

Entrotterra

www.entrotterra.org

Anno 1 - n° 4 - Novembre 2006 Pubblicazione mensile di cultura del territorio sannita - direttore responsabile Orlando Vella € 2.30

BRIGANTAGGIO: L'ECCIDIO DI PONTELANDOLFO E CASALDUNI

L'OLIVO: LA PERLA DELLE COLLINE DI CERRETO SANNITA

FIERA DI S. FEDELE A CASTELFRANCO IN MISCANO

TREKKING DA S. GIORGIO LA MOLARA A S. GIOVANNI A MAZZOCCA

DONAZIONE DEL SANGUE NELLA PROVINCIA DI BENEVENTO

OPTIPOINT
OTTICA & FOTO

Viale Mellusi 19
Benevento
tel. 0824-312704

c/o Centro Commerciale
"I Sanniti"
tel. 0824-24286



Foto Immagine

Via Vitelli 42 - Benevento
0824-362561

Esibendo una copia
integrata di questo
giornale si ha diritto
ad uno sconto
del 20%

Memoria Storica Pagina
9



Cenni sulle origini e sulla
storia di San Lupo

Protagonisti Pagina
12



Intervista a Paola Fioravanti,
Presidente dell'Unione
Mediterranea Assaggiatori Oli

Tradizioni Pagina
14



Civitella Licinio (Cusano Mutri)
22^a Sagra della Castagna



Foto di Maria Pezzillo

Entroterra

Mensile di cultura del territorio

Direttore Responsabile

Orlando Vella

Hanno Collaborato

Albina Ciarleglio, Giacomo Cillo,

Anna Civitillo, Alfredo G.

Cocchiarella, Nicola Cocchiarella,

Carolina Di Paola, Gaetano Ferrara,

Lorenzo Ferrara,

Bruno Gallo, Maria Grazia Marchetti,

Alessia Pezzillo, Maria Pezzillo,

Paola Pezzillo, Corrado Tavarone,

Pietro Vorrasi, Roberto Zenca,

Angela Maria Zeoli

Correttore di Bozze

Anna Civitillo

Grafica ed Impaginazione

Maria Pezzillo e Lorenzo Ferrara

Web e Promozione Pubblicitaria

Gaetano Ferrara

advertising@entroterra.org

Redazione, Videoimpaginazione,

Stampa e Amministrazione

Ecoprint Media - via Airella 1 82020

S. Giorgio La Molarina (BN)

tel/fax: 0824-993907

email: redazione@entroterra.org

Registrazione Testata

Tribunale di Benevento

n. 20/2003 del 26 febbraio 2003

Tariffe Abbonamento

ordinario € 25,00

per enti € 100,00

estero € 40,00

versamenti da effettuare

su c.c.p. n. 13632823 intestato a

"Ecoprint Media di Vella Orlando"

oppure con carta di credito su

www.entroterra.org

IVA assolta dall'Editore

ai sensi dell'art. 74 del DPR 633/72

Chiuso in Redazione

alle ore 10:00 del 1 novembre 2006

3 - EDITORIALE

- Presentazione del numero

Dir. Orlando Vella

4 - PRIMO PIANO

- Vendemmia 2006 - Ennesimo disastro

Sanniticum

- Il profumo della nostra terra

Alessia Pezzillo

6 - RICERCA E TERRITORIO

- Il nostro ambiente, la nostra storia

Angela Maria Zeoli

- La coltivazione dei piccoli frutti: il Rovo

Alfredo G. Cocchiarella

10 - MEMORIA STORICA

- Brigantaggio: i fatti di Pontelandolfo e Casalduni

Maria Pezzillo

- Cenni sulle origini e sulla storia di San Lupo

Albina Ciarleglio

12 - PROTAGONISTI

- Intervista a Paola Fioravanti

Paola Pezzillo

13 - MANIFESTAZIONI ED EVENTI

- I giorni dell'olio

A.P.

- La piccola perla del titerno

Carolina Di Paola

15 - TRADIZIONI

- Le eccellenze di un territorio: Castelfranco in Miscano

Maria Grazia Marchetti

- Civitella Licinio: 22^a Sagra della Castagna

Anna Civitillo

17 - ARTE E CULTURA

- Personale del pittore beneventano Antonio Mastronunzio

Bruga

- Personale della pittrice molisana Maria Mascilongo

Bruno Gallo

- "Nicola Ciletti testimone del suo paese"

M. P.

19 - NATURA E SPORT

- Transumanza: l'autostrada di geni

Giacomo Cillo

20 - ESCURSIONI

- Trekking: da San Giorgio La Molarina a San Giovanni a Mazzocca

Pietro Vorrasi

21 - ATTUALITÀ

- Il bisogno di "vita" nella provincia di Benevento

O.V.

22 - NUOVE TECNOLOGIE

- Digital divide: la banda larga nel Sannio

Lorenzo Ferrara

- Sign-in Seal

Gaetano Ferrara

14 - Piatti della tradizione

Jo Jo

15 - Pillole di saggezza

Nonna Pezz

19 - Entroterra sportivo

Corrado Tavarone

21 - Navigando in rete

Sannita

RUBRICHE

Entroterra è un progetto di Ecoprint Media che si propone di promuovere le attività agro-turistiche nell'area dell'appennino 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. Il progetto prevede, inoltre, il censimento e l'associazione delle aziende ed attività turistico-ricettive che operano nel rispetto delle tradizioni, e dell'eno-gastronomia tipica locale.

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.

Novembre è il mese delle olive e delle castagne ma è anche il periodo in cui si fanno i bilanci della vendemmia appena terminata. Mentre gli uccelli migratori portano a compimento l'esodo stagionale ed altre specie di animali terminano i preparativi per il lungo letargo, mentre gli alberi perdono le foglie per prepararsi ad affrontare le rigide temperature invernali, "entroterra" fiorisce rigoglioso e si presenta con una più accattivante veste grafica. La nuova originale impaginazione, che si deve alla creatività di Maria Pezzillo e Lorenzo Ferrara, rende più gradevole la lettura: sarà più piacevole e rilassante indugiare con lo sguardo sulle pagine del nostro giornale.

Il numero dei nostri collaboratori è aumentato e questo non ci può far altro che piacere. Ringraziamo ognuno di loro, singolarmente, perché ci aiutano a far crescere il giornale e perché con i loro articoli contribuiscono a far conoscere le tradizioni, la cultura e le colture del nostro territorio.

Infine abbiamo varato il sito web www.entrotterra.org che, anche se ancora con una grafica essenziale, presenta molte funzionalità in grado di renderlo un punto di riferimento online per tutti i lettori del nostro giornale. Dalle pagine del sito è possibile scaricare i numeri arretrati di "entroterra" ed anche sottoscrivere un abbonamento online (con pagamento tramite carta di credito).

Orlando Vella



Egr. Direttore, gli articoli del suo giornale sono interessanti ma non ho mai trovato una notizia riguardante un tema politico. Per quale motivo? Non crede che vi siano chiare responsabilità di chi occupa posti di potere per la situazione in cui versa la nostra provincia?
Grazie

D.G.P.

Caro lettore, il nostro giornale non affronta, per il momento, temi di politica perché si prefigge come scopo la promozione del territorio attraverso la valorizzazione dello stesso. Non escludo che potrà affrontare, in futuro, singole tematiche anche politiche legate al territorio ma sempre valutando le situazioni da una prospettiva

va imparziale. Non ci interessa sollecitare l'insano desiderio del lettore di assistere a polemiche o risse. Ogni critica dev'essere avanzata solamente se può rivelarsi utile per un confronto ed in ogni caso è sempre necessario presentare, contestualmente, una proposta alternativa e seria. Un saluto

O. V.

Vivo a Telese Terme e mi fa piacere leggere il vostro giornale. Mi fa sentire parte di una comunità più vasta. [...] Ora aspetto con impazienza il vostro prossimo numero. Per me sta diventando, ormai, un appuntamento fisso. Vi ringrazio per la vostra iniziativa.

**Giuseppe C.
Telese Terme**

Caro lettore, ti ringrazio per le tue parole, anche a nome della Redazione. In effetti lo scopo era riuscire a creare un giornale a larga diffusione che potesse costituire la linfa in grado di veicolare notizie, informazioni ed idee tra i paesi della provincia. Per adesso riusciamo a garantire una presenza nella Valle Telesina, nella città di Benevento e nel Fortore. Non disperiamo però di poter arrivare, fra qualche mese, in ogni centro della provincia. Seguici sempre con immutato entusiasmo. Un saluto

O. V.



Sotto i pampini (1938)



Il vento (1938)

Due opere di Nicola Ciletti (servizio a pag. 18)

VENDEMMIA 2006 ENNESIMO DISASTRO

Per scrivere un articolo
su questo giornale:

320-3603496

fax 0824-813319

redazione@entrotterra.org

Proprio così: un disastro. Pur sempre un eufemismo che attenua le fosche tinte di una vendemmia aleatoria che pericolosamente ed incoscientemente dissimula i suoi lati oscuri attraverso l'apparente rilevanza di dati e cifre che non portano da nessuna parte. Un evento che dovrebbe rappresentare il progetto e la sintesi della viticoltura Laurentina e sannita in genere ma che in realtà si carica di fallimenti e sacrifici durissimi per i produttori.

In termini di produzione si registra un incremento del 10-20% sia per i vitigni rossi che per i bianchi. Condizioni fitosanitarie e meteorologiche ottimali hanno favorito rese maggiori ed un livello qualitativo più che discreto nonostante l'eccessiva umidità abbia provocato nei primi giorni d'autunno l'insorgenza di muffe e marciume nei vigneti di pianura poco ventilati. Questo il dato apparente, quello buono per i commenti al bar, per i benpensanti, per le statistiche.

La politica più becera e l'interessata che devasta gli obiettivi qualitativi e snatura lo spirito cooperativo delle cantine sociali; i taciti accordi di cartello di alcune cantine sociali; i taciti accordi di cartello di alcune cantine private che offrono prezzi da contrabbando tuonando ogni giorno che c'è "crisi" del settore (e allora i silos di stoccaggio sempre vuoti prima della vendemmia??... solo fantasie. Ma i tir pugliesi che scaricano tonnellate di uva ad altissima gradazione e basso costo??... da

querela. E la notizia che in Italia si è registrato un aumento del consumo di vino pari al 12%??... propaganda spicciola); associazioni di categoria disinvoltamente disinteressate della "crisi"; assoluta mancanza di politiche agricole e provvedimenti a tutela dei produttori. Questo il dato reale. Questo il disastro.

Sanniticum



ARREDAMENTI PETRONE

SCAVOLINI

PRESTO
ITALIA

LE FABLIER

C.da Rapinella - 82020 Fragneto Monforte (BN) - Fax/ tel.: 0824 981021 - 981928 - petronearredamenti@libero.it

IL PROFUMO DELLA NOSTRA TERRA

Per acquistare spazi pubblicitari su questo giornale

329-8115529

fax 0824-813319
advertising@entroterra.org

L'aria, in questo periodo, è stata pervasa da un odore acuto, pungente, inebriante: è l'uva. Si tratta del frutto di una pianta antichissima, che studi recenti riconducono addirittura alla preistoria, anche se in forme differenti da quella attuale. Nell'antica Grecia si credeva che fosse il dio Dioniso a diffondere la vite, elemento fondante del suo culto: durante le feste orgiastiche, il vino era l'ingrediente che permetteva agli uomini, attraverso l'ebbrezza, di evadere dalla propria limitatezza e di dimenticare i propri mali. Questo

arbusto giunse in Italia qualche millennio prima di Cristo, in seguito alla colonizzazione della Magna Grecia e della Sicilia. I romani contribuirono ulteriormente alla sua espansione nel resto della penisola e poi in tutto l'impero conquistato. Nel medioevo la coltivazione della vite riguardò soprattutto i monasteri, dato che il vino assumeva ancora una volta la funzione di legame con la divinità: nell'Eucarestia avveniva la sua trasformazione in sangue di Cristo. Ha rappresentato sempre una sorta di status symbol,

presente solo sulle tavole dei ricchi, fino al secondo dopoguerra. È infatti a partire dagli anni '50 che questa pianta si è diffusa rapidamente, soprattutto nel sud Italia, date le condizioni climatiche favorevoli. I nostri paesaggi sono dominati dai vigneti, differenti l'uno dall'altro per grandezza, per le uve bianche o rosse, per le coltivazioni a filare e a tendone, ma tutti ugualmente simmetrici. I metodi della raccolta si sono rapidamente evoluti, grazie all'uso di mezzi meccanici e di una produzione destinata non esclusivamente all'uso familiare.

A rimanere immutata è invece l'esperienza straordinaria rappresentata da una giornata di vendemmia. La difficoltà iniziale è nel sincronizzare i movimenti: occuparsi dei grappoli e delle bacinelle, tenere le mani in vista per non essere feriti, evitare di essere investiti da un trattore, non invadere le "corsie" altrui. Ma superato quest'ostacolo iniziale, si impara a distinguere le varie tipologie di uva, che influenzano la velocità e

la difficoltà della raccolta, in quanto l'uva rossa richiede molto più tempo e fatica della bianca. Si ascoltano canzoni popolari: forse è l'ebbrezza causata dal solo odore dell'uva, ma si sviluppa davvero una tendenza alla canzone. Si scoprono tutta una serie di usi e costumi, di modi di dire e di tradizioni, che variano in base all'età dei presenti, perché ciascuno aggiunge un ricordo personale o la propria esperienza. L'effetto immediato è dolore muscolare, a cui segue indolenzimento della schiena e delle braccia, sorvolando sulla perenne sensazione di appiccicoso. Ma la sera, quando dalle finestre il vento trasporta ancora quel profumo, non si può fare a meno di sorridere o addirittura di intonare qualche canzone, invasi dalla magia della vendemmia. E quell'odore, in qualunque momento, non ci ricorderà più solo l'autunno che arriva, ma diventerà parte di noi.

Alessia Pezzillo



Agriturismo Caretti

c.da San Varva, 1
San Giorgio La Molara (BN)



Alimenti genuini
Produzione propria
Cucina tipica... sul set di un film

Tel. 0824 983539

Cell. 339 5701153

IL NOSTRO AMBIENTE

LA NOSTRA STORIA

Le **querce** (*quercus* spp.) sono alberi maestosi, longevi, capaci di adattarsi alle condizioni più diverse e difficili e da sempre conside-



tuale di tannino, sostanza usata, un tempo, per conciare le pelli, di cui impediva la putrefazione; è una pianta piuttosto longeva, che raggiunge e supera i duecento anni di età.

rati il simbolo della "forza".

Non è un caso, quindi, se molti dei comuni dell'Alto Sannio, come Cercemaggiore e Cercepisciola (da *quercus*), Circello (da *Cercellus* ossia *querceto*), Cerreto Sannita, (da *cerreta* cioè bosco di cerro) Fragneto Monforte e Fragneto l'Abate (da *Farnetum* cioè bosco di Farnia), e tante delle nostre contrade (*Quercia Grossa*, *Quercia Santa Maria*, *Cerretelle*, *Cerro Zampino*, *Piano Querce*, *Cerza Cupa*) prendono il nome da questa pianta straordinaria che fornisce combustibile e tannino, legname pregiato e ghiande per i suini e caratterizza con la sua presenza, oggi come in passato, il nostro territorio.

La quercia più comune è il **Cerro** (*quercus cerris*), che si adatta a tutti i terreni; ha la corteccia con una elevata percen-

Il legno, meno pregiato di quello di altre querce, è



usato soprattutto come combustibile.

Anche la **Farnia** (*quercus robur*) con le sue caratteristiche ghiande peduncolate, può crescere nelle condizioni climatiche più diverse: dai climi spiccatamente continentali delle zone centro-europee a quelli temperati e umidi delle coste dell'oceano Atlantico, a quelli temperati ma piuttosto asciutti dei litorali mediterranei. Il suo legno, duro e leggero, è

noto con il nome di "rovere di Slavonia" ed è utilizzato per mobili di pregio e per fabbricare le botti per l'invecchiamento di vini pregiati; anch'essa molto longeva, raggiunge e supera i 500

tanto poco esigente da prestarsi per colonizzare ambienti denudati. Produce ghiande dolci che, previa tostatura, venivano usate, durante la guerra, come surrogato del caffè.

Della quercia non si butta via niente e oggi, come in passato, è il legname di quercia che alimenta i caminetti delle nostre abitazioni nelle gelide giornate invernali, così



anni di vita.

Il **Leccio** (*Quercus ilex*) è l'unica quercia sempreverde del territorio, frequentemente usata come pianta ornamentale nei nostri centri urbani, perché sopporta bene la potatura in forme obbligate e si presta anche per alberature stradali. Poco esigente nei confronti del terreno, della luce e della temperatura ha un accrescimento lento ed è particolarmente longevo, raggiungendo anche i 1000 anni di età.



come è di quercia il carbone che i carbonai continuano a produrre, con la stessa tecnica vecchia di secoli.

Uno sguardo al territorio evidenzia, oltre al verde intenso delle querce,



ce, anche il verde argenteo dell'**Olivo** (*Olea europea*), pianta altrettanto importante e diffusa.

Infine la **Roverella** (*Quercus pubescens*),



Simbolo della civiltà mediterranea, la coltura dell'Olivo era praticata da tutte le popolazioni mediterranee. Simbolo di pace fin da tempi remoti, lo troviamo citato persino nella Bibbia, dove si narra che Noè, dopo il diluvio, mandò una colomba per vedere se le acque si erano abbassate e questa tornò portando nel becco una foglia fresca di Olivo.

L'Olivo dà olio di ottima qualità, l'unico che in natura sia dotato di vitamina A che lo protegge dalle ossidazioni. Nell'Alto Sannio, in particolare, si produce olio extravergine pregiato, definito "oro del Sannio" al quale sta per essere assegnato il marchio IGP. L'Olivo dà anche ottimo legname da opera. Tuttavia è difficile ricavare legname sufficiente per mobili per cui il suo impiego è soprattutto nell'ambito dell'ebanisteria con la realizzazione di piccoli e preziosi oggetti. Si lavora benissimo al tornio ed assume caratteristiche di lucentezza uniche.

Le nuvole di fiori bianchi che, in Primavera, possiamo ammirare sparse qua e là lungo le siepi e nelle macchie, sono i fiori del **Biancospino** (Crataegus), arbusto



ampiamente utilizzato nella medicina popolare

in quanto i fiori, i semi e la corteccia contengono vari acidi organici che esercitano un'azione antispasmodica sul cuore e sui vasi sanguigni, regolando la pulsazione cardiaca e la pressione. In tempi di carestia i frutti del biancospino sono stati utilizzati anche come ali-



mento: seccati e macinati, venivano mescolati col pane.

Sempre in Primavera sfiorisce la **Rosa canina**, dal greco kynorrhodon = Rovo dei cani, perché i



Greci usavano la radice per curare la rabbia.

È una pianta comunissima nel nostro territorio. Adatta al risanamento di terreni degradati, favorisce la ricostituzione del manto vegetale arboreo dove manca. Infatti, grazie alle sue doti di pianta pioniera, è tra le prime ad occupare le radure e a migliorare il terreno per l'accoglimento di specie più esigenti.

I suoi frutti, ricchi di pectina e di vitamina C, trovano molteplici impieghi in erboristeria, ma nel nostro territorio sono

utilizzati soprattutto in gastronomia, per la pre-



parazione di ottime marmellate.

Negli ultimi anni sta riacquistando importanza una pianta che ha dato, come la quercia, il nome a tante località dei nostri comuni ed è stata fondamentale per l'economia del nostro territorio; le contrade Canepino, Cannavali, Cannavino, per citarne



solo alcune, indicano le zone dove più intensa era la coltivazione della canapa da fibra.

A significare l'importanza che questa pianta ha avuto per il passato, non c'è abitazione dove non si conservi qualche capo di biancheria in canapa e cotone, tessuto a mano e ricamato con cura.

E per ottenere i fusi necessari alla trasformazione delle fibre di canapa in filato per la tessitura, si utilizzava il legno di un'altra pianta che ancora oggi, seminascosta nelle siepi, "esplode" in autunno con una bellissima fruttificazione nei colori del fucsia e dell'arancio; si tratta della **Berretta di prete** (Euonymus europaeus),

una pianta velenosa e di odore sgradevole, ma particolarmente utile in tempi in cui l'igiene non era tra le priorità delle famiglie; i semi e le foglie, ridotti in polvere,



venivano usati, infatti, dai pastori della transumanza - ma anche dalla popolazione stanziale - per scacciare i pidocchi.

Tante altre sono le piante tipiche del nostro territorio che hanno una parte importante nella nostra storia e nella nostra cultura, prima ancora che nella nostra economia; il noce e la ginestra, il maggiociondolo e l'acero, il gelso e il sambuco e altre ancora, sia spontanee che coltivate.

In alcuni casi il loro utilizzo non è più d'attualità e loro stesse sono finite nel dimenticatoio, poco più che curiosità da raccontare quando si parla del passato, ma ci aiutano a ricordare i tempi, non troppo lontani, in cui l'uomo aveva per la natura il rispetto che si deve ad una madre generosa, da cui si trae vita e sostentamento.

Angela Maria Zeoli
Agronomo
Dirigente del Settore
Agri/foreste della
Comunità Montana
Alto Tammaro

LA COLTIVAZIONE DEI PICCOLI FRUTTI: IL ROVO

Il rovo appartiene alla famiglia delle Rosaceae, al genere *Rubus*, in cui sono comprese numerose specie. I frutti (more) sono costituiti da drupeole, e sono riuniti agli apici dei germogli laterali sviluppatasi sui polloni (emissioni vegetative alla base delle piante) al secondo anno d'età. I frutti del rovo non presentano il distacco del ricettacolo alla raccolta, e questo è il carattere che principalmente li distingue dai lamponi. E' una specie che si adatta alle stesse condizioni climati-

che ed ambientali del lampone anche se sopporta con più difficoltà i freddi invernali. Per una fruttificazione regolare è necessario soddisfare il fabbisogno in freddo stimato in 700-1100 ore con temperature comprese fra i +7 °C ed i -1 °C, per le varietà senza spine, e 200-600 ore per le varietà provviste di spine.

Il rovo predilige terreni ben drenati e con pH compreso tra 4,5 e 7,5, in funzione della tessitura e del contenuto di sostanza organica. Nei terreni che presentano problemi di ristagno idrico, è notevolmente accentuata la sensibilità delle radici alla Fitoftora.

Negli ambienti dell'Italia centro meridionale, l'impianto può essere realizzato sia in autunno sia in primavera, prima della ripresa vegetativa. Prima di effettuare le lavorazioni del terreno è importante effettuare delle analisi chimico-fisiche del terreno per verificare la dotazione in elementi nutritivi e in sostanza organica del terreno. Se necessario, con l'aratura di pre-impianto si interreranno 40-50 t/ha di letame maturo e gli elementi minerali



necessari per ripristinare i livelli di micro e di macroelementi.

Per quanto riguarda la concimazione di produzione, non presentando il rovo esigenze nutrizionali particolarmente elevate si possono utilizzare, indicativamente per ettaro di superficie, 50-60 unità di concimi azotati alla ripresa vegetativa, ed altrettanti dopo la fioritura, oltre a 80-100 unità di anidride fosforica (in autunno) e 130-150 unità di ossido di potassio (da solfato, in autunno). Particolare attenzione andrà posta in alcuni microelementi, come il boro, per questo motivo, approssimandosi la fioritura, potrà essere opportuna una fertilizzazione per via fogliare con prodotti a base di boro sicuramente da effettuare nelle zone in cui la presenza, nel terreno, di questo microelemento è modesta od insufficiente.

Dopo la caduta delle foglie si effettuerà la messa a dimora delle piante, evitando di ritar-

darla troppo in primavera. Le distanze di impianto sono piuttosto ampie, indicativamente 2.5-3.5 m. tra le file, e 1.00-1.5 m. lungo la fila, in funzione della fertilità del terreno, della capacità pollonifera delle cultivar e della larghezza di lavoro delle attrezzature già presenti in azienda; dopo la messa a dimora delle piantine va realizzato l'impianto d'irrigazione a goccia con punti goccia distanziati di 30-40 cm sul filare.

Il rovo è un cespuglio perenne con fruttificazione biennale, si originano polloni che, superato l'inverno, fioriranno nel secondo anno, per poi seccare dopo la fruttificazione.

Occorre rinnovare annualmente i tralci, sostituendo quelli esauriti. I tralci che hanno fruttificato andranno perciò tagliati a livello del terreno, mentre i tralci giovani dell'anno andranno diradati, lasciandone 2-3 o più, in funzione della vigoria della cultivar.



La produttività del rovo è piuttosto elevata, può superare anche 15 t/ha. La maturazione dei frutti si prolunga per circa due mesi e in alcuni ambienti prosegue anche più a lungo arrestandosi

zione dei frutti può protrarsi per 7-10 gg in refrigerazione normale.

Anche per il rovo, come per il lampone, possono essere utilizzate varie coperture da mettere in opera nei periodi prece-

l'attacco di Botrite (muffa grigia) ed avere, inoltre, una maggiore uniformità nella maturazione.

Attualmente le cultivar di rovo utilizzate negli impianti italiani sono con assenza di spine,

grafico.

Nell'ambito del genere Rubus, sono stati ottenuti anche ibridi fra lampone e rovo come il Loganberry, Tayberry, Sunberry, interessanti perché maturano in un

VARIETA'	GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
	I°d	II°d	III°d	I°d	II°d	III°d	I°d	II°d	III°d	I°d	II°d	III°d	I°d	II°d	III°d
LOCHNESS															
BLACK SATIN															
THORNFREE															

ai primi geli. La scalarità di maturazione comporta una elevata frequenza nella raccolta (2-3 gg); la raccolta viene effettuata a mano con una resa oraria di 5-7 Kg. La conserva-

denti la raccolta, preferibilmente all'inviatura dei primi frutti, ed aventi lo scopo di salvaguardare i frutti stessi dai danni determinati dalle piogge persistenti che inducono

tra queste sono da segnalare la LOCHNESS, BLACK SATIN e la THORNFREE; rispettivamente a maturazione precoce, intermedia e tardiva come indicativamente riportato nel

periodo di "vuoto", tra la fine del lampone e l'inizio del rovo.

Alfredo G. Cocchiarella

Aperitivo Arcobaleno

per il tuo appetito di sostenibilità

ogni sabato dalle 11:00 alle 13:30

presso la Bottega del Commercio Equo e Solidale-Tandem21 (adiacente la Libreria Masone di Benevento)

- 4 novembre 2006 - Emergency
- 11 novembre 2006 - AIL (Associazione Italiana contro le Leucemie)
- 18 novembre 2006 - Amnesty International
- 25 novembre 2006 - Pangea Onlus
- 2 dicembre 2006 - WWF
- 9 dicembre 2006 - Emergency

Durante l'Aperitivo Arcobaleno, una quota del 20% di ogni acquisto effettuato presso la BOTTEGA sarà destinata all'associazione promotrice del banchetto.

La Spesa come Voto

gesti quotidiani per incidere sul mondo

tutti i giorni - tranne il sabato mattina
presso la Bottega del Commercio Equo e Solidale-Tandem21 (adiacente la Libreria Masone di Benevento)
Dal 16 ottobre una quota del 10% di ogni acquisto effettuato presso la BOTTEGA sarà destinata all'associazione o al progetto individuato dall'acquirente tra quelli, per ora, convenzionati elencati qui a lato



- Amnesty International
- Pangea Onlus
- WWF
- Emergency
- AIL (Associazione Italiana contro le Leucemie)
- Slow Food Benevento
- CAI (Club Alpino Italiano)
- La Cinta Onlus
- FuoriLuogo
- Tandem21-Quinoa Onlus
- Pagine Arcobaleno di Benevento
- Botteghe Arcobaleno
- G.A.S. Arcobaleno Benevento (Gruppo di Acquisto Solidale)
- Banca del Tempo Arcobaleno
- Magazzino Cittadino
- LottiCultura - turismo agricolo e autoproduzione

Marcello Caruso

CONCESSIONARIO TRATTORI SAME

COMMERCIO
CONCIMI - SEMENTI - GIARDINAGGIO
- MANGIMI - ANTIPARASSITARI -
ATTREZZATURE E CEREALI

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

BRIGANTAGGIO: I FATTI DI PONTELANDOLFO E CASALDUNI

Il brigantaggio fu soltanto
guerra di poveri

Nel corso della storia furono definiti "Briganti" coloro che, da soli o in bande, anche con scopi diversi, agivano al di fuori delle leggi atten-tando a mano armata alle persone e alle proprietà, compiendo vendette, rapine e violenze di ogni genere.

Particolarmente im-portante nel corso della storia riveste il Brigantaggio che imper-versò nel Mezzogiorno dopo l'annessione allo stato unitario: non solo per l'estensione del fenomeno e la gravità della situazione di disagio sociale che esso mise in luce, ma anche perché il modo con cui fu affrontato dalla classe dirigente sabauda contribuì a provocare quella mancata integrazione delle plebi rurali meridionali nel nuovo stato che si sarebbe protratta a lungo costituendo uno dei maggiori problemi sociali dell'Italia unita.

Il Brigantaggio ebbe inizio letteralmente all'in-domani della partenza per l'esilio del Re Francesco II di Borbone, avvenuta il 13 febbraio 1861.

Da quel momento, le sollevazioni popolari cominciarono a moltiplicarsi in tutti i distretti del Regno, in una sorta di reazione a catena, mentre si andavano radunando bande armate, formate da contadini, artigiani, ex soldati borbonici sbandati, signori locali.

La guerra dei briganti sarebbe durata più di dieci anni: per molto tempo l'esercito non

riuscì a distruggere neppure una banda, nonostante decine di migliaia di esecuzioni sommarie e una feroce rappresaglia che coinvolse familiari e compaesani dei combattenti.

Solo nei primi dieci mesi di combattimenti, furono fucilati diecimila briganti (o presunti tali) e sei interi paesi furono dati alle fiamme, tra i quali anche Pontelandolfo e Casalduni.

Due comuni della provincia a nord di Benevento nel 1861 avevano rispettivamente 5.000 e 2.000 abitanti. Il 7 agosto dello stesso anno, una banda di circa duecento briganti entrò trionfalmente in Pontelandolfo al grido di "W Francesco II, abbasso i Savoia", accolti dal parroco fedele ai Borboni, don Epifanio De Gregorio, e da una folla festante.

Era il giorno la festa di S. Donato, patrono del paese, ed il parroco con i fedeli ed i briganti si recarono alla processione cantando il Te Deum in ringraziamento per l'avvenuta restaurazione borbonica. Alla fine della processione la folla strappò il tricolore e gli stemmi sabaudi, esponendo la bandiera dei Borboni. Seguirono saccheggi e devastazioni: furono incendiati gli archivi comunali ed esattoriali, si assaltarono le case dei liberali, furono uccisi tutti coloro creduti spie dei piemontesi.

Alla diffusione della notizia di quanto accaduto a Pontelandolfo, la rivolta cominciò ad allargarsi anche nei

paesi vicini. Anche a Casalduni, distante cinque chilometri da Pontelandolfo, a seguito di devastazioni e saccheggi, furono abbattute le insegne dei Savoia e rieste quelle dei Borboni.

La notizia delle rivolte provocò la reazione immediata dell'esercito sabauda: il 10 agosto il tenente Augusto Bracci entrò in Pontelandolfo con quaranta uomini di fanteria e quattro carabinieri per rendersi conto della situazione. Non avendo tardato a percepire l'ostilità della popolazione, il tenente Bracci decise di rifugiarsi nel castello con i suoi uomini e successivamente, sentendosi come in una trappola, si ritirò in direzione di Caserta. Ma, appena fuori dal paese, una banda di reazionari li costrinse a deviare verso Casalduni, dove furono sopraffatti da gruppi armati, condotti in paese e fucilati.

Quando a Napoli giunsero i primi rapporti di quanto successo, il generale sabauda Cialdini ordinò: "che di Pontelandolfo e Casalduni non resti pietra su pietra".

Mercoledì 14 agosto quattrocento bersaglieri al comando del capitano Carlo Melegari e cinquecento al comando del colonnello Gaetano Negri marciarono l'uno verso Casalduni, l'altro verso Pontelandolfo. A Casalduni il sindaco, avendo sentore della spietatezza delle repressioni piemontesi, esortò alla fuga la popolazione verso le colline vicine. Per questa ragione, solo

poche persone finirono sotto i colpi dei bersaglieri. Tutto sommato, dunque, Casalduni non pagò in vite umane l'intero prezzo del suo delitto. Lo pagò invece Pontelandolfo, dove all'alba dello stesso giorno, il 14 agosto, si presentò il colonnello Gaetano Negri ad esigere il conto. Così il paese, sorpreso nel sonno, restò irreparabilmente condannato alla carneficina.

Il giorno successivo il colonnello Negri così telegrafò al comando sabauda: "Giovedì 15 agosto 1861. Ieri all'alba, giustizia fu fatta contro Pontelandolfo e Casalduni. Essi bruciano ancora".

Quante furono le vittime del massacro, uomini, donne, bambini uccisi a Pontelandolfo e Casalduni? Il giornale governativo "Il Popolo d'Italia" parlò di 164 uccisi, anche se tale cifra, dalle descrizioni dei testimoni dell'accaduto, sembrerebbe essere molto al disotto della realtà.

In conclusione, gli anni tra il 1861 e il 1870 furono un lungo periodo di disumana violenza, durante il quale si seminarono disprezzo e odio; gli stessi soldati piemontesi ne furono travolti e più di ventimila furono uccisi in combattimento. Sul fronte borbonico, invece, si contarono non meno di duecentomila morti. Anche la storiografia corrente ha riconosciuto che la repressione contro il Brigantaggio ha fatto più vittime di tutte le altre guerre risorgimentali messe insieme.

Maria Pezzillo



CENNI SULLE ORIGINI E SULLA STORIA DI SAN LUPO

Per ripercorrere la nascita e
le vicende storiche del
centro Sannita

Tra vigne e oliveti, il comune di San Lupo domina la valle del Calore e adagia la sua medievale pianta urbana in un caratteristico ambiente naturale. I sapori e i profumi tipici del Sannio si intrecciano con le bellezze naturali e architettoniche del centro, in un territorio abitato fin dalla Preistoria.

Si potrebbe credere che il paese si sia sviluppato da gruppi di case situate presso una chiesetta dedicata a S. Lupo. Più certa è la notizia secondo cui, nell'anno 837, i monaci benedettini fondarono a Benevento il Monastero di "S. Lupo e Zosimo" che ebbe in dotazione le terre dell'attuale San Lupo.

Nel corso del sec. X, pastori, artigiani, servi e contadini provenienti dal Molise, vennero a lavorare nella "grancia" fatta costruire dai monaci e provvidero al sostentamento dell'Istituto. Le scorrerie dei predoni provenienti dalle coste, spinsero i monaci a edificare sul colle un torrione fortificato per la difesa.

Alla dominazione longobarda seguì quella normanna e - come si evince da un prezioso

documento storico diplomatico quale è il catalogo dei baroni - la spartizione del territorio tra i nuovi vincitori decretò la fine della presenza benedettina. Sotto la dominazione sveva, gli Abati beneventani riottennero la giurisdizione temporale e spirituale del territorio sanlupese fino al 1450, quando il monastero fu soppresso e i beni furono trasferiti al Capitolo Metropolitano di Benevento. La giurisdizione ecclesiastica passò poi, agli inizi dell'800, al vescovo diocesano di Benevento.

Il forte terremoto del 1456 spinse la popolazione a trasferirsi a monte, presso il torrione, al cui posto fu costruita la attuale Chiesa Madre di San Giovanni Battista, fulcro della nuova cittadina. Il terremoto del 1688 non risparmiò il borgo antico ancora esistente in Cortesanta e il paese continuò ad espandersi sul colle più sicuro per le caratteristiche geologiche del terreno.

Prima feudo dei Caracciolo e poi dei Carafa, San Lupo fu amministrato da diversi agenti, tra questi si ricorda Mario Colella promotore e sovvenzionatore di

molte opere pubbliche come la fontana Sant'Angelo e soprattutto i Monti di Pietà.

Non mancarono rivolte per influenza dei fatti napoletani nel 1647 (rivolta di Masaniello) e nel 1799 (rivoluzione napoletana).

Nel corso del sec. XIX, San Lupo fu coinvolto nel fenomeno del brigantaggio. Uno degli episodi più rilevanti riguarda gli anarchici capeggiati da Cafiero e Malatesta. Questi, nel 1877, decisero di incitare una sollevazione di contadini del paese. L'ex garibaldino Farina organizzò i contadini, ma vendette le informazioni ai carabinieri provocando un violento scontro, morti, feriti e la fuga degli anarchici a Letino sui monti del Matese. Qui fu attuata la rivolta poi sedata dall'esercito. Una delle principali cospirazioni anarchiche contro lo stato postunitario doveva partire, quindi, proprio dal piccolo paese sannita che continuò ad avere un ruolo centrale nei progetti dei briganti per tutto l'800.

Tra la fine e l'inizio del sec. XX, le cattive condizioni sociali in cui versava il paese spinsero gran parte della popola-

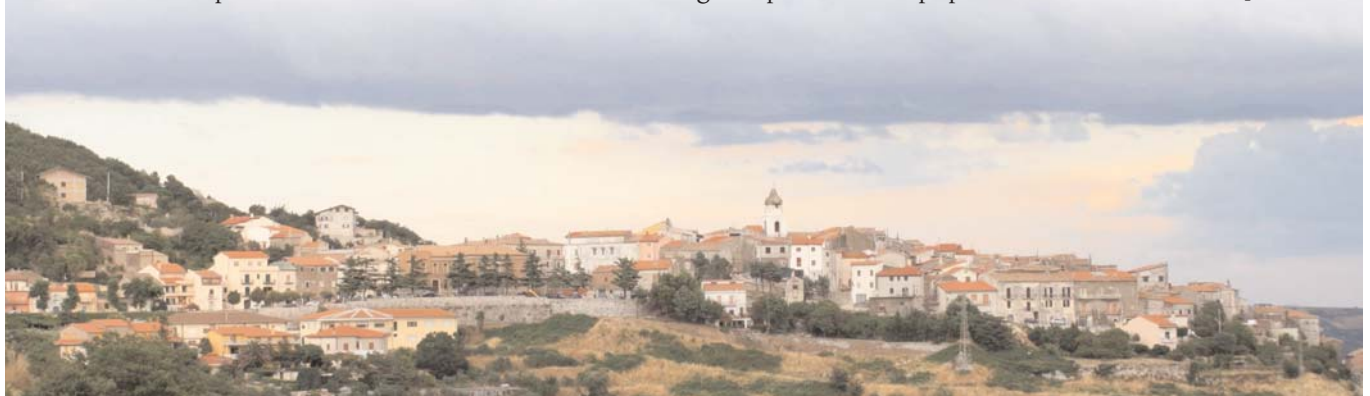
zione ad emigrare soprattutto in America Latina. La Prima Guerra mondiale e l'occupazione tedesca dopo l'8 settembre del 1943 vengono ancora ricordati come terribili drammi cui fece seguito una seconda ondata migratoria in Australia.

Oggi, San Lupo è centro agricolo rinomato per la qualità e il prestigio dei suoi prodotti sostenuti e avvalorati da feste e manifestazioni intese a far conoscere le peculiarità del territorio sannita. Nel pittoresco e ameno paese medievale, alle sentite tradizioni religiose (come l'offerta del grano al patrono S. Lupo e la sfilata delle donne in costume antico recanti sulla testa conche di rame lucente) si affiancano interessanti racconti e diffuse credenze superstiziose ancora vivide negli appellativi di un ambiente naturale talvolta impervio ma incredibilmente suggestivo.

Albina Ciarleglio

Testi di riferimento:

A. Meomartini, I comuni della Provincia di Benevento. V. Mazzacca, Repubblica Partenopea e Brigantaggio. U. Simeone, Racconti, miti e leggende della terra di S. Lupo.



INTERVISTA A PAOLA FIORAVANTI

Paola Fioravanti
presidente dell'Unione
Mediterranea
Assaggiatori Oli

A PROPOSITO DI OLIO...

Essendo lei il presidente, riteniamo sia la persona più adatta per parlarci dell'UMAO e di che cosa si occupa.

L'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli è un'associazione "no profit" nata per diffondere e promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva italiano ed il riconoscimento dell'origine mediterranea di questo alimento-condimento.

Qual è, secondo lei, l'importanza di conoscere ed assaggiare l'olio?
È solo con l'assaggio che può essere determinata la qualità e la categoria di appartenenza di un olio extravergine di oliva, poiché anche la strumentazione analitica più sofisticata non può arrivare a determinare le caratteristiche sensoriali di un prodotto.

Ci indichi quali sono le caratteristiche che un olio deve avere per essere privo di difetti.

Esso deve presentare un odore "fruttato" che ricorda l'oliva sana, integra, raccolta al punto giusto di maturazione, accompagnato da note vegetali quali erbe aromatiche o erba appena rasata, foglia di olivo e/o pomodoro, cardo o mela.

Al gusto deve presentarsi fragrante, ricco in sapore, con note di amaro e piccante che testimoniano la presenza di composti antiossidanti.



Vista la sua esperienza, può dirci se, oltre alla competenza e alla formazione, occorrono particolari qualità per diventare assaggiatori di olio?

Fondamentale è l'esperienza degustativa che si acquisisce con una pratica costante. Ma non meno importante è la formazione, che l'UMAO cura con l'organizzazione di corsi di vario livello. Colgo l'occasione per invitare gli interessati a collegarsi al nostro sito www.umaoroma.it oppure a rivolgersi alla sede di Solopaca (BN).

come elemento fondamentale l'extravergine di oliva: in che modo l'UMAO si impegna a trasmettere i valori della cultura dell'olio?

L'UMAO, forte delle sue finalità e dell'entusiasmo dei suoi associati, opera per la diffusione della cultura dell'olio con la partecipazione a manifestazioni a carattere nazionale ed internazionale, il monitoraggio delle produzioni olivico-olearie, la collaborazione con quanti fanno della cultura dell'olio extravergine la loro bandiera (città dell'olio, enti pubblici e privati).



La dieta mediterranea, oggi rilanciata e proposta come patrimonio mondiale, ha

Concludendo e ringraziandola per la disponibilità, ci dica, in poche battute, perché un giovane dovrebbe accostarsi all'assaggio.

I giovani dovrebbero imparare ad apprezzare questo prodotto insostituibile, puntando sulla valorizzazione della qualità. Per far ciò è necessario che si accostino all'assaggio, unico mezzo per individuare i difetti che si celano dietro errori della filiera di produzione, evitando che questi vadano ad intaccare le proprietà organolettiche dell'olio.

Paola Pezzillo



I giorni dell'olio: è questo il titolo della settima edizione di Frantoi Oleari Aperti, iniziativa dell'Associazione Nazionale Frantoi Oleari. L'idea nacque sette anni fa per promuovere la conoscenza diretta delle fasi di produzione dell'olio e per creare un dialogo diretto con i consumatori. Dopo il successo della prima edizione, riservata esclusivamente alle scuole, l'ANFO ha deciso di allargare l'offerta, esten-

le qualità straordinarie di questo prodotto. È in questo modo che si può valorizzare un elemento basilare della nostra cultura, che non è solo un ingrediente delle nostre diete. L'oro verde è un tesoro di grande pregio, che caratterizza la nostra tradizione e valorizza la nostra economia. Riesce a conferire un sapore straordinario alle insalate, così come alle frittate. Per non parlare della pizza napoletana con un filo d'olio a crudo, che diventa un capolavoro. Ma per riuscire a gustarlo pienamente è sufficiente un pezzo di pane su cui spargerlo: ed è qui che nasce la magia.

Grazie a questa manifestazione si favoriscono i piccoli produttori e le piccole aziende che non hanno a disposizione una

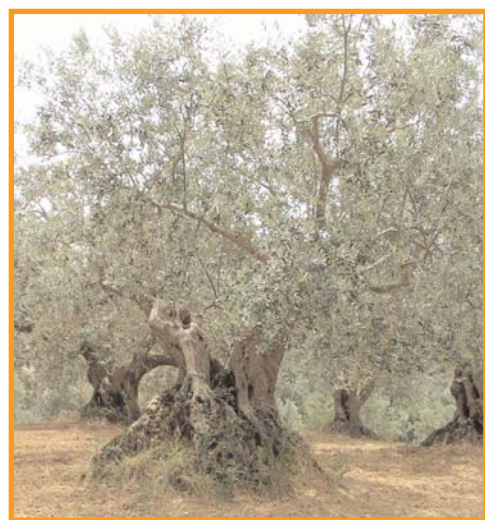
grande rete di distribuzione né la capacità di essere presenti capillarmente sul territorio. Ma anche i consumatori hanno la possibilità di osservare da vicino che la qualità non è solo differente nell'etichetta e nel prezzo: sono il sapore fruttato, il profumo e le proprietà organolettiche a fare la differenza.

Scopo non secondario è anche "promuovere una maggiore conoscenza del territorio, invitando i visitatori ad aggirarsi per le campagne in autunno, respirandone i profumi, assaggiandone i sapori e ammirando i colori del paesaggio", come ha sottolineato il presidente

del-
l'associa-
zione Carmine Borreca. L'ANFO infatti mira a tutelare gli interessi della categoria nel rispetto della dignità dell'uomo e della salvaguardia dell'ambiente.

L'appuntamento, perciò, è ogni sabato e domenica (compresi giorni festivi infrasettimanali) dal 4 novembre al 10 dicembre nei frantoi associati di Campania, Molise e Basilicata. Per conoscerli tutti e per ulteriori informazioni visitate il sito www.anfonet.it

di A. P.



dendola al grande pubblico. Riesce infatti a coinvolgere sia turisti che residenti, aprendo le porte di circa trecento frantoi aderenti all'associazione, nel pieno della campagna olearia.

Il tour si propone di mostrare le fasi dalla pulitura delle olive, alla formazione della pasta sotto le macine, fino ad osservare lo scorrere lento dell'olio negli appositi recipienti. È un'esperienza che riesce ad esaltare i sensi dei visitatori, dal momento che si conclude con un assaggio di extravergine appena estratto. In alcuni frantoi questo momento è guidato da assaggiatori esperti, capaci di indirizzare olfatto e gusto a cogliere







Vendita e acquisto Olio ed Olive

Sistemi di frangitura tradizionale e continuo

Aderisce all'iniziativa "Frantoi Aperti"

Chi esibisce una copia di Entroterra avrà in omaggio una bottiglietta di 25cl di olio

Uliveto S.N.C.
di Cicchiello e Procaccini

Frantoio Oleario

San Lorenzo Maggiore (BN)
tel/fax. 0824-813689
cell. 338-2926770
cell. 393-3362593



LA PICCOLA PERLA DEL TITERNO

L'olivo: la perla delle colline di Cerreto Sannita

Trenta giorni a novembre con aprile giugno e settembre...

Novembre. Un mese particolare, che porta con se un carico enorme di significati. Un altro anno sta svolgendo a termine, è tempo di bilanci, di riflessioni, di buoni propositi, ma soprattutto è tempo di raccolti.

Si raccolgono i frutti. Che madre natura così generosamente ci offre e così le nostre dispense si riempiono di castagne, mele, cachi; ma soprattutto si raccolgono quelle piccole perle che si chiamano olive.

L'albero, sacro agli dei, è da sempre considerato simbolo di purezza, di pace e concordia tra i popoli.

Le sacre scritture sono piene di aneddoti rife-

riti all'olivo. Basta ricordare la colomba che Noè mandò fuori dalla sua arca per accertarsi che sulla terra fosse tornato l'asciutto dopo il diluvio. La colomba tornò con un ramoscello di ulivo nel becco. Anche Gesù rimase a pregare per quaranta giorni sul monte degli ulivi e la domenica che precede la Pasqua tutti i cristiani si scambiano un ramoscello di ulivo benedetto in segno di pace.

Per non parlare poi degli scongiuri che si fanno se accidentalmente si rovescia l'olio, prevedendo chissà quali sciagure, o delle famose gocce che si fanno cadere in un piatto per togliere il malocchio.

Sulle colline di Cerreto Sannita la pianta di ulivo sembra aver trovato

il suo habitat ideale per crescere e dare i suoi frutti i quali vengono trattati in svariati modi per avere poi, come prodotto finito, un'oliva dolce o leggermente amara da gustare come stuzzichino o per essere impiegata nella cucina locale per la preparazione di genuine e gustose pietanze. L'olio extra vergine che si ricava dal prezioso frutto ha delle particolari caratteristiche di sapore e leggerezza per una dieta veramente all'insegna della salute.

Al fine di far conoscere tutto ciò, nella bella cittadina del Titerno si svolgerà, il 19 e 26 novembre, la ormai nota manifestazione "andar per frantoi", giunta alla sua dodicesima edizione.

Esperti del settore organizzeranno delle visite guidate nei vari frantoi della zona dove viene mostrata tutta la procedura per estrarre dalla piccola perla viola il prezioso liquido dorato.

I vacanzieri della domenica (in collaborazione con il quotidiano La Repubblica), potranno assaggiare sul posto l'olio appena uscito dai separatori e gustare il cosiddetto "cuautegl" che altro non è che un pezzo di pane rafferma bagnato con acqua calda e condito con l'olio "nuovo" con cui si rifocillavano gli antichi "montanari" durante le lunghe ore del loro duro lavoro.

Carolina Di Paola





Azienda Agricola Iannotti Elvira
con frantoio annesso

Aderisce all'iniziativa "Frantoi Aperti"

via Castagna 3
S. Lorenzo Magg. (BN)
tel. 0824-813272
cell. 338-7744623



Olio del Sannio

Olio extravergine d'oliva "Ortolana"

caratterizzato da aromi freschi di mela verde



LE ECCELLENZE DI UN TERRITORIO

**Castelfranco in Miscano:
Il caciocavallo
e le sue potenzialità**

La terza domenica del mese di settembre si è svolta, come ogni anno, la storica fiera di S. Fedele a Castelfranco in Miscano, divenuta nel tempo un contesto di grande rilevanza per il settore agricolo-zootecnico, in cui il protagonista indiscusso rimane il caciocavallo.

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte di vacca di diverse razze tra cui la Podolica, la Bruna e la Frisona, il caciocavallo è uno dei più importanti prodotti tipici del meridione.

La crosta, sottile, liscia, di marcato colore paglierino in superficie, può manifestare la presenza di leggere insenature dovute ai legacci. La pasta si presenta omogenea o con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino. All'olfatto si presenta delicatamente aromatico, dal gusto tendenzialmente dolce da giovane e piccante se stagionato.

La sua tipicità è attribuita da molteplici elementi: il territorio e con esso clima, suolo e foraggi; le tecniche di alimentazione animali; le tecniche casearie; la razza animale che risulta essere in prevalenza la Bruna Italiana.

L'attività zootecnica a Castelfranco in Miscano, si realizza nelle cosiddette "masserie" a

conduzione familiare, basandosi sulla volontà di allevatori che hanno saputo sfruttare terreni - non sempre generosi - e pascoli, per la maggior parte coltivati a graminacee e leguminose, che conferiscono al latte qualità e caratteristiche chimico-organolettiche specifiche e tipiche.

sciente potere di scelta da parte del consumatore.

La qualità risulta essere quindi la prerogativa dei prodotti caseari tipici del nostro territorio, che derivano da lavorazioni di tipo artigianale e da latte crudo.

Partendo da un latte non pastorizzato ogni allevatore sa che deve



Uno degli aspetti sul quale sempre più spesso si concentra l'attenzione di chi opera nella filiera lattiero-casearia, è senza dubbio quello della qualità del latte in relazione alla sua destinazione.

La qualità è il mezzo per permettere all'industria casearia di aumentare la competitività complessiva dell'impresa, in modo da vincere la sfida in un mercato, nel tempo sempre più esigente, in relazione ad un cre-

effettuare la caseificazione anche due volte al giorno, subito dopo le mungiture della mattina e della sera. Questo piccolo sacrificio lo ripaga ampiamente perché gli consente di ottenere un prodotto adatto a sostenere una lunga stagionatura, con pasta compatta, priva di occhiatura irregolare dovuta a fermentazioni secondarie e ricco di profumi di erba e fieno.

L'ANARB - Associazione Nazionale Allevatori bovini della Razza Bruna -

che si occupa di miglioramento selettivo e di valorizzazione della razza, ha elaborato un progetto di sperimentazione riguardante i formaggi a pasta filata.

Nella sperimentazione dell'ANARB si sono messi a confronto dati caratterizzanti diversi tipi di razze bovine da latte, dai quali è emerso una maggiore attitudine alla caseificazione della razza Bruna, predominante nel territorio di Castelfranco in Miscano; tale attitudine è da attribuirsi ad una maggior capacità della cagliata di trattenere grasso e proteine senza lasciarle sfuggire nel siero, determinando la produzione di una maggiore quantità di formaggio.

Una buona caseificabilità è indispensabile per una buona resa (Rapporto Kg di formaggio per 100 Kg di latte) che è alla base di un'industria casearia economicamente valida.

Il Caciocavallo di Castelfranco racchiude tutte le caratteristiche produttive e di tipicità trattate sino ad ora, e sul mercato si presenta come un prodotto valido sia sotto l'aspetto nutritivo che organolettico, magari vorrebbe essere più noto o magari non ci ha mai pensato.

Maria Grazia Marchetti

CIVITELLA LICINIO (CUSANO MUTRI)

22^a SAGRA DELLA CASTAGNA

Un fine settimana al sapore di castagna per scoprire i segreti del vecchio pane dei poveri

Benvenuto autunno a Civitella Licinio, piccola frazione cusanese alle falde del Monte Cigno: dal 27 ottobre al 1 novembre si svolge la 22^a Sagra della Castagna locale e dei prodotti del sottobosco, un appuntamento classico per gli amanti dei sapori del bosco.

Passaggiando tra gli stand e le mostre, che hanno lo scopo di promuovere la conoscenza, l'utilizzo e la diffusione di questo frutto autunnale, si riscoprono i sapori antichi e gli alimenti genuini legati a tradizioni il cui ricordo si fa struggente.

La castagna è consumata dall'uomo da tempo immemorabile. In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV secolo a.C., definendo il castagno come "albero del pane". Più tardi, il basso prezzo e l'alto valore alimentare hanno valso al frutto il nome di "pane dei poveri" perchè apportava alle popolazioni meno abbienti energia e proteine. Nella lotta quotidiana per l'esistenza, i poveri avevano imparato ad utilizzare le castagne nei più svariati modi: arrostiti o bolliti in acqua o latte, sostituivano, specialmente in montagna, il pane; calde si consumavano con latte o vino come minestra; macinate, costituivano sfarinati da impiegare come succedanei delle più costose farine di cereali nella preparazione di polenta, puree, focacce,

castagnacci e zuppe.

Ma a Civitella Licinio il vecchio pane dei poveri ritrova nella fantasia di antiche e nuove ricette mille buoni motivi

infine, la cottura in forno, sotto la cenere) garantisce un gusto inimitabile. Vale proprio la pena di "sporcarsi le mani" per provarle!

fredde serate invernali accanto al fuoco. L'invito è chiaro: ritrovare quell'atmosfera tra i vicoli del vecchio borgo di Civitella Licinio.

Anna Civitillo



per invitare i golosi ad un breve viaggio, per gustare il finto frutto - quello vero è il riccio, di cui la castagna rappresenta il seme - lavorato in svariati modi. E allora forza con ballotte (bollite in acqua e sale), caldarroste (cotte in apposite padelle forate), panzarotti, cannoli, marrons glacés e budini. E non fermatevi ai dolci: numerose le proposte di antipasti, primi e secondi piatti, in cui si trasformano in stuzzicanti componenti di insalate o gradevoli ripieni. Assolutamente da provare le "castagne del prete", un tipo di castagna estremamente pregiato e ricco di sapore, vanto dei castagneti della zona: il lungo procedimento (che prevede prima l'essiccazione al sole, poi la bollitura, e,

Il fine settimana al sapore di castagna diventa occasione, oltre che per degustare la cucina tipica locale, per visitare gli scenari delle propaggini orientali del Matese: si organizzano visite guidate alle Forre del Titerno, ai Pianori del Campo e di Chianezza, situati ad oltre 1000 metri sul livello del mare, nonché alla fascia di castagneti e di faggeti che si estendono per diversi chilometri alle pendici del Monte Ermano. Per i più esperti è possibile raggiungere anche la Grotta della Chiusa, situata in prossimità della Rocca di Monte Cigno.

In passato le caldarroste o le ballotte, gustate con un buon vino rosso, creavano un'atmosfera di particolare allegria nelle

Piatti della Tradizione

"Torta di castagne"

Jo Jo

Ingredienti: ½ Kg di castagne arrostiti leggermente e sbucciate, 2 bicchieri di latte, ½ bicchiere di Alchermes, 2 cucchiari di cioccolato amaro in polvere, 3 uova, 200g di zucchero vanigliato, buccia di limone grattugiato, succo di mezzo limone, ½ cucchiario di farina.

Preparazione: Far bollire le castagne nel latte fino a farle diventare morbide e dopo frullarle. Aggiungere tutti gli altri ingredienti eccetto la farina e amalgamare bene; se l'impasto è troppo morbido aggiungere la farina.

Versare l'impasto in una tortiera imburrata. Infornare a 150° per 30 minuti. Aumentare la temperatura a 180° per altri 30 minuti.

Controllare la cottura con uno stuzzicadenti.

PERSONALE DELLA PITTORE BENEVENTANO

ANTONIO MASTRONUNZIO

La memoria del Vissuto che ha contraddistinto nelle eccezioni e nelle testimonianze tramandate dalle opere che fanno parte del patrimonio della civiltà, le diverse espressività registrate



nella storia dell'arte contemporanea, è rivisitata da Antonio Mastronunzio (artista beneventano che ha esposto di recente nel parco termale di Telesse Terme), mediante una elaborazione personale che si avvale di approfondimenti ed i cui apporti evidenziano con particolari a volte puntigliosi o ironici.

Diversi aspetti ricorrenti che sono collocati alla vita odierna, la nostalgia del segnato, le reminescenze archetipiche, il sapore del quotidiano, colti da diverse

sensazioni delineate nel tempo e nella loro spazialità, sono traslate con dovuti riferimenti riscontrabili nella realtà dell'oggi, ed hanno tutti per oggetto l'essere, protagonista che contraddistingue e determina l'azione temporale, raffigurato nelle sue prerogative essenziali.

L'Artista vive ed opera a Benevento in Via Cosimo 17.

Bruno Gallo

PILLOLE DI SAGGEZZA

"Chiovar pccrell, femmn mndell, diavl carriatell"

nonna Pezz

(letteralmente: chiodi piccoli, donne bassine, o diavolo, portali via)

Non è tra i proverbi più conosciuti, ma è sicuramente molto particolare per gli accostamenti. I chiodi piccoli creano difficoltà: ci sono più rischi di colpire con il martello il proprio dito che di riuscire a conficcare il chiodo nel muro. Le donne bassine sono ancora più difficili da gestire di questi piccoli chiodi: forse la loro bassa statura le rende più pronte nell'ingegno, più maliziose, come se la mancanza di altezza avesse sviluppato in maniera diversa le loro capacità. Ed è proprio questo mix di arguzia e astuzia, unito alla già "diabolica" mente femminile, il motivo dell'invito al demonio a portare via entrambi, a sottrarre a questa terra entrambe le sciagure, così difficili da sopportare. Potrebbe essere, però, almeno per la mente femminile, una sorta di riscatto e di liberazione, perché per una volta, riuscirebbe a trovare qualcuno capace di tenerle testa.

PERSONALE DELLA PITTRICE MOLISANA

MARIA MASCILONGO

La pittura di Maria Mascilongo (che espone dal 4 al 25 novembre al Civico Museo di Altavilla Irpina) si precisa nitidamente in una fraseologia segnica personale che induce il colore in modulazioni secondo parametri variati e ricorrenti, intramati nella sensibilità che sotto una apparenza di semplicità figurativa si intuisce tumultuante fermentazione estetica interiore.

L'Artista nella sua ricerca sull'astrattismo aderisce a determi-

nati colori e prospettive di forme.

La forza di comunicare, la libertà di pensiero, lo spazio e i confini pitto-



rici fanno sì di una Artista complessa e di profonda personalità che, nella ricerca di linee e strutture definisce il proprio

messaggio.

I presupposti della ricerca scaturiscono nei dipinti istanti emozionali sensazioni e suggestioni creando narrazioni poetiche.

Tutto ciò che l'Artista giunge ad un linguaggio espressivo, che definisce la forma e il gesto in una espressione concisa ed essenziale nella sua personalità.

L'Artista vive ed opera a Termoli (CB) in via Montecarlo 19/31.

Bruga

“NICOLA CILETTI TESTIMONE DEL SUO PAESE”

SAN GIORGIO LA MOLARA

Il 21 ottobre, presso il Museo del Sannio a Benevento, è stato presentato il libro "Nicola Ciletti testimone del suo paese", in onore del grande pittore sannita scomparso nel 1963. L'iniziativa è stata organizzata dall'Amministrazione comunale di San Giorgio La Molara e dall'Archivio Nicola Ciletti, con il patrocinio della Provincia di Benevento.

Il nuovo lavoro editoriale raccoglie le opere dell'artista che testimoniano il suo profondo legame con la sua terra d'origine. Alcuni quadri di Ciletti possono essere visti presso il Senato della Repubblica, il Museo del Sannio e il

Palazzo del Governo a Benevento.

Attraverso i suoi quadri, egli non ha mai smesso di amare la sua terra e al contempo denunciare le ingiustizie sociali e la sofferenza delle classi più povere. Immagini che sono parte viva degli stessi sanniti. Uno scenario da cui emergono oggi ancora vive e riconoscibili le testimonianze della propria terra e della propria gente.

Nella pubblicazione sono riprodotti circa una trentina tra dipinti su tela, su tavola, disegni e pastelli relativi sia al "paesaggio" urbano, architettonico e monumentale del borgo sia all'aspetto umano, con ritratti di per-

sonaggi sangiorgesi, di nascita o di adozione, identificabili con assoluta certezza. A queste opere grafiche e pittoriche, si affiancano alcune fotografie tratte, dopo un paziente lavoro di restauro, dalle lastre superstiti del pittore.

L'Archivio Nicola Ciletti conserva alcune centinaia di immagini fotografiche su lastre di vetro. Il patrimonio in possesso dell'Archivio è, però, solo una parte della produzione fotografica del Maestro, per la massima parte andata distrutta nel bombardamento di Benevento del settembre 1943.

La pittura di Nicola Ciletti rappresenta uno

dei più bei capitoli della storia dell'arte napoletana.

Temperamento artistico indipendente e ribelle alle correnti di moda, il Ciletti fu osservatore acuto, interprete di una realtà espressa con una pennellata corposa, sintetica, di straordinaria luminosità. La tempra morale, costante compagna della sua vita di artista e di uomo, lo indirizzò verso un realismo trasfigurante che bene si coniuga con l'attenzione al mondo contadino, interpretato spesso in chiave di incomunicabilità, piuttosto che di verismo.

M. P.

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)

TRANSUMANZA: L'AUTOSTRADA DI GENI

L'ENTROTERRA SPORTIVO

Corrado Tavarone
tavaronec@tin.it

La società di Pesca Sportiva Lenza Benevento stravinca il campionato regionale ed approda in serie "A". Questo prestigioso traguardo ottenuto con sacrificio e con grande spirito di squadra è stato raggiunto nell'ultima settimana di settembre, quando i Sanniti hanno offerto l'ennesima grande prova a Capua, sul fiume Volturno, dimostrando di appartenere con diritto alla categoria più prestigiosa. La forte squadra Beneventana, del magnifico presidente Giancarlo Piagnoli, si è imposta alla grande su tutte le altre squadre campane, vincendo anche la sesta prova del campionato regionale. Questo le ha consentito di balzare al sesto posto della classifica generale e di avere la certezza matematica della promozione in serie "A". Tra i beneventani spicca il risultato di Orazio Mercurio che nella classifica individuale ha ottenuto il terzo posto assoluto su ben 120 concorrenti. L'annata agonistica della Lenza Benevento si corona di altri due risultati di rilievo: infatti anche altre due squadre, che hanno disputato il campionato di serie C, raggiungono la promozione nella serie superiore.

La squadra promossa in serie A è così composta: Mercurio Orazio, Mercurio Gerardo, Dello Iacovo Angelo. La squadra classificata prima al promozionale e approdata in serie B è così composta: Piagnoli Giancarlo, Lepore Giuseppe, Tedesco Paolo

Levento stagionale molto eclatante in termini di durata temporale e di quantità di uomini ed animali che vi prendevano parte. Due volte all'anno una moltitudine di bovini, ovini, caprini, cavalli, asini, muli, cani e quant'altro, scortati da un proporzionato numero di custodi, percorreva tratturi e tratturelli dalle pianure pugliesi verso l'Appennino centro-meridionale e poi viceversa. Queste variegate carovane per giorni e giorni sfioravano o attraversavano i comuni che si trovavano lungo il loro cammino. L'appuntamento era impedibile per i pastori e gli allevatori dei territori interessati. Magari si evitava di far accoppiare precedentemente le proprie pecore per poter usufruire degli arieti transumanti, di razza o varietà diverse da

quelli posseduti; oppure si acquistava la puledra della cavalla più possente tra le tante che passavano per acquisire quella nuova linea di sangue, o ancora la cagna di casa, meticcione bianca, si trovava in estro durante il passaggio delle greggi e veniva coperta dai possenti cani da pastore che accompagnavano le pecore.

Le occasioni di scambio di materiale genetico animale tra pastori transumanti e residenti erano molteplici e non ultimo l'abigeato (furto di bestiame) perpetrato a danno dei primi.

Alungo andare secondo un meccanismo genetico noto come incrocio di sostituzione, lungo il cammino della transumanza cominciano a comparire sottorazze o varietà animali che mostravano un differente fenotipo (caratteristiche

somatiche esteriori) e possedevano una certa quota di genotipo (patrimonio genetico) in comune con gli animali che transitavano.

Ecco perché nelle nostre campagne si rinvengono ancora tanti cani derivati dai pastori abruzzesi, ovini con caratteristiche delle razze pugliesi (Gentile di Puglia, ecc) ed abruzzesi, qualche asino derivato dalla razza Martina Franca ed alcuni cavalli discendenti dalle possenti giumente abruzzesi.

Con la cessazione della transumanza è venuta meno un'importante occasione di scambio di geni, forse anacronistica, ma sicuramente molto efficace nell'assicurare la giusta variabilità negli accoppiamenti indispensabile per il miglioramento zootecnico.

Giacomo Cillo

e Tontoli Gaetano. La squadra classificata seconda al promozionale e approdata in serie B è

Castaldi Maurizio. Infine altro risultato di rilievo è stato il quinto posto sempre al promozionale



così composta: Micco Vincenzo, De Luca Luca, Romano Gennaro, Caggiano Maurizio. Altra squadra classificata terza al promozionale è così composta: Citarella Giuseppe, Passariello Franco, Biele Alberto e

della squadra così composta: Micco Silvio, Mercurio Antonio, Mucciacito Salvatore e Gagliarde Gerardo. I risultati raggiunti sono sicuramente frutto del grande spirito di squadra, del sacrificio e di

una grande passione per la pesca sportiva che trova in Benevento una vera e propria roccaforte. In questi giorni, sui risultati eccellenti che pongono Benevento tra le città ai vertici della pesca sportiva in Italia, è sceso un alone di tristezza. Si è spento dopo tanta sofferenza Massimo Chiaritoti. E' stato per anni un vero e proprio caposaldo della Lenza Benevento. Alla famiglia va l'abbraccio di tutto il mondo della pesca sportiva beneventano e la speranza è quella di rincontrarci un giorno sulle sponde di un grande fiume dalle acque limpide. Arrivederci Massimo.

TREKKING: DA SAN GIORGIO LA MOLARA A SAN GIOVANNI A MAZZOCCA

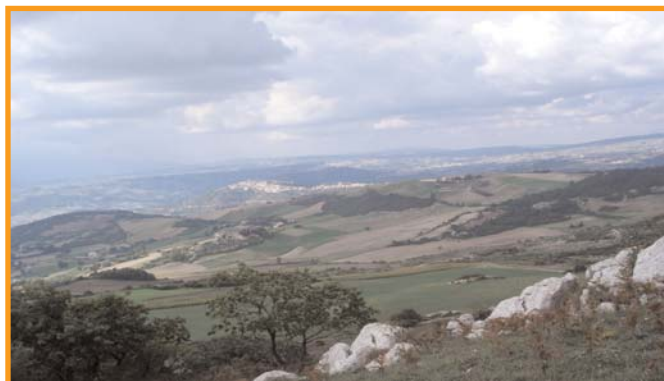
Il C.A.I. di Benevento
ripercorre le antiche vie
dei pellegrini e dei pastori

L'escursione, organizzata dal Club Alpino Italiano - Gruppo di Benevento con la collaborazione dei soci locali, è iniziata con la visita dell'ampio centro storico del paese, svolgendosi poi, su vecchi sentieri e tratturelli fino al lago di San Giorgio e di qui, lungo la via dello spartiacque, fino a San Giovanni a Mazzocca, località che è stata, per la gente del Fortore, un centro religioso, fin dal lontano medioevo, quando vi fu costruito un convento ad opera di Giovanni da Tufara, eremita.

Questa lunga camminata era prevista dal programma del C.A.I. di Benevento, la cui attività, come quella di altre Sezioni, è tesa alla conoscenza, alla tutela ed alla valorizzazione dell'ambiente montano, della sua natura, della sua storia e della sua cultura.

Ciò si concretizza con un calendario di escursioni settimanali, di difficoltà diversa, su media ed alta montagna così come sui sentieri collinari del nostro Appennino,

con l'individuazione e segnalazione di vecchi e nuovi percorsi, con iniziative formative (anche in collaborazione con il mondo della scuola) di preparazione alle diverse attività di montagna.



Particolare attenzione ed impegno, il Gruppo C.A.I. di Benevento sta ponendo nella individuazione di sentieri che consentono di ricostruire antiche vie del nostro Appennino, percorse nei secoli passati, da viandanti, pastori e pellegrini, lungo le quali oggi è possibile scoprire siti di rilevante interesse archeologico e culturale.

In questa ottica si inseriscono le escursioni già realizzate e quelle in programma sul Regio Tratturo Pescasseroli-Candela.

La prossima avrà luogo Domenica 12 novembre sul tratto Casalbore-

tieri con i quali costruire un percorso pedestre da Pietrelcina per San Giovanni Rotondo fino a Monte Sant'Angelo, sulle antiche strade Appia Traiana e Sacra Longobardorum.

Tale percorso, da strutturare in modo stabile con la realizzazione della necessaria segnaletica e di punti di alloggio ed accoglienza, unisce e valorizza numerosi siti di interesse storico, culturale e religioso, consentendo all'escursionista e al pellegrino di vivere, un'esperienza umana e spirituale in cui si mescolano le diverse anime del passato e l'attualità del presente.

Pietro Vorrasi



IL BISOGNO DI "VITA" NELLA PROVINCIA DI BENEVENTO

La donazione del sangue fa bene.
Anche a se stessi.

La provincia di Benevento ha circa 280.000 abitanti. Il bisogno trasfusionale richiesto dai malati e' notevole a causa delle molteplici tipologie di ricovero: chirurgico e medico, d'urgenza e di routine. Numerosi sono anche i malati terminali o inamovibili che eseguono terapia trasfusionale a domicilio. Il servizio trasfusionale dell'ospedale G. Rummo assiste tutta la provincia di Benevento e deve poter contare su circa 7000 unità di sangue intero nel corso dell'anno, sono necessari perciò una media di venti donatori al giorno. Annoto, ovviamente, che il sangue umano non si produce in fabbrica, non si attinge dal pozzo, non sgorga dalla fontana, non si spila

la dalla botte, deve essere donato. Circa i due terzi delle donazioni sono effettuate da familiari o da amici del paziente al momento della necessità l'altro terzo delle donazioni sono effettuate

Circa i due terzi delle donazioni sono effettuate da familiari o da amici del paziente al momento della necessità, l'altro terzo delle donazioni sono effettuate volontariamente da persone che scelgono la solidarietà.

volontariamente da persone che riservano il loro gesto di solidarietà al prossimo.

E' necessario incrementare le donazioni per raggiungere l'autosufficienza.

Chi ha donato per il parente o per l'amico ha potuto constatare quanto e' importante il suo dono, deve continua-

re a donare spontaneamente almeno due volte l'anno, deve educare una persona a lui cara ad imitarlo nell'essere di aiuto per chi e' nel bisogno. Chi non ha mai donato deve farlo subito!

Chi vuole poco ad essere insostituibili basta un'età fra 18 e 65 anni, un peso superiore a 55 chili, una buona salute e un pizzico di buona volontà. Con il raggiungimento dell'autosufficienza trasfusionale avremo: disponibilità costante di sangue per tutti, maggiore sicurezza nella trasfusione, annullamento di ritar-

di nelle cure mediche o negli interventi chirurgici per carenza di sangue, annullamento di penose ed affannose ricerche di donatori. Insomma, la donazione volontaria e periodica incrementa nella popolazione l'educazione alla salute, la medicina preventiva, i valori sani in cui credere. Non siamo avari con noi stessi, regaliamoci il privilegio di donare il sangue. A Benevento presso l'ospedale G. Rummo si può donare tutti i giorni dalle 8.00 alle 11.00 previa prenotazione telefonica allo 0824 57538 oppure 0824 57255.

Roberto Zenca



METTI IN CIRCOLO LA VITA
Promozione della cultura della donazione del sangue

Incontro informativo

Giovedì 09 Novembre 2006 ore 20:00

Nei locali sottostanti
la Chiesa di Madonna di Fatima
a San Giorgio La Molara

Saranno presenti:

Antonio Romano

Presidente del Gruppo Fratres
di Telese Terme

Abele Di Lonardo

(Direttore del Servizio di
Immunoematologia e Trasfusioni
A.O. "G.Rummo" di Benevento)

"Ogni donazione ha all'origine una decisione di grande valore etico, la decisione di offrire, senza ricompensa una parte del proprio corpo per la salute ed il benessere di un'altra persona"

Giovanni Paolo II

DIGITAL DIVIDE: LA BANDA LARGA NEL SANNIO

Digital divide. E' questo il termine che si sente pronunciare quando si parla di diffusione della banda larga in Italia. I dati sono sconcertanti: il commissario europeo responsabile per la società dell'informazione Viviane Reding ha affermato che la copertura della banda larga è pari all'87%. Ma l'87% di cosa? Se la percentuale si riferisse alla superficie, le cose non andrebbero così male. Il problema è che il dato si riferisce probabilmente alla popolazione.

L'accesso in banda larga si concentra maggiormente nelle aree urbane, dove il costo di installazione in rapporto ad ogni

utente è molto minore rispetto alla provincia. Ma quale è la condizione in cui versa il beneventano? Luglio 2006: solo gli abitanti di una parte della città di Benevento e di altri 12 Comuni del Sannio possono usufruire del collegamento ADSL. Infratel Italia (società pubblica che dovrebbe cablare i luoghi in cui i privati non vogliono investire) ha già previsto il cablaggio di altri tredici Comuni, e in 6 di questi (tra cui Guardia Sanframondi e Cerreto Sannita) i lavori dovrebbero già essere stati completati. I lavori per i restanti 7 bisognerà aspettare al massimo la

fine del prossimo anno. Quindi, facendo un po' di conti, abbiamo 26 Comuni già cablati, considerando anche Benevento. I Comuni della Provincia sono però 78. Restano senza connessione veloce gli abitanti di altri 52 Comuni.

Ultimamente si parla di estendere la copertura della banda larga attraverso il WiMAX, tecnologia senza fili, così da evitare i problemi fisici territoriali delle nostre zone. L'idea è quella di coprire tutto il Sannio con un accesso ad Internet via rete wireless. Il progetto sembra partito con il piede giusto e dovrebbe essere già

pronto entro la fine di ottobre 2006.

Ormai sempre più servizi e conoscenze sono accessibili in rete. Non si può quindi avere un progresso economico-culturale senza garantire un accesso ad Internet veloce e a basso costo. Specie nelle zone meno sviluppate del Sannio. Forse questa volta si farà sul serio. Speriamo che i progetti non restino solo scritti sulla carta e che i nostri soldi non vadano buttati al vento.

Lorenzo Ferrara

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/vetroneservice

Cell. 339 6712082 Massimo - Cell. 339 6154308 Claudio

Sannita

Il sito web www.morronedelsannio.com è stato realizzato da Giuseppe Buonviaggio che ha voluto esprimere in tal modo l'attaccamento alla sua terra d'origine. Il materiale è stato raccolto anche grazie all'aiuto di Giuseppe Storto e dei ragazzi di Morrone del Sannio (CB). Il sito web presenta sezioni dedicate alla storia del paese, alle tradizioni ed alla cultura, alle ricette, ai costumi, ai pesi e le misure, ai mercati, fiere e feste religiose, ai cognomi e soprannomi ed alla vita rurale di Morrone del Sannio. Da visitare sono le pagine dedicate alla cultura materiale morronese (portali, lavori in pietra ed oggetti di uso comune) e quelle che raccolgono antiche preghiere. Interessanti sono le sezioni dedicate all'architettura molisana, con foto che ritraggono le più affascinanti costruzioni ed opere di fortificazioni normanne, e le gallerie di foto del paese e, da non perdere, la sezione dedicata alle canzoni morronesi con relativi testi e files audio mp3. Il sito è tradotto anche in inglese grazie a Jason (Iacovino) Pierce del New Jersey. E' possibile, infine, scaricare uno screensaver dedicato al paese, realizzato da Michael Hamilton, discendente di morronesi.

La pratica del phishing è ben nota: ricevi una e-mail che riporta nel campo "mittente" il nome di una banca prestigiosa - casualmente potrebbe anche essere la tua banca - e nel corpo del messaggio l'invito ad effettuare il login sul sito della banca per confermare i dati di accesso. Quindi segue un link che indirizza verso una pagina web la quale presenta lo stesso aspetto della home page del sito della banca. In realtà si tratta di un sito clone: se provi ad effettuare il login inserendo il tuo username e la tua password, il malintenzionato che ha realizzato il sito clone entra in possesso dei tuoi dati di accesso e così può fulmineamente entrare nel sito della tua banca utilizzando i tuoi codici di autenticazione e tentare di effettuare un accredito su un altro conto. Tali imbrogli potrebbero essere smascherati prestando particolare attenzione all'indirizzo web del sito verso il quale si viene indirizzati ma non sempre si hanno la prontezza o le competenze necessarie per una tale verifica. Tentativi di phishing seguono anche altre strade, ad esempio links su pagine personali o profili utenti che indirizzano ad una pagina di accesso identica a quella di gestori di servizi web ritenuti altamente attendibili, come gestori di caselle di posta elettronica o di spazio web.

Per rendere distinguibile il sito "autentico" da eventuali cloni, l'interfaccia di accesso in lingua inglese di Yahoo! offre la possibilità di inserire una frase personalizzata o "caricare" una immagine direttamente dal proprio hard disk sulla mask di login ("Sign-in seal"). Cliccando su "Prevent Password Theft" si può personalizzare l'aspetto della pagina di accesso al proprio account rendendola, così, facilmente riconoscibile. Quando vai alla pagina di login, il server di Yahoo! riconosce il tuo computer e mostra, come feedback, la frase da te impostata o

l'immagine da te precedentemente caricata. Una volta impostato il "Sign-in seal", quindi, quando tenti di accedere ai servizi Yahoo! e non trovi una mask di accesso dall'aspetto familiare (personalizzata con una frase o una immagine), evita di inserire lo username e la password: si potrebbe trattare di un tentativo di frode.

Per saperne di più http://security.yahoo.com/password_scams.html

Gaetano Ferrara

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




Esclusivista calzature Levi's Etnies

CALZATURE E PELLETERIA

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

Iniziativa per le scuole

Se sei uno studente, un insegnante o un dirigente scolastico, informati sulla possibilità, nella tua scuola o istituto, di aderire a progetti di valorizzazione delle risorse del territorio, da individuare e portare avanti assieme alla nostra testata e per offrire, contestualmente, percorsi formativi a studenti o gruppi di studenti che vogliano cimentarsi nel compito di curare la redazione di un articolo o partecipare attivamente alla "chiusura" di un numero del giornale.

Per informazioni 329-8115529

**programmi
per promuovere
collaborazioni
con scuole
ed istituti**

