

Entrotterra

www.entrotterra.org

Settembre 2006

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

Anno I - n° 3



● ATTUALITA'

Pagina

4

Regio tratturo:
"Settembre andiamo
è tempo di migrare"



● RICERCA

Pagina

5

L'importanza della promozione
del turismo rurale nel Sannio bene-
ventano



● PROTAGONISTI

Pagina

7

Intervista al Sindaco di Reino
dott. Antonio Calzone

Cusano Mutri

*Bianco
Corredi*

V.le Principe di Napoli 126/128
Benevento - tel. 0824 47669

**BIANCHERIA
PER LA CASA**

INTIMO

**PIGIAMERIA
E TENDAGGI**



Blumarine
HOME COLLECTION

VIA ROMA 60



DIM

PIGIAMERIA ALPINA



● PROTAGONISTI

Pagina

8

Intervista al sindaco di
Cusano Mutri dott. Giuseppe
Matureo



● MANIFESTAZIONI

Pagina

9

20° Raduno di Mongolfiere a
Fragneto Monforte



● MEMORIA STORICA

Pagina

11

Cenni sulle origini
e sulla storia di Cusano
Mutri

PRESENTAZIONE DEL NUMERO

Questo numero di settembre si apre con un articolo a pag. 3 dedicato allo studio del turismo inteso come volano di crescita di un intero territorio. Umberto Lacchetti, si è recato in terra istriana per intervistare il locale direttore dell'Ente turistico e raccontarci le caratteristiche assunte dal recente sviluppo turistico di questa terra.

A pag. 4 pubblichiamo un reportage di Nicola Cocchiarella sulla traversata a cavallo, rievocativa dell'antica Transumanza, che si è svolta agli inizi di questo mese sul Regio Tratturo Pescasseroli-Candela. Segue, a pag. 5, la pubblicazione dei risultati del convegno sulla promozione turistica del territorio tenutosi a San Marco dei Cavoti nello scorso mese di agosto organizzato dalla Pro-loco e Comune di San Marco, la sede locale del CNR e noi di Entrotterra.

A pag. 6 pubblichiamo un articolo dedicato alla coltivazione del lampone.

Per la sezione dedicata ai "Protagonisti" abbiamo realizzato un'intervista, pubblicata a pag. 7, al Sindaco di Reino Dott. Antonio Calzone sullo sviluppo del turismo rurale e sulle opportunità e i rischi delle centrali a biomassa. A pag. 8, invece, è pubblicata un'intervista al Sindaco di Cusano Mutri, dott. Giuseppe Maturo, che parla diffusamente del segreto del successo della Sagra dei Funghi Porcini, degli eventi organizzati nell'ambito dello stesso evento e delle tradizioni del suo paese e presenta alcuni itinerari per esplorare cavità naturali e profonde fenditure nella roccia, scavate dall'acqua nel corso dei millenni.

A pag. 9 Maria Pezzillo ci parla dell'annuale raduno di Mongolfiere a Fragneto Monforte, delle curiosità tecniche e le origini di questi mezzi di trasporto. Nella stessa pagina Vincenzo Parente presenta il suo libro di poesie "Grani di Sabbia", vincitore del Premio Prisma 2006.

La pagina 10 è dedicata all'articolo di

Anna Civitillo sulla tradizionale Sagra dei Funghi Porcini a Cusano Mutri. A pag. 11 Albina Ciarleglio ci parla delle origini di Cusano Mutri fornendoci anche preziosi cenni sulla storia del centro abitato.

A pagina 12 parliamo delle sculture in legno di Ferdinando Di Libero che ha presentato in una mostra durante la XI edizione della Sagra dell'Olio di Oliva di San Lorenzo Maggiore. In fondo alla pagina inauguriamo la rubrica "Piatti della tradizione" curata da Jo Jo in cui, in ogni numero, offriamo suggerimenti culinari per gli amanti della cucina della tradizione.

A pagina 13 Lorenzo Ferrara ci parla del progetto di favorire la diffusione di un portatile dai requisiti tecnici essenziali tra la popolazione dei paesi emergenti. Seguono le ormai consuete rubriche di informatica: per "Navigando in rete" segnaliamo il sito della San Gennaro Feast in cui si parla diffusamente anche della festa che si tiene a Los Angeles, stato del Nevada; nella rubrica "La voce agli utenti GNU/Linux", il GlugBN analizza il FreeDOS, per chi sente nostalgia dei vecchi sistemi operativi dei primi PC; nella rubrica "Come usare il web" mettiamo in evidenza, invece, l'agenda online di Yahoo!

A pagina 14 Entrotterra dedica una pagina ai rapporti tra uomo, sport e natura; nel primo articolo il dott. Giacomo Cillo, medico veterinario, ci guida verso una riscoperta del rapporto uomo-animale, mentre, per l'articolo dedicato allo sport, Alessandro Papa ci parla della 33a Passiata di San Diodoro svoltasi a San Marco dei Cavoti lo scorso 10 settembre.

A pagina 15 inauguriamo la rubrica "Lettere al direttore" in cui si forniscono delle risposte a quesiti posti dai lettori del nostro giornale. Nella stessa pagina, infine, elenchiamo brevemente alcuni degli appuntamenti della seconda metà di settembre nel Sannio.

INDICE

pag. 2 <i>Seconda pagina</i>	- <i>Presentazione del numero</i>
pag. 3 <i>Primo Piano</i>	- <i>Il turismo: importante volano di crescita</i>
pag. 4 <i>Attualità</i>	- <i>"Settembre andiamo è tempo di migrare"</i>
pag. 5 <i>Ricerca e Territorio</i>	- <i>L'importanza della promozione del turismo rurale nel Sannio</i>
pag. 6 <i>Ricerca e Territorio</i>	- <i>La coltivazione dei frutti di bosco: il lampone</i>
pag. 7 <i>Protagonisti</i>	- <i>Intervista al Sindaco di Reino dott. Antonio Calzone</i>
pag. 8 <i>Protagonisti</i>	- <i>Intervista al Sindaco di Cusano Mutri dott. Giuseppe Maturo</i>
pag. 9 <i>Manifestazioni ed Eventi</i>	- <i>20° Raduno di Mongolfiere a Fragneto Monforte</i>
pag. 10 <i>Manifestazioni ed Eventi</i>	- <i>Cusano Mutri: Sagra dei Funghi Porcini</i>
pag. 11 <i>Memoria Storica</i>	- <i>Cenni sulle origini e sulla storia di Cusano Mutri</i>
pag. 12 <i>Tradizioni e Cultura</i>	- <i>Ferdinando e la sua passione per il legno</i>
pag. 13 <i>Nuove Tecnologie</i>	- <i>Un portatile per ogni bambino dei paesi emergenti</i>
pag. 14 <i>Sport e Natura</i>	- <i>Un mondo senza animali: prospettiva da incubo</i>
pag. 15 <i>Lettere al Direttore</i>	- <i>"...una copia di ogni numero"</i>
pag. 16 <i>Ultima Pagina</i>	- <i>Promozioni</i>

RUBRICHE

pag. 12	<i>Piatti della tradizione</i>
pag. 13	<i>Navigando in rete</i>
pag. 13	<i>GlugBN - la voce agli utenti GNU/Linux</i>
pag. 13	<i>Come usare il web</i>
pag. 14	<i>Entrotterra sportiva</i>
pag. 15	<i>Lettere al direttore</i>

Vuoi aiutarci?

Se ti piace il nostro giornale e vuoi sostenerlo, puoi farlo in diversi modi: a) acquistando pubblicità sulle nostre pagine; b) sottoscrivendo un abbonamento o invitando i tuoi parenti ed amici ad abbonarsi; c) inviandoci tuoi articoli e recensioni; c) diventando

cliente delle attività commerciali che hanno acquistato pubblicità sul nostro giornale; d) parlando del nostro giornale ai tuoi parenti ed amici. Se poi vuoi collaborare con il nostro giornale in modo più organico e vuoi anche ottenerne un piccolo guadagno, allora contattaci.

"entrotterra" è una rivista mensile, che ha un preciso scopo: promuovere lo sviluppo economico attraverso il turismo nell'area dell'appendice meridionale, partendo dal nostro territorio il Sannio. L'obiettivo è 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 attività turistico-ricettive che operano nel

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

Il turismo: importante volano di crescita

Ne parliamo con il Managing Director
dell'Ente Istriano per il Turismo, Sig. Popovic



Umberto Lacchetti Tomislav Popovic

di Umberto Lacchetti

La stagione turistica in Italia sta andando bene, grazie però ad un maggior numero di Italiani che preferiscono fare le vacanze in patria, piuttosto che per un incremento dei turisti stranieri. In calo Tedeschi e Francesi. Queste le conclusioni che emergono da un'indagine condotta dalla Pipe-Confcommercio su un variegato campione di 260 imprese. Il dato dunque è positivo sotto l'aspetto del fatturato, ma rimane una forte perplessità per quanto riguarda la capacità di intercettare la clientela estera. Il nostro Paese, famoso nel mondo per le città d'arte, la cucina ed il paesaggio, continua ad esercitare una certa attrattiva. Ma ci sono fattori critici che penalizzano la nostra competitività. Fattori che vanno affrontati alla radice, se si vuole davvero rilanciare il settore del turismo.

E' interessante allora vedere come si comportano i nostri "concorrenti". Fra questi c'è certamente la vicina Istria, meta turistica di molta gente proveniente da tutta Europa ed anche dall'Italia. Al riguardo ho avuto la piacevole occasione di intervistare l'amministratore delegato dell'Ente turistico della regione istriana, il Sig. Tomislav Popovic.

Anzitutto una premessa. L'industria alberghiera istria-

na, spiega Popovic, è stata privatizzata e conta oggi 6 grandi imprese che detengono l'80% del mercato. Sono presenti anche investitori esteri. I prezzi sono oggi liberi e vengono stabiliti nel modo più conveniente dai responsabili degli esercizi.

Chiedo a Popovic come sta andando la stagione in Istria: "Molto bene fino a fine giugno, con un 5% in più rispetto al 2005, poi c'è stata una leggera flessione in luglio ed agosto, a causa soprattutto di una minor presenza nei campeggi". Popovic mi conferma che il turismo è una componente importante per l'economia dell'Istria ed i risultati sono comunque notevoli, visto che una regione di circa 200 mila abitanti conta annualmente oltre 2 milioni e mezzo di arrivi. Ma ciò che più colpisce sono i dati (riferiti al 2004 e 2005) sull'affluenza degli stranieri: ben il 95% sono turisti esteri! La prevalenza spetta ai Tedeschi, con un 28-30%. Consistente anche la presenza degli Italiani (14%). I Croati invece non raggiungono neanche il 5%. Situazione quasi diametralmente opposta per la vicina città di Trieste, dove il 70% dei turisti sono Italiani, e solo il 30% proviene dall'estero.

E' indubbia la capacità della Regione istriana di intercet-

tare il turismo internazionale. Quali le ragioni? Anzitutto i prezzi degli alberghi, contenuti in rapporto al servizio. Così pure i costi degli altri servizi turistici. Inoltre, rileva Popovic, "le spiagge sono pubbliche, aperte a tutti, anche dove vi sono strutture gestite dagli alberghi": quindi il bagnante può accedere alle spiagge senza necessariamente dover far uso e pagare ombrelloni, sdrai, eccetera. Da noi invece non infrequentemente si verificano esagerazioni e speculazioni sui prezzi di accesso ai bagni, e ciò finisce per danneggiare l'intero comparto turistico locale. Un problema, tipicamente italiano, a cui si deve porre rimedio.

Importante ed incisivo è anche il ruolo svolto dall'Ente per il turismo istriano. Spiega Popovic: "Noi promuoviamo sul territorio lo sviluppo di nuove attività imprenditoriali, soprattutto nelle zone interne dell'Istria centrale (quelle meno interessate dal turismo, ndr)". In che modo? A partire dalla valorizzazione del paesaggio, dei monumenti, della storia, della gastronomia, dei vini e di altre peculiarità della Regione: vengono così programmati itinerari turistico-culturali e gastronomici, incontri sportivi; si organizzano aziende di agri-

turismo. Il tutto secondo programmi di sviluppo promossi dall'Ente per il turismo, con l'intento anche di stimolare e sviluppare l'imprenditoria locale. La realizzazione di questi programmi è poi demandata ai consorzi. "Anche l'isola di Brioni, l'ex residenza di Tito, potrebbe presto diventare una meta turistica di pregio".

Naturalmente anche in Istria i problemi non mancano, a cominciare dai parcheggi insufficienti nelle principali località turistiche e dall'intenso traffico nella stagione estiva. Le infrastrutture sono determinanti per consentire l'agevole raggiungimento delle mete turistiche, e si rivelano sempre più un fattore strategico per l'affermazione dei distretti turistici. Ma la loro realizzazione impone prima delle riflessioni sull'impatto ambientale. "Costruire parcheggi nelle zone centrali delle località", rileva Popovic, "ha un inconveniente: diventano aree deserte, una volta che la stagione è terminata, e non stanno bene". Per cui i parcheggi si faranno, ma possibilmente in aree decentrate e prevedendo un qualche collegamento con il centro cittadino.

Infrastrutture dunque, ma nel rispetto dell'ambiente: un abbinamento di successo per il turismo.

ARREDAMENTI PETRONE

SCAVOLINI

PRENOTTO
ITALIA

LE FABLIER

“Settembre andiamo è tempo di migrare”: l'affascinante riscoperta dell'antica strada della transumanza

Più di 30 cavalieri hanno percorso il Regio Tratturo Pescasseroli-Candela rievocando il percorso che i pastori e le loro greggi compivano in questo periodo dell'anno.

di Redazione

"Settembre andiamo, è tempo di migrare" si chiama così, riprendendo i primi versi della poesia che D'Annunzio dedicò ai pastori della sua terra nativa, l'itinerario di turismo sportivo lungo le strade verdi del Regio Tratturo svoltosi dal 2 al 9 settembre da Pescasseroli in provincia dell'Aquila a Candela in provincia di Foggia.

A riproporre l'iniziativa è stata l'Unione Sportiva delle ACLI, associazione di promozione dello "sport per tutti", il cui intento è quello di promuovere lo sport coniugandolo con la salvaguardia e la valorizzazione dell'ambiente.

Giunta alla sua quinta edizione, l'originale manifestazione di trekking a cavallo e in mountain bike, si è svolta attraversando le province di L'Aquila, Isernia, Campobasso, Benevento, Avellino e Foggia, sull'antico percorso del Regio Tratturo Pescasseroli-Candela

I Tratturi sono le piste attraversate dai pastori e dalle loro greggi durante la Transumanza, fenomeno legato essenzialmente alle variazioni stagionali del clima ed alla conseguente modifica della disponibilità di erba per gli animali (presente quindi d'estate sulle fresche montagne abruzzesi e d'inverno nelle miti pianure del Tavoliere); lo spostamento delle greggi avveniva pertanto in aprile-maggio verso i pascoli montani e in settembre-ottobre in direzione opposta verso le pianure della Puglia.

Si tratta di un fenomeno millenario, rintracciabile già in epoca preromana, sviluppato poi dai Romani attraverso l'integrazione dei tratturi nella rete delle vie Consolari. Con gli Aragonesi, nel '400 la Transumanza diviene settore trainante dell'economia in quanto l'attività viene orga-



nizzata e controllata attraverso l'istituzione di un apposito ufficio denominato Regia Dogana della Mena di Puglia e dei Regi Tratturi. Da questa epoca i Tratturi divengono strade del demanio dello Stato, (e pertanto Regi) e quelli di maggiore importanza assumono larghezza e percorso definiti da apposite mappe topografiche. Una delle principali caratteristiche dei Tratturi è la loro notevole larghezza, fino a 110 metri, che serviva a garantire l'alimentazione degli animali durante il tragitto ed evitare così i conflitti con i contadini dei campi contigui al percorso. I Tratturi, tuttavia, svolgevano anche la funzione di strade di comunicazione per il commercio e lo spostamento di eserciti e di pellegrini. L'iniziativa "Settembre andiamo è tempo di migrare" rinvigorisce ogni anno l'antica pratica della transumanza offrendo un suggestivo viaggio di circa 170 km, alla riscoperta di un prezioso tesoro della storia di questo territorio: un patrimonio che rischia di scomparire soprattutto perchè conosciuto ancora da pochi.

Il viaggio, in sette tappe, ha infatti consentito ai cavalieri e ai bikers di scoprire e conoscere beni ambientali, paesaggistici, culturali ed archeologici che il fenomeno della transumanza ha generato o influenzato nei secoli. Nel corso di ogni tappa sono state infatti previste visite guidate ai siti archeologici, alle antiche taverne, ai santuari e ai musei delle tradizioni popolari. Alla partenza da Pescasseroli erano presenti 28 cavalieri a cui se ne sono aggiunti altri durante il percorso. Il gruppo ha visto una folta partecipazione anche di ragazzi e di ragazze che hanno scelto di vivere questo emozionante viaggio.

Durante la settimana, la carovana ha incontrato le comunità locali ed è stata al centro di importanti incontri con a tema l'ambiente, lo sport, il turismo, l'agricoltura e lo sviluppo sostenibile. Ovunque, il passaggio della carovana è stato per le comunità locali un'occasione per fare festa ed accogliere questi "transumanti" dei nostri giorni con appuntamenti culturali, musicali ed enogastronomici; ci viene da pensare che forse

INFISSI - SERRANDE
Lavorazioni in ferro
EURO-FER
di Russo Antonio

347-6124525

Via Virgili, 22 - San Nicola Manfredi (BN)

anche il passaggio in maggio e settembre dei pastori e delle loro greggi era un evento che movimentava la vita della gente di questi territori, delle occasioni per lo scambio di merci e di cultura che probabilmente anche allora si trasformavano in momenti di festa, e di cui rimane ancora memoria in questo spirito di accoglienza!

Lo scorso 7 settembre è stata percorsa la tappa da Santa Croce del Sannio a Casalbore; abbiamo raggiunto il gruppo a San Giorgio la Molara, in zona piana di Calise, dove era prevista una sosta intermedia nei pressi dell'omonima Taverna. Molto emozionante è stato l'incontro con questi cavalieri mentre erano ancora intenti a percorrere il Tratturo; la visione dei numerosi cavalieri e amazzoni ha trasmesso immediatamente l'idea di una scena dal sapore antico, a cui il Tratturo stesso sembrava essere partecipe in veste di attore principale. Abbiamo poi aspettato il loro arrivo alla Taverna, dove la loro sosta si è trasformata in un piacevole momento di conoscenza e di stima con persone provenienti da diverse zone d'Italia.

La manifestazione, che anche quest'anno ha riscosso un grande successo, è stata patrocinata da Istituzioni ed Enti Locali, che ne hanno apprezzato contenuti e modalità, facendone in qualche caso un punto di riferimento per sostenere le azioni orientate alla realizzazione del "Parco dei Tratturi" e alla loro dichiarazione da parte dell'UNESCO di "Patrimonio dell'Umanità". In tal senso, alla fine del 2005, i Presidenti di tutte le Province interessate hanno sottoscritto a Chieti un Protocollo d'Intesa per l'istituzione di un Comitato Promotore.



L'importanza della promozione del turismo rurale nel Sannio beneventano

Le riflessioni emerse nel convegno sul marketing turistico del territorio tenutosi a San Marco dei Cavoti lo scorso 6 agosto.

Danilo Marandola, CNR-IBIMET

Chi di noi non ha mai sentito parlare di "agriturismo"? Pochi, sicuramente, sono coloro che non hanno trascorso almeno una serata in compagnia di piatti tradizionali e di buon vino nel casale ristrutturato lì sulla collina o riadattato lì nel cuore delle campagne. Molti di più sono, invece, quelli che neanche immaginano quanto possa essere ben più ampio il significato della parola "agriturismo". Su tutto il territorio, ormai da qualche anno, si assiste al continuo fiorire di curati esercizi recettivi, (non solo "agriturismi" ma anche Bed&Breakfast e turismi rurali) che offrono ristorazione ed ospitalità con i colori ed i sapori del mondo rurale. Ciò principalmente come risultato della nuova Politica Agricola della Comunità Europea che, nell'ambito delle sue azioni, ha provveduto ad avviare una serie di misure finalizzate allo sviluppo delle aree rurali. L'UE, infatti, mira a colmare il gap (economico, strutturale, tecnologico...) esistente fra le aree più sviluppate e quelle che, per motivi principalmente geografici, mostrano maggiori difficoltà a mantenere il veloce passo dell'economia "globale". In questo contesto sono giunti nelle nostre campagne, direttamente da Bruxelles, copiosi finanziamenti con l'obiettivo prioritario di adeguare strutturalmente e tecnologicamente la nostra economia rurale e di dotare di multifunzionalità le nostre aziende agricole. Un'azienda agricola multifunzionale, infatti, è un'azienda che riesce a ricavare reddito non solo dall'agricoltura in senso stretto, ma anche da una serie di attività di essa satelliti come, ad esempio, l'agriturismo. D'altra parte, il celebre esempio della Toscana insegna. Sempre più sono i turisti che ogni anno, per sfuggire allo stress e all'inquinamento, scelgono di trascorrere le proprie vacanze nelle aree rurali, perché ricche di pace, salubrità e cibi genuini così come di tradizioni, storia e natura. In Toscana, ma anche in tante altre parti d'Italia, il turismo rurale è oggi una realtà che dà lavoro a moltissimi addetti e che sorregge



un'imponente "filiera" turistica fatta di commercio, ristorazione, artigianato e mercato immobiliare. Il turismo rurale, pertanto, può rappresentare una reale opportunità lavorativa per tutto il Sannio beneventano. I requisiti ci sono: il paesaggio, le tradizioni, i prodotti enogastronomici, l'artigianato, la tranquillità, la storia e la cultura; e se a queste aggiungiamo la dotazione strutturale consolidatasi negli ultimi anni, il gioco potrebbe essere già fatto. Purtroppo, però, nonostante gli sforzi di molti degli addetti al settore, stenta a consolidarsi uno stabile flusso turistico, probabilmente a causa della eccessiva frammentazione degli sforzi o forse per colpa dell'assenza di reali azioni di promozione del territorio. Anche perché, ancor prima di sperare in una domanda turistica, è necessario formulare ed organizzare un'offerta turistica appetibile ed adeguata; e tale offerta, in una fase preparatoria com'è quella attuale, deve riguardare il comprensorio nella sua interezza e deve fondarsi su una perfetta unità di intenti fra istituzioni, enti locali ed addetti al settore. Tutte queste tematiche hanno rappresentato il fulcro di un incontro divulgativo svoltosi a San Marco dei Cavoti lo scorso 6 agosto. Il convegno, organizzato dalla ProLoco ed intitolato, per l'appunto, "Come valorizzare un territorio?", è stato il risultato di un'intensa attività condotta dalla Pro-Loco stessa, dal CNR-IBIMET (che conduce

nell'area Fortore-Alto Tammaro un progetto di ricerca) e da ENTROTERRA. Il Sindaco del Comune di San Marco dei Cavoti, Angela Tremonte, introducendo l'incontro, ha avuto modo di sottolineare l'utilità e l'efficacia dell'evento, evidenziando la necessità di tutte quelle azioni (ricerca, sostegno, formazione, orientamento, propaganda...) che possano fare del territorio (in tutti i suoi gradi d'estensione) un polo di attrazione per il turismo rurale. Con il suo intervento Laura Caruso, membro del direttivo della Pro-Loco, ha avuto modo, invece, di parlare delle attività in programma e di quelle svolte dall'associazione per la valorizzazione turistica del comprensorio. Tra di esse, la compilazione "ad personam" di questionari finalizzati a conoscere il turista. Conoscere le esigenze del turista, i suoi gusti e la sua natura, ha asserito la Caruso, è, infatti, elemento fondamentale per plasmare un'adeguata offerta turistica e per comprendere le reali potenzialità di un paese come San Marco nonché di tutto il comprensorio. Il CNR-IBIMET, che ha curato la realizzazione dell'incontro, conduce nell'area Fortore-Alto Tammaro un progetto di ricerca finanziato dal Welfare ed intitolato "nuove forme di occupazione e orientamento nei territori rurali". Durante il suo intervento, Danilo Marandola, ricercatore per l'area "sud" del progetto, ha mostrato alcuni dei risultati ottenuti duran-

Per acquistare
spazi pubblicitari
su questo giornale
329-8115529
fax 0824 813319
info@entrotterra.org

te le ricerche avanzando alcune conclusioni: il turismo rurale offre concrete possibilità lavorative ad un comprensorio come il Sannio beneventano; occorrono però efficaci strumenti ed azioni per la promozione del territorio così come è necessario conoscere meglio la natura di coloro che già lo visitano in modo da orientare meglio gli sforzi. Orlando Vella, direttore di ENTROTERRA, ha completato il quadro degli attori locali riportando in maniera autorevole le esigenze ed i problemi (e proponendo per essi le rispettive soluzioni) del settore ricettivo. Secondo il direttore di ENTROTERRA, infatti, esiste la concreta necessità di supportare le strutture agro-ricettive nella gestione della parte meramente commerciale, gestionale e di marketing: la creazione di un portale web che aggregi l'offerta ricettiva, la creazione di percorsi turistici guidati sul territorio nonché la produzione di gadget e strumenti per la pubblicità, rappresentano servizi fondamentali che ENTROTERRA punta ad offrire a tutto il comprensorio per migliorare e qualificare l'offerta turistica. L'incontro è stato chiuso da Gabriele Marconcini, toscano, esperto di turismo rurale. Le sue parole hanno dato ulteriore impulso agli intenti mostrati da tutti i relatori: il Sannio beneventano, dal punto di vista agro-turistico, deve invidiare alla Toscana solo l'organizzazione e l'unità d'intenti. Il prodotto "Toscana" nasce, infatti, da una perfetta collaborazione istituita fra tutti gli attori del territorio (Province, Comuni, Parchi, enti, associazioni e soggetti privati). C'è bisogno, dunque, di un lavoro corale; di uno sforzo congiunto ben organizzato affinché il turismo rurale possa divenire per il Sannio beneventano una reale opportunità lavorativa. In questa prospettiva sono in programma negli altri comuni della zona ulteriori incontri divulgativi allo scopo di identificare gli strumenti più idonei per la promozione turistica del territorio mediante il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati.

La coltivazione dei frutti di bosco: il lampone

Grazie alla buona resistenza al freddo il lampone è adatto ad essere coltivato negli ambienti appenninici, una coltura interessante sia per le aziende agricole che agrituristiche.

del Dr. Alfredo G. Cocchiarella

Il **lampone** è una pianta della famiglia delle *Rosaceae* che si presenta sotto forma di un cespuglio molto pollonifero che emette numerosi tralci dalle cui gemme miste si originano i germogli fruttiferi. La fioritura è piuttosto scalare, la maggior parte delle varietà coltivate è autofertile, il frutto è composto da drupeole monosperme generalmente rosse, carnose, appressate al ricettacolo, riunite in una mora. E' una specie che sopporta bene il freddo invernale ed inoltre per ottenere la massima differenziazione a fiore delle gemme è necessario soddisfare il fabbisogno in freddo stimato in 800-1700 ore comprese fra i +7 °C ed i -1 °C. Se tale fabbisogno non è soddisfatto completamente, in primavera si avrà una scarsa e/o irregolare schiusura delle gemme.

Questa coltura preferisce un terreno ben drenato e con buon livello di fertilità. Mal sopporta elevati contenuti di calcare attivo e la reazione del suolo dovrebbe essere neutra o sub-acida, con un intervallo di pH ottimale da 5.5 a 7.0, in funzione della tessitura e della ricchezza in materia organica del suolo. Nei terreni che presentano problemi di ristagno, è inoltre accentuata la sensibilità delle radici alla *Fitoftora* (fungo che provoca marciumi radicali).

Negli ambienti dell'Italia centro meridionale, l'impianto



Lamponi della varietà Tulameen

può essere realizzato sia in autunno sia in primavera, prima della ripresa vegetativa.

Il lampone si propaga molto facilmente per via vegetativa, utilizzando i polloni radicati che si trovano come ricacci in prossimità delle piante in produzione. Nei vivai si usano anche altri metodi quali la talea radicale e la talea erbacea, con l'ausilio di ormoni rizogeni e di nebulizzatori. In base al tipo di fruttificazione, le varietà di lampone possono essere distinte in unifere e rifiorenti.

Varietà unifere: producono una sola volta l'anno, sui rami laterali orizzontali che si sviluppano in primavera sui rami dell'anno precedente.

Varietà rifiorenti: producono una prima volta sull'estremità del pollone dell'anno, quando lo sviluppo si arresta (in autunno), ed una seconda volta sulla restante porzione del ramo (nell'estate successiva).

La raccolta si protrae per quasi 5 mesi a partire da metà giugno, la concentrazione della produzione si ha verso la metà di luglio per le cultivar unifere e a settembre per quelle rifiorenti.

Le drupeole di lampone sono molto delicate e deteriorabili. Per evitare gravi danni e cospicue perdite di prodotto è indispensabile ridurre il più possibile le manipolazioni. I frutti quindi devono essere raccolti, selezionati, confezionati direttamente in campo, e refrigerati nel più breve tempo possibile.

La resa di raccolta per operaio varia, indicativamente, da 3 a 5 Kg/ora. Una parte della pro-

duzione viene destinata al consumo fresco ed una parte alla trasformazione industriale per la preparazione di marmellate, confetture, sciroppi, succhi, coloranti e aromatizzanti, o surgelata per utilizzazioni in pasticceria o nelle produzioni di yogurt alla frutta.

Nell'ultimo decennio sono state introdotte in Italia numerose nuove cultivar provenienti in gran parte dagli Stati Uniti e dal Canada che hanno sostituito il patrimonio varietale locale. Tra le cultivar unifere quelle maggiormente diffuse e che hanno dimostrato una buona adattabilità sono da segnalare la MALLING PROMISE, la FRAMITA e la TULAMEEN; tra quelle rifiorenti sono da segnalare la AUTUMN BLISS, la HERITAGE e la ROSSANA

Coltura protetta

Un'importante novità tecnica, diffusasi piuttosto velocemente nelle zone tradizionali di coltivazione, è l'impiego di coperture. A fronte di investimenti finanziari consistenti, i vantaggi che ne derivano sono notevoli, ad esempio è possibile proteggere la coltura da pioggia, grandine, vento, dalle prime gelate autunnali, offre la possibilità di programmare con esattezza i tempi di raccolta, concimazione, difesa, permette di ridurre gli interventi anticrittogamici, di anticipare la raccolta in estate e di prolungarla in autunno. Vengono utilizzati tunnel leggeri con copertura in polietilene oppure in E.V.A..

Marcello Caruso
CONCESSIONARIO
TRATTORI SAME
COMMERCIO
CONCIMI - SEMENTI - GIARDINAGGIO
- MANGIMI - ANTIPARASSITARI -
ATTREZZATURE E CEREALI

PRESENTE
DAL 20 AL 25 / 09
ALLA FIERA
DI MORCONE

Via Scalo Ferroviario, 21
82020 PESCO SANNITA (BN)
Tel. Uff. 0824.981180
Cell. 328.1334932



Lamponi pronti per la commercializzazione

Intervista al sindaco di Reino dott. Antonio Calzone

Abbiamo parlato col primo cittadino di Reino di turismo sul Regio Tratturo, energia e problemi dello smaltimento dei rifiuti.

di Nicola Cocchiarella

Le prospettive di sviluppo economico di un territorio possono seguire diverse linee direttrici se inquadrato in un'ottica di sviluppo sostenibile. Il Sindaco di Reino Dott. A. Calzone, ci ha illustrato le iniziative intraprese in proposito dal suo Comune.

D. Signor Sindaco, da alcuni anni vi è nella zona una considerevole attività per la valorizzazione turistica del territorio: in tal senso cosa sta facendo la sua amministrazione?

R. L'attività di promozione del territorio da diversi anni è stata presa seriamente in considerazione dalle istituzioni locali e in particolare da parte della Comunità Montana Alto Tammaro dove attualmente ne sono Presidente. C'è un buon rapporto di collaborazione con tutti i comuni membri e questo consente di promuovere nella sua interezza il territorio. In particolare abbiamo effettuato il recupero del centro storico, ma soprattutto abbiamo collegato l'attività di promozione del mio comune alla grande strada verde che è il Tratturo Regio, che nel caso specifico di Reino, lo attraversa anche nel centro urbano, una particolarità che identifica dal punto di vista culturale e turistico la piccola comunità di questo piccolo paese. Al Tratturo si affianca l'attraversamento del centro abitato anche da parte del torrente Reinello lungo il quale sono ancora oggi presenti, anche se non più funzionanti, tre mulini ad acqua dei quali uno lo sta restaurando direttamente il proprietario, un altro lo stiamo ristrutturando come ente Comune attingendo i fondi dal PIT Regio Tratturo a cui partecipiamo con un progetto di ricostruzione della "via dei mulini ad acqua".

D. Tra i comuni dell'area attraversati dal Regio Tratturo, Reino è l'unico paese il cui centro abitato viene attraversato da questa antica strada verde; come si è pensato di valorizzare questo aspetto?

R. Abbiamo già approvato un progetto di integrazione di tutte le attività di valorizzazione sin qui svolte per creare un parco naturalistico-fluviale. Questo progetto, come dicevo, comprende il



Dott. A. Calzone, sindaco di Reino

Regio Tratturo che proprio a ridosso del centro abitato presenta ancora oggi un'area di sosta che serviva per il riposo delle greggi durante la transumanza. Nell'ambito di un progetto della Comunità Montana per la messa in sicurezza e la fruibilità del Tratturo, sul torrente Reinello è stato costruito anche un ponte di legno che ne consente la continuità di percorrenza anche durante i mesi invernali. Inoltre nei pressi del torrente vi è un ammasso rupestre sul quale sorgeva il castello di cui sono tuttora ancora ben visibili i ruderi. Avremo quindi contemporaneamente su una stessa area centro storico, castello, Regio Tratturo, torrente e via dei mulini ad acqua, il tutto inserito in una cornice di verde.

D. Il suo comune ha deciso di puntare su fonti energetiche alternative e, primo fra i comuni della provincia, su una centrale elettrica a combustione di biomassa. Ci può illustrare il progetto cosa prevede e in che tempi verrà realizzato?

R. Il progetto prevede la costruzione di una centrale a biomassa per una produzione di energia elettrica di circa 10 MW. Questa verrà realizzata in contrada Piana del Ponte, l'unica zona idonea in quanto il territorio comunale è prevalentemente collinare. La centrale è a biomassa pura, cioè andrà a bruciare tutta la materia che proviene dall'attività di agri-silvicola. Le autorizzazioni si avranno per la fine dell'anno, la costruzione in 22 mesi.

L'impianto verrà gestito direttamente dalla società che lo realizzerà e per tale concessione il

comune percepirà un benefit ambientale pari al 2% sulla produzione con un minimo di 100.000 euro all'anno.

D. Per il funzionamento di tale impianto sono quindi necessarie molte migliaia di tonnellate di biomassa e al momento non esiste nella zona una filiera per la sua produzione e raccolta. La società che gestirà l'impianto come risolverà questo importante aspetto?

R. E' stata fatta una stima della biomassa da reperire sul territorio considerando un raggio di 80 Km dalla sede dell'impianto. L'intenzione è quella di stipulare delle convenzioni anche con le altre Comunità montane perché abbiamo nel complesso della provincia circa 800 operai idraulico-forestali che ogni anno producono biomassa la quale finora veniva direttamente bruciata nei boschi e che invece potrà essere utilizzata in termini produttivi. Oltre a ciò si pensa di effettuare una riconversione delle attività agricole verso la produzione di colture per biomassa (mais, sorgo, pioppo e robinia n.d.r.). Ci sono degli studi già fatti e pertanto si conosce quanto queste colture possono produrre ad ettaro. In questa prospettiva vi è l'intenzione di coinvolgere le Associazioni produttive agricole per sensibilizzazione gli associati rispetto a queste nuove colture agrarie. A ciò ovviamente dovrebbe seguire la stipula di contratti con gli agricoltori stessi. Il prezzo è di circa 10 € a tonnellata di materia verde con delle buone prospettive economiche per le aziende agricole. Nel complesso le attività legate



all'impianto dovrebbero generare un indotto di 5 milioni di euro.

D. Tuttavia il Decreto lgs 387/2003 sulla produzione di energia da fonti rinnovabili stabilisce che per biomassa s'intende anche la parte biodegradabile dei rifiuti urbani ed industriali. Pertanto potranno essere bruciati anche materiali derivanti da rifiuti?

R. No, in quanto nel contratto stipulato con la società che gestirà l'impianto c'è l'elenco analitico di tutte le materie che posso esservi bruciate, che escludono materiali che non siano di origine agricola o silvicola.

D. Il Tammaro è uno dei fiumi più puliti della regione; è stata effettuata una Valutazione d'Impatto Ambientale per considerare i rischi che può comportare la costruzione di una centrale termoelettrica nelle sue vicinanze?

R. Questa serie di problematiche non sussistono in quanto queste centrali emettono gli stessi gas di combustione di un normale camino domestico. Le ceneri poi vengono smaltite lontano dal fiume; vengono inoltre rispettate le distanze stabilite dalla legge Galasso degli impianti dai corsi d'acqua.

D. Esiste secondo lei il rischio che, dotandosi di questo impianto, il Commissario per l'emergenza rifiuti ne disponga l'utilizzo per smaltire anche il cosiddetto "CDR" (Combustibile da Rifiuti) o di altro materiale non previsto?

R. Questo rischio non esiste perché, oltre ad essere espressamente vietato nell'accordo fatto con la società che realizzerà l'impianto, in questi 22 mesi prima della realizzazione dell'impianto i problemi di smaltimento dei rifiuti saranno risolti già con gli specifici impianti che sono in fase di costruzione. In Campania, a San Salvatore Telesino è stata infatti già in parte realizzata una centrale in cui verrà bruciata la biomassa derivante dai rifiuti solidi urbani. A Molinara è già in funzione l'impianto di compostaggio e ad Acerra nel 2007 verrà completato l'inceneritore, pertanto non sussiste il rischio che in questa zona arrivino materiali.

Intervista al Sindaco di Cusano Mutri dott. Giuseppe Maturo

“Chi si aspetta di venire a Cusano e trovare la classica festa di paese con qualche stand gastronomico, resterà sorpreso e strabiliato”

di A. C.

Signor Sindaco, quest'anno la Sagra dei Funghi Porcini compie 28 anni. Supponiamo che qualcuno dei nostri lettori ancora non conosca l'evento. Quali sono le parole più adatte per descriverlo?

E' difficile che qualcuno non abbia sentito parlare della nostra Sagra dei Funghi. Ho scelto di lasciare immutato il nome dell'appuntamento proprio perché è già conosciuto come Sagra, ma dovrebbe chiamarsi più propriamente Festa o Evento, essendo una manifestazione che coinvolge l'intero paese e quelli attorno in attività che vanno al di là dell'idea di "sagra paesana".

Negli ultimi anni la manifestazione ha registrato un successo incredibile: record di presenze, ottime recensioni, commenti positivi sulla macchina organizzativa. Possiamo affermare che il merito vada anche alla Sua amministrazione?

Non per farmene un vanto, ma è stata la mia amministrazione che l'ha portata a questi livelli, operando scelte strategiche: privatizzando gli stand gastronomici, coinvolgendo l'intero paese cioè trasformando antiche botteghe in spazi espositivi per le aziende che vendono prodotti tipici.

Altra scelta chiave è stata quella di allungare il periodo della Sagra: ora dura 10 giorni ed include due fine settimana per evitare l'affollamento delle edizioni precedenti. Nelle future edizioni vorremmo inglobare anche il 19 settembre, giorno in cui si festeggia San Gennaro, considerando che il 60-70% dei visitatori viene da Napoli e che nei giorni di festa sono liberi di spostarsi.

Per valutare l'affluenza alla Sagra abbiamo un "conta-macchine" sotto la galleria: anche se non è l'unica strada di accesso a Cusano, l'anno scorso abbiamo contato circa 33.000 veicoli, stornando quelli dei giorni feriali e considerando solo l'intervallo tra le 19.30 e le 24.00.

Aumentare il numero delle



Dott. Giuseppe Maturo, sindaco di Cusano Mutri

giornate è servito a creare un altro indotto: sono nati due alberghetti, una decina tra affitta-camere e bed&breakfast, e ce ne sono altri in costruzione.

Ogni anno un gruppo di studenti della Loyola University di Chicago partecipa alla Sagra nell'ambito del progetto "Tradizioni e Cultura popolare Italiana". Qual è il valore delle tradizioni a Cusano?

Questi studenti studiano il fenomeno "Sagra" e l'integrazione che ha con la tradizione locale, con la valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici. A Cusano le tradizioni restano importanti: basti pensare all'Infiorata, alla Sagra dei Prodotti Tipici Locali, alla processione della Spina Santa, alla Corsa delle carrozzelle con i cuscinetti a sfera. Durante la Sagra facciamo girare un'orchestra detta di "San Silvestro", perché richiama un complesso che anni fa andava in giro il 31 dicembre: erano ragazzi che suonavano per il paese chiedendo ospitalità per poter mettere sotto i denti qualche dolce natalizio.

Il porcino è il protagonista indiscusso. Ma la Sagra vanta anche un variegato programma collaterale: qual è il segreto per creare un perfetto connubio tra gastronomia, musica, arte, natura, cultura e sport?

Ci siamo messi nei panni del

visitatore: cosa offrire a chi ha fatto tanti chilometri per venire qua e magari vuole restare tutta la giornata o il fine settimana? Mettiamo a disposizione visite guidate all'interno delle chiese del centro storico, musei e mostre, parco giochi e giostre gonfiabili per bambini. Abbiamo valorizzato una serie di percorsi naturalistici: quello alle "Forre di Lavelle", un sito carsico dove il fiume ha scavato la roccia viva creando effetti scenografici bellissimi. Abbiamo reso accessibile il percorso avventura delle "Gole di Caccaviola": lo abbiamo realizzato all'interno di una gola profonda centinaia di metri e larga una decina di metri, con teleferiche fatte con ruote d'acciaio.

Per percorrerla è necessaria un'imbracatura e parecchie ore, ma il panorama merita e d'estate è anche possibile farsi il bagno in meravigliose piscine naturali.

È in corso di progettazione un percorso all'interno di una vecchia miniera di bauxite a bordo di un trenino. Vengono organizzate visite guidate al parco geopaleontologico e al Paleolab di Pietraraja. Stiamo realizzando, poi, una piscina comunale e una pista di pattinaggio, mentre già ci sono campi di calcetto e di tennis. Chi si aspetta di venire a Cusano e trovare la classica festa di paese con qualche stand gastronomico, resterà sorpreso e strabiliato.

Ci vuole rivelare qualche



novità di questa edizione?

Se le rivelo non si possono più dire novità! Ma una cosa la svelo: ci sarà una mostra di pittura di un artista importante che ha esposto a palazzo Barberini a Roma la scorsa settimana.

Ma parliamo un po' di funghi. Come si prospetta la raccolta per quest'annata? Ha idea di quanti porcini siano utilizzati, complessivamente, per la Sagra?

L'annata era partita bene, ma adesso si è fermata, anche se non è escluso che riprenda. La quantità di funghi necessaria è davvero notevole: oltre a quelli che si mangiano servono anche quelli che si vendono freschi. Per soddisfare tutti i visitatori, i cercatori di funghi sono impegnati in tutta Europa, principalmente in Calabria e in Montenegro, l'anno scorso addirittura in Polonia e in Svezia. La preziosità di questo prodotto è, forse, proprio quella che non può essere coltivato, quindi la sua uscita è imprevedibile, ma la Sagra coinvolge talmente tante persone e attività che non si può aspettare l'ultimo momento: necessita di un'organizzazione che dura mesi. Chi viene a Cusano lo fa perché sa di trovare un pacchetto completo per un fine settimana o per una giornata intera per distrarsi con tutta la famiglia: la Sagra dei Funghi è una manifestazione che offre tutto per tutti.

Quale sarà il piatto a cui non saprà resistere?

A me piacciono tantissimo gnocchi con porcini e asparagi ma non so se quest'anno li faremo. E' un piatto che abbina due gusti particolari, tipici della nostra terra.

La breve intervista finisce qui. La ringraziamo per la Sua disponibilità. Le auguriamo buon lavoro e Le chiediamo la disponibilità a rispondere, periodicamente, alle nostre domande.

Sono io a ringraziare voi e senz'altro mi farà piacere rispondere ancora alle vostre domande.

20° Raduno di Mongolfiere a Fragneto Monforte

*Storia... o meglio storia e curiosità.
Bisogna andare per ordine*

di Maria Pezzillo

Dal 30 settembre all'8 Ottobre 2006 il Club Aerostatico Monte Bianco organizza la 20° edizione del raduno internazionale di mongolfiere di Fragneto Monforte (Bn). Si tratta del più importante raduno organizzato nel Sud-Italia a cui partecipano ogni anno una ventina di mongolfiere provenienti da tutt'Europa; sei giorni di spettacolo da non perdere!!!

Durante il fine settimana delle scorse edizioni l'affluenza è stata di oltre 70.000 persone provenienti da tutta la Campania e da diverse regioni d'Italia. Il programma è ricco di sorprese per festeggiare il 20° compleanno di questo fantastico raduno.

La Mongolfiera fu inventata nel 1783. Due fratelli, Etienne e Joseph Montgolfier, nel giugno dello stesso anno fecero i primi esperimenti con i palloni ad aria calda. Un paio di mesi dopo, alla presenza di Luigi XIV e sua moglie Maria Antonietta, in quella meraviglia che è Versailles, i fratelli Montgolfier fecero decollare i primi passeggeri: una pecora, un'anatra ed un galletto. Ma è il



foto di Jon Sullivan

21 novembre dello stesso anno che due pionieri del volo aerostatico, Pilâtre de Rozier e François Laurent Marchese di Arlandes, iniziano la storia della aerostatica moderna.

Volarono per ben 25 minuti coprendo nove chilometri e raggiungendo un'altezza di circa 3000 piedi prima di arrivare nei pressi della periferia di Parigi. A parte qualche bruciatura ed escoriazione atterrarono senza difficoltà.

Nel febbraio dell'anno successivo, nei pressi di Brughiero

(Italia), il conte Paolo Andreani ed i fratelli (architetti) Agostino e Carlo Gerli, si alzarono con il primo pallone autoalimentato. Nella navicella, fissata all'involucro con delle funi, avevano un braciere che riscaldava l'aria.

Come tutti gli aerostati, anche la Mongolfiera vola in virtù del fatto che il gas che riempie il pallone è più leggero dell'aria circostante e questo determina una spinta verso l'alto secondo il ben noto Principio di Archimede.



foto di Adrian Pingstone

Quando in volo, viene trasportata dal vento e non possiede strumenti direzionali propri. I palloni aerostatici sono, in questo, diversi dai dirigibili i quali, invece, sostenuti in aria da principi simili, possiedono motori ed eliche in grado di determinare la direzione e la velocità del mezzo.

Le attuali Mongolfiere sportive sono state completamente ridisegnate in base a nuovi progetti, sul finire degli anni 1950, da Ed Yost che, per primo, utilizzò nuovi materiali (tessuto di Nylon) e motori moderni (alimentati a propano). Questo gli consentì, nel 1960, di effettuare il primo volo che avrebbe decretato la nascita di una nuova attività sportiva.

Il decollo, il volo e l'atterraggio di una mongolfiera attraggono sempre sguardi curiosi; così immancabilmente si formano i gruppetti di osservatori: pochi individui col naso all'insù per un volo privato che diventano centinaia di persone durante una fiera o saga paesana e migliaia di appassionati durante un avvenimento sportivo.

PREMIO PRISMA 2006

Grani di Sabbia

di Vincenzo Parente

enzoparente@hotmail.com

casa editrice Horizon - prezzo € 5,00

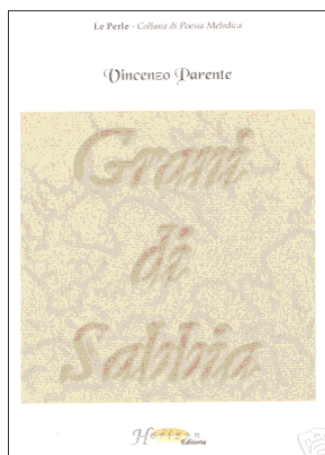
Riflessioni dell'autore

Non è facile proporre una raccolta di poesie nella società odierna.

In passato, alla poesia veniva riconosciuto un profondo valore intellettuale, spirituale ed etico. Oggi, la poesia è uno dei generi letterari meno apprezzati, in una società sempre più caratterizzata dall'omologazione culturale dall'utilitarismo di massa, e dal consumismo.

Il titolo della mia silloge è "Grani di sabbia" in quanto allude all'azione distruttiva del tempo, al fluire della sabbia nelle anse di una clessidra, al vento che cancella le orme su un arenile...

Le opere umane, come castelli



di sabbia distrutti dal mare, lasciano il posto solo ai ricordi. E questo è, sostanzialmente, un libro di ricordi e riflessioni in

forma poetica.

Sono avvenimenti ormai datati della mia vita ed il salutare distacco emotivo, che negli anni è intervenuto, mi permette di renderli pubblici.

Ma perché renderli pubblici?

E' stato detto che le poesie - le buone poesie - sono come tronchi cavi, o archi naturali di pietra, che fanno risuonare il vento e le voci in maniera particolare. Ed il vento e le voci sono la vita, le pene, e le speranze di ognuno di noi.

Si tratta di raccontare se stessi per dar voce agli altri: "un grido unanime" scriveva il grande Ungaretti.

La poesia è, infatti, il tentativo di cogliere aspetti della realtà

che sfuggono al pensiero tecnico - scientifico oggi dominante. E la realtà ispira - cioè dà fiato e respiro - a chi è poeta, cioè a chi è attento ed ascolta.

A mio avviso, ed in linea con il pensiero di Heidegger, la vera poesia è la forma d'arte con le più alte potenzialità espressive, essendo prossima all'impossibile: cioè a far parlare l'essere. E l'esigenza di verità, pur non potendo essere appagata, è costante nell'essere umano.

Oggi come ieri, la poesia parla al cuore dell'uomo e rende sopportabile la nostra sete di verità. Ci permette quindi, in ultima analisi, di trarre slancio vitale e saggezza dall'accettazione del fondo tragico dell'esistenza.

Cusano Mutri: Sagra dei Funghi Porcini

*La "perla del Matese" è pronta ad accogliere i suoi visitatori:
antichi sapori, cultura, divertimento e natura vi danno il benvenuto.*

di Anna Civitillo

Fervono i preparativi a Cusano Mutri, il caratteristico borgo medievale situato ai piedi della catena del Matese: torna, dal 22 settembre al 1 ottobre, la "Sagra dei Funghi Porcini", l'appuntamento per eccellenza di fine estate per gli estimatori della buona cucina, e non solo.

Tra stuzzicanti rustici e bruschette, tagliatelle e risotti, gnocchi e pasticci, arrostiti e zuppette dal sapore deciso, la scelta può diventare davvero imbarazzante. Il consiglio? Optate per il tipico "Menu turistico" disponibile nei numerosi stands allestiti in piazza e poi... addentratevi nei vicoli del centro storico. Lasciatevi tentare dai profumi delle mille prelibatezze preparate appositamente dalle massaie locali, secondo le ricette di una volta: frutti di bosco, mele, castagne, nocciole e miele si trasformano in peccati di gola di indescrivibile piacere...

Affacciatevi pure nelle antiche



botteghe artigianali riaperte per l'occasione e non potrete non innamorarvi della perfezione dei manufatti esposti: cestini di vimini di ogni forma e dimensione, mortai e colonnine in pietra e marmo, attrezzi da cucina in legno e ferro battuto, piatti e bamboline in ceramica colorata, coperte e tovaglie lavorate all'uncinetto e finemente ricamate. Godetevi la passeggiata scandita dall'allegro ritmo della banda musicale itinerante e illuminata dalle fiaccole

disseminate lungo tutto il percorso, ma non dimenticate di curiosare nelle innumerevoli mostre opportunamente dislocate per tutto il paese. Potreste scoprire che in un tempo molto lontano quegli stessi luoghi erano abitati da creature marine e piccoli dinosauri, o rimanere affascinati dalle leggi che regolano il moto infinito delle stelle, delle costellazioni e dei pianeti, o calarvi negli usi e costumi di una famiglia contadina degli inizi del secolo scorso...

E per i visitatori più esigenti, che non si limitano al "mangia e fuggi" di una sola serata, ma vogliono esplorare le rinomate bellezze paesaggistiche della vallata cusane, nessuna delusione. A farla da padrona sempre lei, la Natura, resta a voi decidere in quale veste la preferite: per gli amanti dell'avventura imperdibili le visite guidate alle "Gole di Caccaviola" e alle "Forre di Lavelle" per ammirare la limpidezza delle acque che negli anni hanno scalfito le maestose rocce che le sovrastano, o lungo il tortuoso "Sentiero del Salto dell'Orso" per ammirare, tra l'altro, una cascata di ben trenta metri d'altezza; per gli amanti della storia e dei misteri è possibile visitare la suggestiva "Grotta dei Briganti", l'insenatura naturale che tempo addietro serviva da nascondiglio per i briganti locali; i più spericolati, invece, non possono rinunciare alle escursioni in fuoristrada tra i sentieri del Parco del Matese, perfetti anche per lunghe passeggiate a cavallo.

Qualcuno ha, giustamente, definito Cusano Mutri, la "perla del Matese": gli affezionati visitatori lo confermano ogni anno, agli auspici neofiti... non si chiede che lasciarsi conquistare dal suo calore!

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

Cenni sulle origini e sulla storia di Cusano Mutri

Per ripercorrere le vicende che hanno portato alla nascita del paese e le tappe che ne hanno scandito la successiva evoluzione

di Albina Ciarleglio

Basta una passeggiata tra le viuzze, i vicoletti, le strette strade cusanesi, per rendersi conto delle bellezze artistico-architettoniche e naturali, ricche di storia, risalenti a secoli e secoli fa. Chiese caratterizzate da svariati stili, archi, stemmi affissi su antichi portali in pietra e piccole case arroccate rendono magica l'atmosfera che si respira a Cusano Mutri.

Il piccolo paese sannita, probabilmente, fu l'antica "Cossa" dei Sanniti citata da Tito Livio (libro XXIV, cap. 20) e distrutta da Fabio Massimo insieme a Telesia. "Castrum Cusani" è la denominazione romana data al paese per il suo territorio tutto circondato da monti elevati. Le prime notizie certe sulla storia di Cusano Mutri risalgono solo al 490 d.C., quando papa Felice III inviò un presbitero per officiare nella cappella del "Castrum". Databile a questo periodo è la chiesa più antica di San Pietro in Elce, segno della diffusione del Cristianesimo nella zona durante la tarda età imperiale. Con la caduta dell'Impero romano d'Occidente e l'avvento dei Longobardi, Cusano venne a far parte del Ducato di Benevento per poi essere donato, nel 797, dal duca Ildebrando a Teodomaro, abate di Montecassino. E' probabile che furono i benedettini di S. Vincenzo al Volturno, stan-



ziati in S. Maria del Castagneto, a esercitare la potestà fino alla conquista normanna. Cominciò così un'epoca di inurbamento per una zona facilmente difendibile, rifugio delle popolazioni limitrofe travagliate da briganti e saraceni.

Nel 1030 il paese cadde sotto il dominio di Rainulfo Drengot, primo conte di Aversa. Come testimoniano gli atti di un processo del 1053, il territorio cusanese suscitò forte interesse nella famiglia dei Sanframondo, già conti di Cerreto, che, con alterne vicende, ne furono signori fino al 1461. Terminata la signoria dei Sanframondo, Cusano passò alla Corona per essere venduto a Garzia da Elera nel 1467 e a Battista de Clavellis nel 1478. Come appare dal confronto tra un documento presente nella Biblioteca Reale

di Torino e un altro nell'Archivio di Stato di Napoli, fu poi venduto, ceduto o permutato tra i nobili del tempo.

Il '600 è ricordato come secolo di pestilenze e rovine. Il paese fu colpito dal terremoto del 5 giugno 1688, ma per la natura geologica del suo sottosuolo, non fu distrutto. I marchesi Barrionovo governarono Cusano finché giunse lo strapotere di Leone contro il quale il popolo insorse più volte.

L'economia locale si basava sulla pastorizia e sull'industria della lana. A metà '700 la privatizzazione della Dogana di Foggia provocò la crisi del sistema della transumanza e il declino fu lento, ma inesorabile. La rivolta dei lanaioli, capeggiata da Onofrio Perfetto nel 1780, si concluse con l'incendio del castello. Le violenze continuarono anche

Per scrivere un articolo su questo giornale:
320-3603496
fax 0824 813319
info@entrotterra.org

contro il governante Francesco Naccarella.

Dopo la proclamazione della Repubblica a Napoli, al rientro di Ferdinando IV, il popolo cusanese partecipò alla distruzione dei simboli repubblicani. Nel 1806, l'abolizione della feudalità voluta da Gioacchino Murat fu, tuttavia, accolta dal paese con l'assalto al Castello.

Fino all'Unità d'Italia (1861) Cusano fece parte della "Terra di Lavoro", passò poi alla Provincia di Benevento come Cusano Mutri, con lo specificativo dovuto alla sua più alta vetta (Monte Mutria, 1823mt.).

Il paese è sopravvissuto a calamità naturali e a guerre. Durante la seconda guerra mondiale, nell'ottobre 1943, il ponte sul torrente Turio e quello di Lavello furono abbattuti e il paese rimase isolato. Oggi le anguste stradine acciottolate che spesso cedono il passo a gradini di scalinate contorte, le chiese, le piazze, le antiche dimore di un centro storico ancora intatto accolgono il visitatore attratto dalle bellezze architettoniche e paesaggistiche e da tradizionali manifestazioni.

Molti studiosi si sono interessati all'antica storia cusanese che tuttora si respira nel tessuto urbano e nei boschi, sui monti dove sentieri, viuzze campestri e grotte portano i segni di tempi remoti.

MARIO BALESTRIERI
Corso Garibaldi, 49
BENEVENTO
Tel. 0824 29525
ottica.balestrieri@greenvision.it

EDIL FIDUCIA
di Carlo Mercurio s.a.s.
VENDITA MATERIALE EDILE
Agente SETTEF per BENEVENTO e PROVINCIA

ESCLUSIVISTA PER BENEVENTO DEGLI IGIENICI DELLA NUOVA CERAMICA CATALANO OLTRE AI PRODOTTI DI PITTURE AL QUARZO DELLA DITTA SETTEF S.P.A.

VIA FRANCESCO PAGA, 41
82100 BENEVENTO
TEL. 0824 / 25508

Ferdinando e la sua passione per il legno

Prende spunto dalle sembianze nel legno e riesce a tirare fuori la forma nascosta ed a farne una scultura



di G. F.

A San Lorenzo Maggiore tutti conoscono Ferdinando Di Libero. E' stato il titolare di un salone da barbiere per diversi decenni ed ha fatto la barba e tagliato i capelli a generazioni intere di laurentini. Ha lavorato anche in Canada, nel Quebec, dove aveva aperto il salone "Napoli Barber Shop" di cui si può leggere ancora l'indirizzo nell'impressione del timbro che gelosamente conserva: "NAPOLI BARBER SHOP / 3000 - 39 RUE / VILLE ST-MICHEL, QUE." Il salone era ubicato, per precisione, nella 8^a avenue.

Forse deriva proprio da tale esperienza lavorativa all'estero l'appellativo di *Monsieur*.

Ferdinando da otto mesi ha scoperto una nuova passione: intagliare e scolpire il legno.

In modo inatteso, in occasione della *XI Sagra dell'Olio di Oliva*, ha allestito una piccola mostra nei locali che furono la sua bottega di barbiere. Ha esposto gli oggetti che crea: i suoi pezzi di legno dalle forme più diverse, alcune familiari, altre bizzarre o surreali. Le sue sculture sono impreziosite e rese ancora più accattivanti dalle decorazioni di Angelo Mancini che nell'occasione ha dimostrato insospettite doti artistiche.

Ferdinando si procura pezzi di legno di vario genere e - prendendo spunto dalle forme appena accennate dalle naturali asperità ed irregolarità del legno, da un ramo contorto o da un grosso nodo - riesce a tirare fuori la forma nascosta nel materiale ed a farne una scultura che poi rifinisce con intagli precisi ed evocativi.

Le sculture risultano essere non estranee ma quasi familiari al visitatore della mostra forse per-



Ferdinando Di Libero



ché riprendono motivi decorativi presenti nell'espressione spontanea della creatività di tutti i popoli.

Potremmo dire che le sculture di Ferdinando abbiano quasi una rilevanza antropologica in quanto in grado di riprodurre le prime forme di arte dell'uomo, quelle più autentiche, che nascevano dalla ricerca - nelle rocce o nelle sagome dei rami degli alberi - delle sembianze di animali e oggetti che facevano parte della sua esperienza quotidiana. E' una forma di creatività non mediata e non appresa, che si fonda sulla sola abilità dell'autore il quale scorge nel pezzo di legno una forma familiare e cerca di definirne i contorni, accentuarne i particolari, per fare in modo che diventi chiaramente riconoscibile. E' proprio la capacità evocativa a rendere tali oggetti suggestivi ed a tratti sconcertanti. Espressioni artistiche naive, non contaminate da tecniche di lavorazione acquisite e perfezionate, riescono a veicolare sensazioni di immediatezza non riproducibili in altro modo.

L'atavica eco di queste figure a tratti parossistiche o deformi, riporta la mente, in maniera inconsapevole, indietro nel tempo alla ricerca delle forme primordiali in cui trovava espressione la creatività umana, archetipi ancestrali ricorrenti in tutte le culture.

Tali oggetti hanno qualcosa di magico, di minaccioso ed allo stesso tempo di accattivante, come gli idoli pagani e profani che coesistono con icone sacre nel sincretismo proprio della Santeria.

Se volete vedere altri oggetti realizzati da Ferdinando, andate su www.sanlorenzomaggiore.net

Rubrica

Piatti della tradizione

di Jo Jo

Zucchine con pomodoro, porro e uova

Ingredienti per 4 persone: 1/2 Kg di zucchine, 1 spicchio d'aglio tritato, 1 porro, olio d'oliva, 5 pomodorini maturi tritati (privi della

pelle), sale quanto basta, origano a piacere, 200 g di parmigiano grattugiato, 6 uova sbattute. *Preparazione:* Mondare, lavare e tagliare a tocchetti



le zucchine. Mondare, lavare e tagliare a rondelle sottili il porro. Unire il tutto, compreso l'aglio, in un tegame grande e far rosolare (imbiondi-

re). Aggiungere: pomodori, sale, origano e cuocere per 15 minuti. In una zuppiera sbattere le uova con il formaggio ed unire il composto alle zucchine. Far cuocere girando costantemente, finché le uova sono cotte.

Un portatile per ogni bambino dei paesi emergenti

Un progetto per favorire l'accesso alle nuove tecnologie delle popolazioni dei paesi emergenti

di Lorenzo Ferrara

One Laptop per Child è una iniziativa che mira alla diffusione dei computer nei Paesi poveri e in via di sviluppo. Il progetto consiste nella produzione di un portatile a bassissimo costo, circa 100\$. Il computer è composto da un processore a 500

Mhz, 128 MB di DRAM, il disco rigido viene sostituito da una memoria Flash da 500MB, un lettore DVD, 4 porte USB e uno schermo LCD che può funzionare sia a colori che in bianco e nero (rendendolo leggibile anche alla luce del sole). I portatili verranno equipaggiati con

una scheda WiFi che permetterà di creare una rete P2P tra tutte le postazioni vicine, con la capacità di potersi collegare anche ad una backbone, ad internet. Il sistema operativo sarà una distribuzione GNU/Linux molto leggera sviluppata in collaborazione con

Red Hat. Riguardo l'alimentazione, il portatile sarà dotato di un cavo per il collegamento alla rete elettrica e di una manopola da ruotare a mano. Sembra che l'idea sia quella di avere due versioni del computer, una commerciale, dal costo di 200\$, ed una da vendere solo ai governi, che costerà 100\$. Parte dei ricavi ottenuti dalla vendita della versione commerciale dovrebbero essere utilizzati per la produzione della versione da 100\$. Il progetto è già in fase avanzata e per il 2007 si prevede di produrre tra 100 e 150 mila unità.

Navigando in rete

Nella città di Las Vegas, stato del Nevada, dal 12 al 17 settembre 2006 si svolge la 27a edizione della Festa di San Gennaro. Il santo patrono di Napoli viene festeggiato dall'intera comunità di Italo-Americani.

Tra gli stands della festa viene ricreata una Little Italy nella quale è possibile ritrovare i sapori tipici della cucina mediterranea ed assistere all'esibizione di artisti e cantanti italiani. Si riesce, insomma, ad assaporare un'atmosfera intrisa di "italianità" in cui ricorrono simboli e cliché dalle tonalità un po' kitsch ma in cui si avverte forte l'orgoglio della comunità per le proprie origini.

Il canale satellitare *Italiani nel mondo channel* ha dedicato all'evento un ampio servizio.

Sul sito in lingua inglese www.sangennarofeast.com è possibile acquisire maggiori informazioni sull'evento. Nella sezione *Feast Store* del sito, si possono acquistare online cappelli-



ni e magliette col logo della festa e statue di San Gennaro.

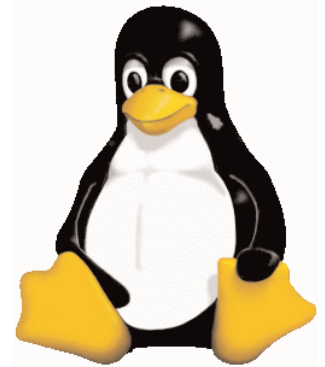
Absolutamente da visitare è la sezione *Photos* in cui è possibile rivivere l'atmosfera che si respira durante la manifestazione.

Come recita un manifesto pubblicitario riprodotto nella sezione *Coupons*: "Pasta, Pasta & more Pasta!!!"

La voce agli utenti GNU/Linux

a cura del GlugBN

FreeDOS è un sistema operativo che vuole essere pienamente compatibile con il caro e vecchio DOS. Per quanto strano o inutile possa sembrare sviluppare un software "antico", ancora oggi macchine da scrivere computerizzate, registratori di cassa, dispositivi embedded usano il DOS. Ma non è tutto. Avere semplicemente la possibilità di giocare ai nostri vecchi giochi preferiti o tornare indietro nel tempo e riprovare programmi vecchi di 10 anni solo per la voglia di farlo è straordinario. Per provare FreeDOS bisogna scaricare e masterizzare le immagini iso dei cd di installazione. Quella base è di circa 8MB, quella completa è di 153MB. La versione più grande comprende molti altri software che non sono parte essenziale del sistema operativo, ma sono molto utili. Sono disponibili anche immagini iso con i sorgenti, essendo FreeDOS software libero.



Dedicare una macchina completamente a FreeDOS potrebbe essere comunque uno spreco di risorse, è consigliato invece usare un emulatore di PC. Tutti coloro che hanno smanettato con il DOS e hanno perso giornate intere a cercare di configurarlo per ottenere le prestazioni migliori dal proprio hardware, dovrebbero provare FreeDOS, almeno per ricordare "i vecchi tempi".

di clegg

Rubrica

Come usare il web

di Gaetano Ferrara

Agenda (Calendar)

Apprendo un account di posta elettronica gratuito su *Yahoo!* (i messaggi sono controllati automaticamente da un antivirus che gira sui servers del gestore del servizio) hai a disposizione la funzione *Agenda (Calendar)* per l'interfaccia in lingua inglese). Con

la funzione *Agenda* puoi indicare un impegno in un determinato giorno, ricorrenze periodiche, appuntamenti ed eventi nell'arco della giornata etc. All'avvicinarsi della scadenza, il sistema invia in automatico una e-mail al tuo indirizzo di posta elettronica (per gli eventi è possibile ricevere un alert su *Yahoo! Messenger*). Puoi

impostare le preferenze per ricevere una e-mail quotidiana con l'elenco di tutti gli eventi, gli appuntamenti e le scadenze della giornata e/o puoi impostare il servizio in modo da ricevere una e-mail che ti ricorda l'approssimarsi di ogni singola scadenza. L'unica cosa a cui fare attenzione è l'impostazione delle opzioni di condivi-

sione. Se non vengono settate in modo non opportuno, infatti, la tua agenda online può divenire visibile a tutti i navigatori del web e così chiunque può consultare la tua agenda degli appuntamenti. Se hai l'abitudine di accendere il computer appena sveglio e di connetterti immediatamente dopo, è sicuramente il tool che fa per te!

Un mondo senza animali: prospettiva da incubo

La riscoperta della relazione uomo-animale naturalmente...

del Dott. Cillo Giacomo

Provate ad immaginare, per un attimo, un mondo senza animali. Oltre l'assurdo biologico (assenza di prodotti di origine animale nella nostra dieta), consideriamo anche altri aspetti dell'anomala situazione. Niente mucche nei prati, niente cani al nostro fianco, niente leoni nella savana e così via. L'alterità animale è così integrata nel nostro pensiero che, sicuramente, quasi nessuno avrà mai ipotizzato un simile quadro. Però, proprio questa connaturata presenza mentale ci porta, a volte, ad averli accanto e a non accorgerci di quanto siano importanti. Il cane che abbaia festoso, il gatto che miagola reclamando cibo e coccole, gli uccelli che colonizzano anche le città più industrializzate, operano una soffusa opera di detossificazione della nostra mente dalle situazioni stressanti, dai disagi sociali, dalla solitudine. Se il nostro cervello non ricevesse questi stimoli



delicati ma concreti dai nostri amici pelosi, piumati e squamati, sicuramente avrebbe grossi problemi a continuare il suo lavoro con serenità. Oltre ai dimostrati influssi benefici da parte dei PET (animali da compagnia in senso stretto) sulla nostra salute fisica e mentale (abbassamento della pressione ematica, miglioramento del lavoro cardiaco, aumento dell'autostima ecc) tutto il mondo animale si com-

porta, in maniera più o meno consapevole, da donatore di benessere. Il pastore che pascola il suo gregge osserva attentamente i comportamenti alimentari, riproduttivi, le lotte gerarchiche e quant'altro di tutti i suoi animali e in quei momenti sicuramente si eclissa, anche se per poco, dagli affanni della sua quotidianità. Lo stesso dicasi per l'allevatore di bovini che, accuratamente, prepara la lettiera, distri-



buisce gli alimenti e munge gli animali della stalla. Di esempi del genere se ne possono fare a centinaia. Gli animali, dunque, ci traghettano in una dimensione esclusiva di concreta serenità e di rinnovati rapporti. Guardando negli occhi il nostro cane o il nostro cavallo, non ci sfiora minimamente il dubbio che quello sguardo possa essere infido. Il nostro pappagallo che protende il capo per avere una grattatina, la gradisce sul serio e non ambisce a nient'altro. Sicuramente e senza retorica risulta gradevole allora ipotizzare che la missione dei nostri amici non è solo quella di sfamarci e coprirci, ma soprattutto di renderci questo viaggio colorato e vivace, stimolante, divertente e sereno. Riscopriamo, se non l'abbiamo già fatto, la relazione uomo-animale e impariamo da questo rapporto a vivere meglio con noi stessi e con gli altri uomini.



Rubrica

L'Entrotterra Sportivo

di Alessandro Papa

Aletica: disputata a San Marco la Passiata di San Diodoro

Si è svolta domenica 10 settembre a San Marco dei Cavoti la XXXIII edizione della Passiata di San Diodoro, ormai appuntamento fisso del Calendario Podistico regionale. Nonostante la concomitanza di ben 3 manifestazioni nel raggio di alcune decine di chilometri, grande successo di questa bellissima manifestazione che ogni anno si disputa la seconda domenica di settembre. L'organizzazione sempre precisa e meticolosa, sotto la guida di Domenico Tommaselli, non ha tralasciato niente al caso dando grande assistenza a tutti i partecipanti prima durante e dopo la gara. Sono stati



L'atleta Gennaro Varrella vincitore della "Passiata 2006"

200 i partecipanti a prendere il via con ben 176 classificati, atleti provenienti da ogni parte della Campania e dal vicino Molise, con la gradita presenza anche di un atleta proveniente da Genova, ma la cosa che ha inorgogliato gli organizzatori è stata la mini-passiata, prova riservata a piccoli atleti che vanno da 3 a 14 anni; ebbero sono stati ben 114 gli

iscritti e ben 108 i classificati. Andando ai risultati della Passiata, vittoria col tempo di 48'02" per Varrella Gennaro, atleta sannita della International Security Nola, che così si aggiudica per il secondo anno consecutivo la prova, ottimo secondo Marco Piccolo della Silma Casalnuovo che solo negli ultimi metri cede il passo a Varrella, terzo il genovese

Carlo Rosiello, che stacca con decisione il duo formato da Cutillo (Astro 2000) e Bove (Amatori Podismo Benevento) classificati nell'ordine. Tra le donne dominio di Brigida Leone col tempo di 1h 04' 38" che stacca Orlando Paola arrivata seconda, mentre terza classificata è giunta l'atleta Paola Galasso di Colle Sannita. Tra i partecipanti da segnalare che anche quest'anno non è mancato il signor Giuseppe Costanzo, sammarchese di 83 anni, che ha partecipato a tutte le edizioni della gara, salvo una volta in cui dovette rinunciare per fare da testimone ad un matrimonio. Sono disponibili classifiche e foto della manifestazione su <http://passiata.smdc.it> sito ufficiale della manifestazione.

“...una copia di ogni numero”

Antonio da Benevento vuole assicurarsi una copia di ogni numero ed un altro lettore chiede la creazione di una rubrica di sport



Spett. Redazione di Entrotterra, ho letto il primo numero del giornale ma non sono riuscito a procurarmi una copia del secondo numero. Ieri un mio amico me l'ha fatto leggere. Vorrei chiedere: quando avviene la distribuzione del giornale? Come faccio ad assicurarmi una copia di ogni numero?

Antonio da Benevento

Caro Antonio, la distribuzione del giornale avviene in strada, tra la gente, però non possiamo determinare con precisione il giorno e l'ora perché molto dipende dagli eventi che promuoviamo di volta in volta.

Se vuoi assicurarti una copia del giornale, però, puoi sottoscrivere un abbonamento: con soli 25 euro all'anno ti assicu-

ri 12 numeri che verranno inviati direttamente a casa tua. Un saluto - O. V.

Alla redazione di Entrotterra. Perché non parlate di sport e di calcio? O vi piace o non vi piace, è una realtà a Benevento

E-Mail Firmata

Caro Lettore, già in questo numero pubblichiamo un articolo di sport. Ci piacerebbe trovare il tempo per parlare anche di calcio ma purtroppo davvero siamo troppo impegnati. Se sei un appassionato e desideri vedere pubblicate notizie di sport sul nostro giornale, perché non ci contatti? Te ne potresti occupare tu... Un saluto - O. V.

Manifestazioni e sagre nella seconda metà di settembre

Dugenta - Ogni venerdì, sabato e domenica di settembre e negli stessi giorni della prima settimana di ottobre (fino al giorno 8), Dugenta ospiterà la Sagra del Cinghiale. La manifestazione, nata nel 1980, offre l'occasione di gustare piatti a base di carne di cinghiale sorseggiando ottimo vino della zona ed

assistendo ad intrattenimenti folk e non solo, in un'atmosfera di festa campestre.

Massa di Faicchio - Il 15, 16 e 17 settembre avrà luogo la 21^a Sagra Enogastronomica. Tra gli stands sarà possibile gustare prodotti tipici e piatti tradizionali assistendo a spettacoli musicali.

Castelpagano - Il comune sannita situato nella territorio della Comunità Montana dell'Alto Tammaro, ripropone la Sagra del Fungo Porcino. La manifestazione, giunta alla sua X edizione, si terrà nei giorni 15, 16 e 17 settembre. Musica, spettacoli, pizze e un menù interamente a base di funghi.

Cusano Mutri - Dal 22 settembre al 1° ottobre a Cusano Mutri si svolgerà la XXVIII edizione della Sagra dei Funghi. Nell'ambito della manifestazione sarà allestita una mostra-mercato di prodotti tipici e dell'artigianato, saranno organizzati spettacoli musicali, animazione, visite guidate, escursioni con fuoristrada.

LAVORI DI GIARDINAGGIO
- potatura ulivi ed alberi da frutto -



Occorre agire prima che il vostro angolo di verde diventi una giungla impenetrabile

CONTATTATEMI
risolvo ogni problema
... alla radice

Agrotecnico Russo Enzo
380 7015417 e 368 427652
C/da Santo Ianni, 15 - 82020 San Giorgio La Molara (BN)

