costituirsi in piccole cooperative soprattutto per la commercializzazione.

Uno degli aspetti più problematici dei piccoli frutti, infatti, non riguarda la coltivazione ma la commercializzazione; essi necessitano di un'organizzazione commerciale efficiente, capace di fornire risposte rapide alle diverse situazioni di mercato, coordinata con un'assistenza tecnica capillare e di livello professionale di elevata specializzazione. I piccoli frutti, infatti, non sono più una coltivazione marginale ma il prodotto di un'organizzazione complessa dinamica e quasi spregiudicata. Negli ultimi anni è cresciuta anche l'attività di ricerca finalizzata allo sviluppo di queste coltivazioni; il MiPAF, attraverso il progetto "Liste Varietali di Piccoli Frutti" si occupa della scelta varietale ed è di qualche anno fa un Programma Operativo Multiregionale (POM B41), per le aree mediterranee che riguardava la messa a punto delle tecniche di coltivazione del lampone nelle regioni Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Sardegna che ha portato a formulare una proposta per un disciplinare di coltivazione del lampone nelle aree meridionali. In alcuni casi i piccoli frutti sono stati inseriti in un programma di riconversione colturale utilizzando i benefici previsti dal Fondo Comunitario per il Tabacco ai sensi del Reg. CE n. 2182/2002. Le foto riportate nel presente articolo si riferiscono all'impianto realizzato nel 2005 in agro di San Giorgio del Sannio beneficiando dei fondi previsti dal Reg. CE 2182/2002.

## Intervista al Dott. Angelo Fasulo Sindaco di San Lorenzo Maggiore

*"L'obiettivo del comune è di migliorare la qualità della vita nel nostro paese"*

di M. P. e L. F.

**D. Signor Sindaco, a più di un anno dalla vittoria delle elezioni comunali, è possibile fare un parziale bilancio dell'azione amministrativa della Sua Giunta? Quali ritiene siano stati i risultati più importanti che Lei è riuscito a conseguire?**

R. Questa è la mia prima esperienza da Sindaco e posso tranquillamente affermare che non è facile amministrare una comunità. Ci siamo impegnati per garantire una certa continuità della macchina amministrativa, tentando di coinvolgere tutta la cittadinanza e senza fare distinzione tra vincitori e vinti. In questi primi mesi ho cercato, insieme ai miei amministratori, di raggiungere piccoli ma significativi traguardi, come il miglioramento della viabilità, i lavori di ristrutturazione della contrada Piana, i lavori al cimitero e alla casa comunale. Il fiore all'occhiello per questa amministrazione è senza dubbio la concretizzazione dell'Unione dei Comuni a cui partecipano San Lupo e Guardia Sanframondi. Noi siamo stati i promotori di questo protocollo d'intesa, firmato proprio nel nostro Comune. L'avvenuto finanziamento del PUC e il finanziamento dalla Regione Campania per mezzi strutturali che serviranno alla raccolta differenziata sono solo i primi risultati di tale accordo.

Vorrei ringraziare i miei assessori senza i quali nulla di questo sarebbe stato possibile. Antonio Barbato, assessore allo sport, ha contribuito alla formazione della squadra di calcio che ora milita in 3° categoria. Un ringraziamento anche all'assessore alle politiche sociali Assunta Antinora. Il suo impegno nell'ambito B3 di Cerreto Sannita ha permesso l'apertura alla contrada Piana di una struttura per bambini con disabilità, che da qui a non molto diventerà un punto di riferimento nella Valle Telesina ed oltre. Ringrazio anche l'assessore Pasquale D'Addona che in queste fasi sta collaborando attivamente insieme agli altri assessori per assicurare che tutto vada per il meglio. Come non ricordare il nostro



Sindaco di San Lorenzo Maggiore, Dott. Angelo Fasulo

vicesindaco Ilerando Meoli, grazie al quale è stata possibile l'apertura della Fondazione Iannotti-Rossi (F.I.R.) che mira a diventare il punto di riferimento per la ricerca della Genomica Psicosociale nel Sannio. Il comune ha creduto talmente nella fondazione che ha scelto di esserne partner, e non nascondo che già sta dando tante soddisfazioni. Ultimi, ma non meno importanti, sono i ringraziamenti che porgo a tutti i consiglieri della maggioranza. L'obiettivo del comune è di migliorare la qualità della vita nel nostro paese. Il proposito di lasciare un'impronta di grande sviluppo riesce a fornire motivazioni che alimenta il lavoro di squadra.

**D. Quali sono, invece, i traguardi che Lei intende raggiungere prima della scadenza del Suo mandato?**

R: Al primo posto c'è la ristrutturazione del plesso scolastico per far sì che i bambini possano frequentare aule ed ambienti più sicuri. Proprio per questa finalità il Comune di San Lorenzo Maggiore ha avuto un finanziamento di un milione di euro. Un grande risultato è stato raggiunto dopo quasi un anno e mezzo con il protocollo d'intesa firmato dal Comune di San Lorenzo Maggiore e il Ministero delle Infrastrutture di Roma per la realizzazione del Contratto di Quartiere 2, che mira alla riqualificazione di una parte del centro storico, prima tappa di un processo di riorganizzazione dell'assetto urbanistico di tutto il paese.

Credo che San Lorenzo Maggiore sia il primo paese della provincia di Benevento ad aver raggiunto questo traguardo e per una piccola comunità come la nostra, questo è sicuramente motivo di vanto. Un pensiero va a coloro che mi hanno preceduto nell'amministrazione di questo paese per aver gettato le basi per la realizzazione di questo progetto.

**D. L'anno scorso le manifestazioni dell'estate laurentina hanno rappresentato il primo banco di prova per la nuova Amministrazione. Quest'anno arrivate preparati all'appuntamento e con un prezioso bagaglio di esperienze. Quali saranno gli eventi più importanti?**

R. I festeggiamenti inizieranno l'8 agosto con manifestazioni di ballo per bambini. Il 10 agosto ci sarà la festa di San Lorenzo Martire e la sera faremo un brindisi sotto le stelle accompagnati dalla musica della banda. L'11 ci sarà l'attesissimo concerto di Ivana Spagna che sicuramente richiamerà molti suoi fan. Il 12 inizierà la XI sagra dell'Olio di Oliva e il 13 avremo l'assegnazione del riconoscimento "Palma d'argento" che rappresenta uno dei simboli di San Lorenzo Martire. La graticola rappresenta la sofferenza e il sacrificio, mentre la palma d'argento simboleggia la pace, la solidarietà e il trionfo. La premiazione sarà condotta dal noto presentatore Francesco Vitulano e allietata dal complesso musicale "Gli Odissea".



www.pensatostampato.it

**D. Immagino che Lei non possa rivelare i nomi delle persone a cui tale riconoscimento verrà assegnato quest'anno. Ci può, tuttavia, fornire qualche indizio per scoprire la loro identità?**

R. Non li voglio rivelare perché devono essere una sorpresa per tutti. Sicuramente saranno dei personaggi noti ai laurentini. Saranno uomini del nostro tempo, persone che hanno saputo distinguersi nel loro campo, sia esso culturale, professionale, dell'artigianato e sportivo. Saranno persone che i giovani laurentini potranno prendere come esempio.

**D. In breve, perché un nostro lettore dovrebbe venire a San Lorenzo Maggiore quest'estate? Provi a convincerlo...**

R. San Lorenzo Maggiore è un paese collinare che guarda la nostra valle attraverso i suoi magnifici vigneti ed uliveti. Nel paese si respira un'aria magnifica e si gustano cibi deliziosi.

Le pietanze servite durante la sagra racconteranno la storia e le radici della nostra terra e tutto sarà condito con il nostro olio di oliva, la vera ricchezza delle nostre zone.

Ci stiamo impegnando per far sì che ai visitatori rimanga un bel ricordo e la voglia di ritornare l'anno prossimo. Faremo di tutto per non deluderli.

**D. La breve intervista si è conclusa. La ringraziamo per la Sua disponibilità ed approfittiamo dell'occasione per augurarLe buon lavoro e per chiederLe se è disposto, periodicamente, a rispondere alle nostre domande per fare, di tanto in tanto, il punto della situazione.**

R. Sono io a ringraziare voi per la vostra simpatia e la vostra disponibilità perché mi avete dato l'occasione di parlare del mio paese, delle sue tradizioni, della sua cultura e dei progetti che ogni giorno, con passione, cerchiamo di portare avanti per migliorarlo sempre di più.

## San Lorenzo Maggiore: percorsi e immagini

Un breve itinerario per farsi guidare  
alla scoperta dei monumenti e degli scorci caratteristici

di M. P.

Il paese di San Lorenzo Maggiore è situato nella parte nord-ovest della provincia di Benevento in un contesto naturale di oliveti e vigneti, dai quali si ottiene ottimo olio d'oliva e l'amabile vino locale. Il territorio è ricco di testimonianze storiche. Le origini del centro abitato risalgono al XV secolo, in concomitanza con la decadenza di Limata, antico borgo sormontato da un posto di guardia fortificato che sorgeva alle pendici delle colline che preludono ai primi massicci dei monti del Matese. In contrada Piana, a poche decine di metri dal fiume Calore e dal torrente Ianara, sorgono la chiesa ed il convento di "Santa Maria della Strada" [Foto 1]. La leggenda popolare narra che, in un tempo imprecisato, la Madonna apparve ad una pia donna e le ingiunse di scavare nel luogo ove ora sorge il tempio. Alla profondità di tre metri sarebbe stata rinvenuta una cappellina e, in essa, un dipinto raffigurante la Madonna, dagli inconfondibili tratti bizantini, venerata ancora oggi a San Lorenzo Maggiore. A pochi metri dal Convento di Santa Maria della Strada si può ammirare il Ponte Romano costruito per permettere alla via Latina di superare gli ostacoli naturali. La tradizione vuole che sul ponte sia transitato anche Annibale con i suoi elefanti. Per raggiungere il centro abitato, bisogna seguire la strada in salita che porta verso la collina per circa 6 Km. Prima di arrivare al centro abitato, a poche centinaia di metri dal cimitero, si trova l'Arco di Villa Casselli [Foto 2], in



prossimità dell'incrocio tra via Napoli e via Santa Maria. All'entrata del paese si giunge facilmente a Largo Soprasanti (l'incrocio principale) dove sorge la Chiesa Madre [Foto 3] costruita su un antico cimitero. Si può



proseguire la visita inoltrandosi per via Roma, passando davanti all'edificio scolastico fino a raggiungere piazza Michele Antinora.

Nella piazza si può ammirare la Fontana Pubblica [Foto riportata nella pagina accanto] costituita da quattro mascheroni che gettano acqua ininterrottamente in ogni stagione e da due lavatoi laterali che venivano utilizzati, sino alla fine degli anni settanta, dalle massaie laurentine per fare il bucato e lavare vivande da consumare sui

deschi domestici. Sul frontone della fontana è riportato lo stemma del Comune di San Lorenzo Maggiore [Foto 4] che è costituito da una cornice barocca a forma di scudo, sormontata da una corona con al centro una graticola ed una palma che, nella tradizione, simboleggiano il martirio di San Lorenzo, patrono del paese. Proseguendo dopo circa cento metri si giunge a Largo di Corte dove sorge la Chiesa di San Lorenzo Martire, costruita nella prima metà del secolo XV e successivamente ampliata. Ritornando indietro di circa cinquanta metri, ci si può inoltrare per le stradine che si inerpicano verso il borgo antico delimitato dalle Cloache, che assicuravano una protezione sul versante meridionale del nucleo originario di San Lorenzo Maggiore. Continuando ad inoltrarsi nel centro storico ci si trova di fronte a "Porta Valle" [Foto 5], una delle porte che permettevano l'accesso al centro abitato, difeso da ostacoli naturali e da costruzioni disposte lungo il perimetro.

Nel centro storico si ritrovano abitazioni risalenti ai sec. XVII e XVIII: la caratteristica del borgo sono le stradine strette - alcune costituite da serie di gradini in pietra - gli scorci di antichi palazzi [Foto 6] e androni delle abitazioni costruite in pietra.

San Lorenzo Maggiore si offre dunque ai visitatori con ricchezze culturali, storiche e paesaggistiche in gran parte da scoprire e costituisce uno degli angoli più affascinanti del nostro Sannio.

**Green Point**  
di Rosa Di Libero

ARTICOLI DA REGALO  
CARTOLIBRERIA  
BOMBONIERE

via Palazzo 21 - San Lorenzo Maggiore (BN)  
Tel. 0824 813636

**con Stile**

accessori  
abbigliamento  
lavori di sartoria  
arredo per la casa

di Ciampone Giuseppina

Via Santa Maria, 33  
82034 San Lorenzo Maggiore (BN)  
Tel. 333 9660689

**L.T RACING**  
di Tabasso Luca

Punto-Pro Autoservice  
Servizio Bosch



Officina meccanica  
Gommista  
Diagnosi elettronica - Elettrauto  
Installazione impianti GPL-METANO  
Climatizzazione  
Elaborazione centraline elettroniche

S. Lorenzo Maggiore - BN - Tel./Fax 0824 813389

**XI SAGRA** DELL' **OLIO**  
DI **OLIVA**

**12 - 13 agosto 2006**

A photograph of a stone fountain. The fountain has a decorative pediment at the top with a central crest and two arched niches. Below the pediment is a large stone basin with four water spouts. The fountain is set against a light-colored stone wall.

**II<sup>a</sup> Edizione**  
**Premio Palma D'Argento**

*- agli uomini del nostro tempo -*

**CITTA' DI SAN LORENZO MAGGIORE**

Per adesioni 0824 - 813711

## Tacco e punta, Pizza e Panz: la pizza di beneficenza per hobby

*Un gruppo di amici ha dato vita ad una esperienza aggregativa  
in grado di suscitare interesse e simpatia*

di Maria Pezzillo

Un progetto del tutto straordinario nella realtà di tutti i giorni. Un gruppo di persone che con la loro buona volontà fanno del volontariato in modo del tutto nuovo. Vogliamo raccontarvi cosa succede nel nostro territorio con la speranza che questa storia sia da esempio per tutte le persone che credono nel volontariato. Attualmente un gruppo di nove coppie, tutti marito e moglie, insieme ai propri figli, fanno circa 600/700 pizze in una serata. Sono nati per scherzo, non lo fanno per professione perché tutti hanno un proprio lavoro, ed infatti è tutto gratuito e a solo scopo di beneficenza. Il gruppo si conosceva perché frequentavano una scuola di ballo e da qui si capisce anche la scelta del titolo del gruppo. Ma la cosa simpatica è che "panz" deriva dal fatto che due dei partecipanti sono dotati di un po' di pancia.

La loro avventura comincia nel 2002, quando sono stati contattati dal prete del paese per cucinare delle pennette a spese proprie per gli anziani e i disabili. Tutto il guadagno è stato devoluto per la chiesa della Madonna di Fatima. Da qui è partita l'idea di costruire un forno. Non un forno normale, ma fatto costruire su un carrello trasportabile. Questa è la novità, un forno trasportabile, in modo da poter essere presenti in posti diversi.

Una prima serata è stata organizzata a san Giorgio La Molara ed è stato un vero successo. Una delle curiosità che hanno evidenziato gli organizzatori è che nessuno di loro è pizzaiolo, ma solo uno di loro lo faceva per hobby. Quando li hanno visti all'opera le persone del comitato San Pio di Buonalbergo, è stata fermamente richiesta la loro presenza alla festa, che non è stata più organizzata senza di loro. Nel corso degli anni hanno girato in prevalenza nei paesi intorno a San Giorgio La Molara: i posti più



lontani in cui hanno fatto tappa sono Benevento, Ceppaloni, Paduli e Reino. Ma in genere non si allontanano molto poiché il forno pesa 80 quintali ed è un problema trasportarlo lontano. Questo gruppo di persone così unite riescono a fare tante pizze in una sola serata: una vera specialità è la pizza alla nutella di un metro e mezzo. Quando partecipano alle feste in piazza di solito preparano la pizza margherita, con gli ingredienti che vengono offerti loro gratuitamente, visto che anche le pizze sono gratuite.

L'impegno di queste persone è continuo, dalla mattina alla sera. Si dividono i compiti e collaborano tutti insieme senza un ruolo specifico e senza stare a guardare chi

lavora di più o di meno. Questa è la vera forza del gruppo. Nessuno ha dei ruoli subordinati agli altri. Oltre a questa collaborazione nel lavoro, ognuno di loro mette a disposizione quello che può. È un lavoro molto faticoso poiché, oltre a preparare le pizze, c'è tutto il lavoro di organizzazione che comincia dalla mattina presto e si protrae fino al giorno dopo, quando si devono sistemare tutti gli accessori. Una delle regole del gruppo è che nessuno può mancare all'impegno. Tutti si sacrificano per questo progetto di beneficenza e, anche se hanno altri impegni, tralasciano tutto il resto per dedicarsi esclusivamente a questa giornata. Non hanno un programma specifico delle serate, ma si organiz-



zano in base ai progetti e a quando vengono chiamati. Il gruppo non vuole farsi pubblicità e infatti non partecipa a nessuna manifestazione politica.

Sono stati presenti anche nel corso della festa organizzata per il passaggio del Napoli in serie B e da questo deriva il colore blu del forno.

Molte persone si sono proposte per entrare a far parte del gruppo ma, rendendosi conto di quello che facevano, si sono poi tirate indietro. Qualcuno li invidia e qualcuno, vedendoli per la prima volta, li considera pazzi.

Tanti contribuiscono a sponsorizzare il gruppo in qualche modo: a volte vengono stampate magliette e cappellini con il loro nome e più spesso accade che, quando si viene a sapere che tutto viene fatto per volontariato, anche il mulino offre la farina gratuitamente.

Un ringraziamento particolare va a tutti coloro che compiono questi meravigliosi gesti, nella speranza che la nostra società possa migliorare. Aiutare le persone in difficoltà dovrebbe essere il compito di ognuno di noi e soltanto con il contributo di persone così sensibili si riesce a capire l'importanza del volontariato.

Di seguito riportiamo l'elenco delle persone che si fanno portavoce di questa missione. Tra le coppie ci sono: Geppino e Cristina Vicario, Michele e Rosa Vella, Giuseppe e Graziella Belperio, Giuseppe e Rosanna Spagnoletti, Diego e Fernanda Marchetti, Concetto e Pompea Papillo, Vittorio e Pina Paradiso, Michele e Marina Vicario, Gianna e Tony; Franco Coduto partecipa da solo.

A questi si aggiungono i ragazzi: Annarita, Monica, Maria, Francesca e Diana. Infine ci sono le piccole mascotte: Elisa, Manuela, Gigi e Arianna.

# Roccabascerana ...tra Arte, Storia e Sapore

*Un percorso enogastronomico  
tra rievocazioni storiche ed antichi mestieri*

di Giuseppe P. Fazio

Si svolgerà il 2 settembre, nel borgo medievale di Roccabascerana, la seconda edizione di "Quascirana ...tra Arte, Storia e Sapore", manifestazione storico-artistica ed eno-gastronomica che come l'anno precedente riproporrà agli avventori, per una notte, un salto a ritroso nel tempo alla riscoperta del passato. La cornice scenica, sostanzialmente mutuata da quella scorsa, per quest'edizione si colorerà di luci e suoni che metteranno l'accento sul periodo storico che va dagli inizi degli anni quaranta fino alla fine della seconda guerra mondiale: percorsi guidati accompagneranno gli spettatori attraverso la drammatizzazione degli avvenimenti più importanti, riproponendo, in un chiaroscuro fatto di pianto e riso, la drammatica realtà della guerra dove ogni gesto si carica di particolari significati... Un ritorno al passato, in concomitanza con i sessant'anni della Repubblica Italiana, per non dimenticare gli orrori della guerra e per riportare alla memoria la forza creatrice della vita, che proprio nei momenti di maggior tensione, mostra tutta la sua energia. Uno spaccato di vita in cui immergersi per vivere da protagonisti, anche se per poco, la quotidianità del



passato con i suoi profumi, i suoi suoni e colori ed i sapori tipici del luogo, per emo-

possibile inoltre ammirare i più svariati spettacoli proposti da affermati artisti,



zionarsi del semplice e per fare della storia un nutrimento dell'anima. Per l'occasione, all'interno dell'affascinante borgo antico, sarà

nonché l'esposizione di maestri artigiani che riproporranno le tecniche e le arti degli antichi mestieri oggi dimenticati. La tradizione,

Per acquistare  
spazi pubblicitari  
su questo giornale

**320-3603496**

fax 0824 813319  
info@entrotterra.org

naturalmente, troverà la sua massima espressione nella riproposta dei vini tipici locali e della cucina caratteristica dove i semplici sapori, attraverso tecniche di preparazione immutate nel tempo e proprie del luogo, trasporteranno, tutti coloro che si faranno conquistare dal gusto, attraverso i salutistici sentieri della cucina tipica dell'Irpinia. Un evento ideato e realizzato dal Quascirana Club, con la collaborazione del Comune di Roccabascerana ed il patrocinio della Regione Campania tendente alla valorizzazione del locale attraverso la riscoperta di tutto ciò che è cultura.

## VINALIA

A Guardia Sanframondi dal 4 al 10 agosto si svolgerà la XIII edizione della tradizionale rassegna enogastronomica.

## ANTICA MENTE

A Molinara dal 6 al 13 agosto il Borgo Antico sarà teatro di una rievocazione storica che farà rivivere momenti di vita quotidiana di inizio secolo, precisamente dell'anno 1906.



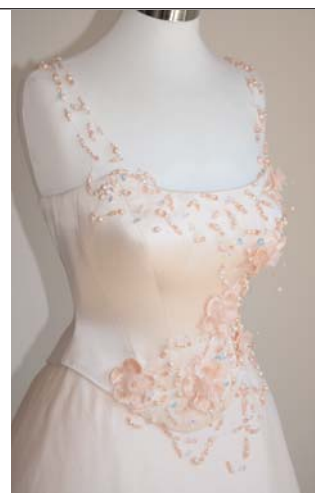
### SARTORIA ARTIGIANALE

di Pezzuto Patrizia

Capi unici  
e personalizzati  
ricamati a mano  
presso

*Creazioni Elena*

Esposizione in Via Mazzini n° 31 San Marco Dei Cavoti (BN)  
Via XXV aprile, 1 - 82029 S. Marco Dei Cavoti (BN)  
per info 0824 984493



## - Cusano Mutri - La processione della Spina Santa

*Un viaggio attraverso i secoli per ridar vita a storia,  
leggenda e spiritualità.*

di Anna Civitillo

Nel cuore del parco del Matese, al centro di un'ampia valle dalle innumerevoli bellezze naturali, sorge Cusano Mutri, un paese ricco di storia e tradizioni.

Nel lato nord-ovest del paese si trova la collina detta "Calvario", meglio conosciuta nel XVII secolo col nome de "Il Castellaccio", perché sede di un importante posto di blocco che controllava il traffico tra il ducato di Piedimonte e il marchesato di Cusano. Proprio questa collina fu scelta come il luogo più adatto per l'erezione di un tempio di ringraziamento per lo scampato terremoto del 5 giugno 1688, in cui furono distrutte Cerreto Sannita, Pietraraja e Civitella Licinio: abbattuta la torre già esistente, con le sue stesse pietre fu rapidamente ultimata la chiesa della Santa Croce, che vi si trova tuttora. Tale Chiesa è meta di annuali pellegrinaggi nel giorno del 3 agosto: in questa data viene portata in solenne processione la "Spina Santa", da sempre ritenuta provenire dalla corona di Cristo, per il voto solenne fatto dopo il terremoto del 3 agosto 1805 in nome di sette generazioni.

Ma a questo punto è bene fare un piccolo passo indietro nel tempo.

Si narra che un crociato di nome Barbato Castello, che portava con sé la Spina, si



ritorno dalla Terra Santa, percorreva l'allora noto "Tratturo delle Puglie". Per abbreviare il percorso seguiva il viottolo che attraversa il torrente "Acqua Calda", ma giunto alla località "Filette", dove il torrente s'incunea nella gola che sfocia a Caccaviola, precipitò giù. Nella caduta, nonostante l'altezza e l'asperità del luogo, il crociato rimase incolume. Il punto preciso in cui egli precipitò si chiama tuttora, a memoria di questo episodio, "Zumpe o Barbate" (Salto di Barbato). Barbato, ripreso il cammino verso Cusano, al suo arrivo in paese sentì improvvisamente le campane suonare. Tali eventi miracolosi convinsero il crociato che la Spina Santa doveva restare nel territorio di

Cusano. E così è stato.

La Chiesa di Santa Maria del Castagneto, a cui Barbato aveva donato la Santa Spina, non essendo parrocchia, consegnò la preziosa Reliquia alla chiesa di San Giovanni, nel cui Archivio esistono documenti che descrivono la "Sacra Reliquia della Spina Santa" (una ramnacea lunga circa due centimetri e mezzo di cui uno infisso in un cannelo per ancorarla) già in data 1335.

Nei manoscritti rinvenuti è scritto che il popolo di Cusano era molto devoto alla Reliquia e si rivolgeva a Lei nei momenti di maggiore pericolo, terremoti in particolare, con adorazione e solenni processioni penitenziali. Si legge che nel 1693 la Spina

diventò due volte di colore rosso vivo come una candela accesa. Ciò accadde ugualmente per due volte il 3 febbraio del 1710 durante la processione di S. Onofrio. Un altro miracolo lo troviamo descritto in modo dettagliato nell'atto notarile del 3 agosto 1805, sottoscritto dai Canonici del tempo. In quel giorno, poiché era ancora in atto il terremoto cominciato il 26 luglio, con l'intervento del Clero e di quasi tutta la popolazione, si fece un'imponente processione di penitenza al Monte Calvario. Oltre alla Spina Santa, i cittadini portavano a spalla la statua della Vergine Addolorata. Al termine della benedizione si gridò al miracolo: più cittadini si accorsero che la punta della Spina era diventata bianca, sporgendo sulla punta una gemma bianca, come se stesse per fiorire.

Anche dopo il tragico terremoto del 23 novembre 1980 Cusano ricorse in ringraziamento e adorazione alla Santa Reliquia con una speciale Missione.

Ancora oggi sono molti i devoti che perpetuano il rito, prendendo parte ogni anno alla processione penitenziale del 3 agosto: si parte la mattina all'alba dalla chiesa di San Giovanni Battista e si procede scalzi fino alla sommità della collina, dove viene celebrata la messa.

PROFUMERIA  
**CLAIRE**  
PELLETTERIA  
BIGIOTTERIA  
di Clara De Blasio  
via Municipio, 86  
Guardia Sanframondi (BN)

**Top shoes**

RED TAB® SHOES  
ethnies QUALITY FOOTWEAR SINCE 1988

**Esclusivista calzature Levi's Etnies**

**CALZATURE E PELLETERIA**

via Parallela - Guardia Sanframondi (BN)  
Tel. 0824 817505

Jeani Farita  
DAMIANI  
BREIL  
MONTBLANC  
Gioielleria  
Remo Del Vecchio  
BREITLING 1884  
CHIMENTO  
SECTOR  
THUN

Guardia Sanframondi (BN)  
Via Nazionale Fontanella - Tel. 0824 864480

## E' morto il "diamante pazzo" dei Pink Floyd

*Crazy diamond ha smesso di brillare, ma la sua luce viaggerà ancora a lungo*



di Pasfer

Syd Barrett, il fondatore dei Pink Floyd, è morto a Londra agli inizi di luglio all'età di 60 anni. Chi è appassionato dei Pink Floyd e ne ha seguito le vicende fin dagli inizi, non può non considerare Syd Barrett un mito nel panorama rock, colui che fu l'autore e il genio ispiratore di quasi tutti i primi brani di successo del gruppo, di chiara impronta psichedelica. Un mito perché la droga lo ha indotto a morire artisticamente già alla fine degli anni '60 con l'abbandono del gruppo avvenuto nel 1968 e con il conseguente ritiro, qualche anno dopo, a vita privata, trascorsa in maniera schiva, lontano dalla musica, senza clamori mediatici da lui, forse, sempre rifiutati.

Syd Barrett è autore o co-

autore di tutti i brani del primo album dei Pink Floyd "The piper at the gates of dawn" del 1967 in cui è chitarrista e voce solista, mentre nel secondo album "A saucerful of secrets" del 1968 compare solo in maniera defilata (nel brano "Remember a day" e, probabilmente, nei brani "See-Saw" e "Set the controls for the heart of the sun" è chitarrista mentre nel brano di cui è autore "Jugband blues", registrato un anno prima, è voce solista e chitarrista).

Syd Barrett è anche autore o co-autore di tutti i brani dei Pink Floyd pubblicati, come 45 giri, nel 1967 (5 di questi brani non sono stati inclusi in alcun album) nei quali figura sempre come chitarrista e voce solista:

"ArnoldLayne"/"Candy and a currant bun", "See Emily play"/"Scarecrow" e "Apples and oranges"/"Paintbox".

Syd Barrett, nella sua breve carriera da solista, iniziata dopo l'uscita dal gruppo, ha inciso brani che hanno dato vita a tre album: i primi due "The madcap laughs" e "Barrett" furono pubblicati rispettivamente nel 1969 e nel 1970, mentre il terzo "Opel", che includeva diversi brani inediti di Syd registrati sempre in quel periodo, fu pubblicato dalla EMI solo nel 1988. Il famoso brano dei Pink Floyd "Shine on you crazy diamond" ("Continua a brillare pazzo diamante") appartenente all'album "Wish you were here" del 1975, si dice fosse dedicato a Syd Barrett

perché legato ad un episodio verificatosi negli studi della EMI ad Abbey Road a Londra: si racconta della presenza inaspettata di Syd Barrett che, non riconosciuto subito perché il suo aspetto era molto cambiato, fu visto girare per i locali e poi fu visto in sala ad assistere per un po' alle prove del gruppo; tale comparsa si dice abbia suscitato profonda commozione nei suoi vecchi compagni che vollero, così, dedicargli questo brano.

Per saperne di più su Syd Barrett si suggerisce la lettura del libro di Mike Watkinson e Pete Anderson "SYD BARRETT - IL DIAMANTE PAZZO DEI PINK FLOYD" edito da ARCANA EDITRICE nel 1992.

## Paura di vivere: nuove fobie nella società post-industriale

di Sannita

Nella storia vi sono stati innumerevoli atti di eroismo. Ancora oggi se ne serba la memoria perché conservano un forte valore simbolico. La straordinarietà di tali gesti risiede nel fatto che chi li ha compiuti, ha affrontato la propria paura di morire riuscendo a dominarla, ha messo a repentaglio la propria vita, spesso perdendola, per permettere al vessillo del proprio ideale di incedere sul campo di battaglia. Restano gesti nobili perché inconsueti, fuori dall'ordinario, perché contraddicono la fondamentale legge degli esseri viventi: l'istinto di sopravvivenza. E' naturale avere paura della morte. Si può riuscire a dominarla ma è un qualcosa di atavico, di abissale, e chi non ha paura della morte può essere ritenuto una persona disposta a tutto, per certi versi pericolosa, su cui non è esercitabile alcun tipo di condizionamento perché viene meno il più formidabile dei deterrenti: la minaccia per la sua vita.

Nella società post-industriale stiamo assistendo invece a qual-



cosa di sconcertante, ad un'aberrazione di quello che dovrebbe essere un atteggiamento naturale e sano nei confronti della vita stessa. Sta prendendo piede la paura per la vita, una sorta di panico esistenziale che assale gli individui e le coppie su quello che può riservare il futuro, sui pericoli che si annidano dietro l'angolo in un intervallo di tempo più o meno breve. Così si procrastinano le scelte importanti per l'esistenza di ognuno come la scelta di creare una nuova famiglia o di avere dei figli. Ci si rassegna ad un certo fatalismo che sembra essere in grado di congelare gli individui nella loro immobilità.

Spesso accade di ascoltare discorsi di persone che scelgono di non avere "ancora" figli per-

ché senza un posto di lavoro stabile o perché ancora senza una casa di proprietà. Questi ragionamenti che potrebbero sembrare assennati e dettati dal buon senso, appaiono invece sconcertanti se si pensa che la prospettiva è quella di un mercato del lavoro flessibile caratterizzato da lavoro precario e quindi incapace di garantire l'agognata sicurezza economica per le nuove famiglie. Dovremmo riconoscere, a questo punto, che avere una famiglia e dei figli è solo un diritto o forse un privilegio di pochi, riservato a chi ha un posto di lavoro stabile ed a tempo indeterminato.

I figli sono stati concepiti durante le carestie, durante i bombardamenti, durante le pestilenze, nei momenti più oscuri della storia dell'umanità. Oggi invece, nella società dell'opulenza, abbiamo paura di metterli al mondo. Siamo disposti magari a spendere centinaia di migliaia di euro per acquistare una nuova abitazione ma ci spaventano le spese necessarie per far crescere

un figlio in modo dignitoso. Bisogna fare il punto della situazione per cominciare a ricostituire la fiducia nella vita. Il primo passo è acquisire consapevolezza del problema. Il secondo passo è affrontare la paura della vita essendo disposti a farsi carico delle responsabilità che ciò comporta e rigettando i modelli edonistici e goderecci propinati da alcune emittenti televisive, simbolo e sintomo di una società malata e decadente, in cui tutta la prospettiva dell'esistenza dell'individuo si esaurisce nella gratificazione delle sue pulsioni e dei suoi bisogni immediati.

In questo processo il ruolo dello Stato e degli amministratori pubblici è fondamentale: devono essere in grado di garantire un supporto concreto ai progetti di vita di ognuno, offrendo sostegno per le nuove famiglie e costruendo percorsi di crescita e formativi per i nuovi nati che non siano proibitivi per le loro famiglie. Avere paura della morte è naturale. La paura della vita, invece, è contro natura.

# Tacco e punta, Pizza e Panz: la pizza di beneficenza per hobby

servizio a pagina 16



## Digital Foto Z.A.R.A.

**video e servizi fotografici  
per cerimonie ed eventi**

Piazza Croce - San Giorgio La Molara (BN)

tel/fax 0824 983348 - zarafoto@libero.it

**SCONTO DEL 10%** a chi esibirà una copia  
integrata di questo giornale

Ristorante  
**Il Pescatore**

Piatti a base di pesce freschissimo  
c.da Iscalanoce - Pago Veiano (BN)  
tel. 0824-987103 - cell. 347-9407649

**SCONTO DEL 10%** a chi esibirà una copia  
integrata di questo giornale



## OFFERTISSIMA DI AGOSTO



- computer portatile + multifunzione a colori (stampante, scanner, fotocopiatrice, fax) + fotocamera digitale + videocamera digitale + penna USB
- 10 cappellini, 10 magliette, 100 penne, 10 tazze personalizzate con il logo dell'impresa
- 1000 bigliettini da visita
- pubblicità su entroterra per un anno
- realizzazione video per spot pubblicitario + messa in onda su TV locali per una settimana
- sito web con realizzazione contenuti e servizio fotografico
- realizzazione presentazione multimediale dell'impresa per proiezioni e seminari

**Vuoi sapere quanto costa? Contattaci**

Tel e fax 0824 993907  
Cell. 329 8115529  
posta@ecoprintmedia.com