

Superficie: Km² 15,1
Altitudine: 523 m. s.l.m.
Abitanti: 3.397

Montefalcione



MONTEFALCIONE At the beginning of the Middle Ages Montefalcione was formed of several small settlements and developed into a village only later in the place which today is called Borgo Antico. Below the village the church San Giovanni Battista (1525) is situated, which is of particular interest. Next to it is the monastery hospital, which today functions as the town hall and which conserves the tomb of S. Lucrezia di Montefalcione (1593). The church Sant'Antonio Abate, in which an decorated chalice that represents the Saint is kept, lies just outside the village. In the distance of 250 meters one can find a Benedictine monastery, which is situated in a marvellous building. The Norman tower is from about 1042 which was a period of constant battles in the area of Montefalcione. The palaces Capone and Troisi were built in 1800, the Arch Porta della Ripa is from the second half of the 19th century. According to a legend there was a cave in the vicinity of the arch, which was the entrance to a tunnel that connected the castle of Montefalcione with the one of Serra. The area is rich in agricultural products and typical specialities: honey, nuts, homemade products such as bread, soppressata (a type of sausage) and the cheese Caciocavallo. Besides that two quality wines are produced here: Taurasi DOCG and Fiano di Avellino DOCG. One of the important events is "Calici di Stelle" ("Star goblet" – 10th August).

Ai primordi del medioevo l'abitato del comune di Montefalcione si presentava come un insieme di frazioni. Col passare del tempo si sviluppò nella zona detta del Castello, oggi denominata Borgo Antico. Percorrendola ci si imbatte in alcune edificazioni di diverse epoche. Nelle zone più a valle del borgo, di notevole interesse la chiesa di San Giovanni Battista, edificata nel 1525. Accanto ad essa un ospedale-monastero poi sede del municipio, presso il quale era situato il monumento Sepolcrale di S. Lucrezia di Montefalcione, costruito dai figli nel 1593. Discosta dall'abitato è situata la chiesa di Sant'Antonio Abate dove è conservato un calice di argento, cesellato, con un disco incastrato e raffigurante il santo. Nella stessa zona rurale, a 250 metri dalla chiesa, è invece situato il Convento dei Benedettini, all'interno del quale è conservato il meraviglioso cenobio. La torre normanna risale al periodo del 1042, epoca di lotte continue nelle terre di Montefalcione. A seguito dei continui scontri il signore Trogisio amplificò e rafforzò le difese murarie. Di un periodo più tardo, circa prima metà dell'ottocento, è la Porta della Ripa. La leggenda narra che, poco distante, esisteva una grotta, porta d'ingresso a un tunnel che collegava il castello di Montefalcione con quello di Serra. Di epoca recente le costruzioni civili del 1800 quali il palazzo Capone e il palazzo Troisi.

MONTEFALCIONE Au début du Moyen-Age, Montefalcione se présentait comme un ensemble de petits villages, ensuite il se développa dans le lieu aujourd'hui nommé Borgo Antico. Un peu plus en aval, il y a l'église de San Giovanni Battista (1525), à intérêt important. A côté il y a le monastère-hôpital siège de la Mairie, dans lequel se trouvait le Monument Sépulcral de Santa Lucrezia di Montefalcione (1593). Un peu plus loin on retrouve l'église de Sant'Antonio Abate où est gardé un calice en argent ciselé qui représente le Saint. 250 mètres plus loin on trouve le complexe des Bénédictins comprenant un splendide monastère cénotapique. La Tour normande date de 1042, époque de luttes continues dans les terres de Montefalcione. Les Palais Capone et Troisi datent de 1800 tandis que la Porte de la Ripe est de la moitié du XIX^e siècle. La légende raconte que dans les endroits il existait une grotte, porte d'entrée d'un tunnel qui reliait le château de Montefalcione avec celui de Serra. Le territoire est riche de produits agricoles et de spécialités typiques comme le miel, les noisettes et de produits faits-maison comme le pain, la soppressata (saucisson typique) et le caciocavallo (fromage typique). Montefalcione est producteur de deux vins de haute qualité: le Taurasi DOCG et le Fiano di Avellino DOCG. Parmi les manifestations les plus importantes nous signalons "Calici di stelle" le 10 août.

MONTEFALCIONE Zu Beginn des Mittelalters bestand Montefalcione aus mehreren kleineren Ansiedlungen und entwickelte sich erst später zu einem Dorf an dem Ort, der heute Borgo Antico genannt wird. Unterhalb des Dorfes befindet sich die Kirche San Giovanni Battista (1525), welche von besonderem Interesse ist. Daneben steht das Klosterkrankenhaus, das heutige Sitz des Rathauses ist und in dem sich das Grabmal der S. Lucrezia von Montefalcione (1593) befindet. Außerhalb des Ortes befindet sich die Kirche Sant'Antonio Abate, in der ein verzierter Silberkelch, der den Heiligen darstellt, aufbewahrt wird. 250 Meter weiter trifft man auf ein Benediktinerkloster, welches sich in einem herrlichen Gebäude befindet. Der normannische Turm stammt aus der Zeit um 1042, welche eine Epoche ständiger Kämpfe im Gebiet Montefalciones war. Die Paläste Capone und Troisi sind 1800 erbaut worden, das Tor Porta della Ripa ist aus der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Laut einer Legende gab es in der Nähe des Tores eine Höhle, die den Eingang zu einem Tunnel darstellte, der die Burg von Montefalcione mit der von Serra verband. Das Gebiet ist reich an Agrarprodukten und ortstypischen Spezialitäten: Honig, Nüssen, hausgemachten Produkten wie Brot, soppressata (eine bestimmte Wurstart) und dem Käse Caciocavallo. Es werden dort außerdem zwei Qualitätsweine hergestellt: Taurasi DOCG und Fiano di Avellino DOCG. Eine der wichtigsten Veranstaltungen ist "Calici di Stelle" ("Sternkelche" am 10. August).

Il territorio invoglia il turista anche a visite enogastronomiche, ricco com'è di prodotti agricoli e specialità tipiche. Troviamo il miele, la nocciola, prodotti caserecci come il pane, ma anche soppressata e caciocavallo. Montefalcione possiede inoltre ben due vini di alta qualità: il Taurasi DOCG e il Fiano di Avellino DOCG. E' grazie a questi vini che il comune fa parte dell'associazione Città del Vino a cui è legata la manifestazione "Calici di Stelle" che si tiene il 10 di agosto, la sera delle stelle cadenti.



Superficie: Km² 21,5
Altitudine: 600 m. s.l.m.
Abitanti: 5.312

Montemiletto



MONTEMILETTO The settlement of Montemiletto has very old origins, a fact that is documented by the excavations in the locations of Montaperto, Cava Brogna, Casali Sant'Angelo and San Nicola. At the left-side bank of the river Calore the remnants of a Roman bridge can be found. Montemiletto, that was founded as a fortress, has its origins in the 11th century when the Normans built the castle della Leonessa. In the old part of the village, in the narrow streets between the grand palaces one can still find arches, loggias and window frames from the 18th century. Of importance is the church Santa Maria Maggiore (15th century). Its exterior in the Romanesque style shows a central rosette and triangular gable over a simple stone portal. The ground plan of the church is in the shape of a Latin cross with one nave and two aisles. In the lateral chapels frescos from the 18th century and altars in polychromatic marble can be found. South of the castle the church Sant'Anna (17th century) is situated, which consists of one nave with four lateral chapels at each side. The church conserves a painting from 1732 and an organ in Venetian style from the 18th century. The area is famous for its nougat (Torrone) and for its marvellous Taurasi DOCG. Important events are the Sagra della "Mantoppola" (September) and the fair in honour of S. Anna (26th July).

MONTEMILETTO Les fouilles en localité de Montaperto, à Cava Brogna et en localité de Casali Sant'Angelo et San Nicola témoignent le fait que la Commune de Montemiletto a des origines très anciennes. Ainsi comme la présence du pont d'âge romain sur la rive gauche de la rivière Calore. Montemiletto, né comme lieu fortifié, remonte à la moitié du XI^e siècle, œuvre des Normands, quand le château fut bâti le prit le nom de Leonessa. Dans l'ancien bourg on trouve encore des portails du XVII^e siècle, des arcades et des fenêtres de palais résidentiels qui donnent sur les ruelles étroites. On signale l'église de Santa Maria Maggiore (XV^e siècle). Sa façade, de style roman, est décorée par une rosace centrale et un fronton triangulaire placé sur un simple portail en pierre, son toit à deux versants sur la nef centrale, sa base est à croix latine avec trois nefs dont la centrale est couverte d'une voûte en plein cintre. Dans les petites chapelles latérales on peut y admirer des fresques du XVII^e siècle et des autels en marbres polychromes. Au sud du château se lève l'église de Sant'Anna (XVII^e siècle), de style baroque, ayant une nef avec quatre chapelles latérales à chaque côté comprenant un tableau du 1732 et une orgue de style vénitien du XVIII^e siècle. Le territoire est renommé pour son nougat et pour le superbe vin blanc Taurasi DOCG. Parmi les événements nous signalons la Fête de la "Mantoppola" en septembre et la Foire de Sant'Anna le 26 juillet.

Come testimoniano i resti riportati alla luce dagli scavi archeologici, l'insediamento del comune di Montemiletto ha origini antiche. In località Montaperto, a Cava Brogna e in località Casali Sant'Angelo e San Nicola diversi sono strati i ritrovamenti di tombe e suppellettili relativi all'età paleolitica e sannitica. Sull'antica strada che collegava Abellinum ad Aeclanum, nei pressi della riva sinistra del fiume Calore, si erge il pilone di un ponte di età romana. Il centro abitato di Montemiletto, sorto come luogo fortificato, risale alla metà dell'XI secolo ed è stato edificato dai Normanni. La fortificazione culminava nel castello detto della Leonessa modificato nel corso dei secoli. Il borgo antico conserva portali settecenteschi, loggiati e finestre incorniciate tra palazzi signorili che si affacciano sugli stretti vicoli. Notevoli gli edifici di rilevanza storico-artistica e i siti di carattere religioso. Tra questi la Chiesa di Santa Maria Maggiore, che risale al XV secolo ed è stata modificata notevolmente dal '700 ad oggi. La facciata è in stile romanico adornata da un rosone centrale e un frontone triangolare su un semplice portale in pietra. Il tetto a due spioventi sulla navata centrale, le finestre situate sulla parte alta dei muri a delimitare la navata centrale. La pianta è a croce latina con tre navate di cui la centrale è coperta da una volta a tutto sesto. Sulla parete destra della navata

MONTEMILETTO Die Siedlung von Montemiletto geht auf sehr alte Ursprünge zurück, was die Ausgrabungen in den Ortsteilen Montaperto, Cava Brogna, Casali Sant'Angelo und San Nicola bezeugen. Auf der linken Uferseite des Calore befinden sich die Reste einer römischen Brücke. Montemiletto, das als Festung entstanden ist, geht auf die zweite Hälfte des 11. Jahrhunderts zurück, als Normannen die Burg della Leonessa erbauten. Im alten Ortsteil findet man zwischen den herrschaftlichen Palästen, die in den engen Gassen stehen noch Tore, Loggien und Fensterrahmen aus dem 18. Jahrhundert. Nennenswert ist die Kirche Santa Maria Maggiore (15. Jahrhundert). Die Fassade im romanischen Stil weist eine zentrale Rosette und einen dreieckigen Giebel über einem einfachen Steinportal auf. Der Grundriss der Kirche entspricht einem lateinischen Kreuz mit drei Schiffen, von denen das zentrale Schiff ein Rundgewölbe besitzt. In den Seitenkapellen befinden sich Freskenmalereien aus dem 18. Jahrhundert und Altäre aus mehrfarbigem Marmor. Südlich der Burg steht die barocke Kirche Sant'Anna (17. Jahrhundert), die aus einem Schiff mit vier Seitenkapellen je Seite besteht. In ihr findet man ein Gemälde von 1732 und eine Orgel im venezianischen Stil aus dem 18. Jahrhundert. Das Gebiet ist für sein Nougat (Torrone) und für seinen hervorragenden Taurasi DOCG bekannt. Von den Veranstaltungen sind die Weide der "Mantoppola" (September) und der Jahrmarkt zu Ehren der S. Anna (26. Juli) hervorzuheben.



ta una cantoria con un organo del XVIII secolo dalle chiusure in legno dipinto, nelle cappelle laterali affreschi settecenteschi ed altari in marmi policromi. A sud del castello sorge la chiesa di Sant'Anna (XVII sec.), in stile barocco, ad una navata con quattro cappelle laterali per lato, presenta un dipinto del 1732 e un organo in stile veneziano del '700.

Il territorio è rinomato per il suo torrone e per il superbo Taurasi DOCG. Tra gli eventi la Sagra della "Mantoppola" (settembre) e la Fiera di S. Anna (26 Luglio).



Superficie: Kmq 8,2
Altitudine: 705 m. s.l.m.
Abitanti: 1.475

Montefusco



MONTEFUSCO The itinerary along the wine road of the Greco di Tufo DOCG starts at Montefusco. The history of the village is closely related to the Bourbon jail, a medieval castle. The castle was built in the Langobard time and was later extended and became a law court under the Aragons which it remained until after the 14th century. From 1851 onwards the castle was used as a jail. The premises underground with their barrel and cross vaulting are very impressive. Nowadays these are used for exhibitions and congresses. In the historical centre of Montefusco the church San Francesco (13th century) and the church Palatina di S. Giovanni in Vaglio (17th century) are found. The latter one with a precious red granite altar, frescos from the 18th century by Alberto Sforza and the Capucin monastery with an impressive cloister, in which Padre Pio stayed for some time. Impressive is also the complex of buildings which consists of the Oratory San Giacomo (12th century), rich in frescos, the convent of the Dominican nuns and the church square Teresa Manganelli. Besides the Greco di Tufo DOCG the cheese Caciocavallo Silano DOP is another typical product of the area. Important events are the fair in honour of S. Francesco (October) and the Sagra delle castagne (chestnuts – end of October).

L'itinerario lungo le vie del Greco di Tufo inizia con Montefusco, tra gli otto comuni (di cui sette all'interno del nostro territorio) appartenenti alla zona di produzione del superbo vino bianco DOCG. Il toponimo proviene probabilmente dall'unione di Mons e Falsulae (nome di un'antica cittadina sannita), divenuto poi Montefuscoli, infine Montefusco. La sua storia è legata al Carcere borbonico, castello di origine medievale. Fortificato in epoca longobarda, ampliato durante la dominazione sveva e quella angioina, divenne palazzo del tribunale sotto gli aragonesi e Tribunale della Regia Udienza Provinciale del Principato Ultra a partire dal XIV secolo. Dal 1852, Ferdinando II lo destinò ai soli patrioti antiborbonici rendendolo famoso come carcere politico. Suggestivi gli ambienti sotterranei dalle volte a botte e crociera che ospitano, oggi, mostre e convegni. La Chiesa Palatina di S. Giovanni in Vaglio (XVIII sec.), dominata dall'alta torre campanaria con orologio civico. Il pavimento in ceramica settecentesca, tre navate interne, una doppia fila di colonne che reggono archi a tutto sesto tra i quali affreschi, alcuni quattrocenteschi. Proseguendo all'interno del centro storico di Montefusco ecco la Chiesa di San Francesco (XIII secolo) che si fregia di un raffinato portale e, all'interno,

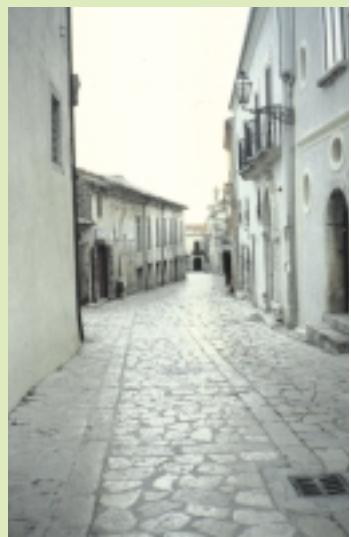
MONTEFUSCO L'itinéraire sur les routes du vin blanc Greco di Tufo DOCG part de Montefusco. Son histoire est liée à la Prison bourbonienne, château d'origine médiéval. Erigé à l'époque lombarde, ensuite étendu, il devint palais du Tribunal sous les Aragonais et Tribunal à partir du XIV^e siècle. Depuis 1851 il est devenu une prison politique. Très suggestifs sont les endroits souterrains avec des voûtes en berceau et croisées aujourd'hui siège d'expositions et de manifestations. Continuant à l'intérieur du centre historique de Montefusco on retrouve l'église de San Francesco (XIII^e siècle). L'église palatine de San Giovanni in Vaglio (XVII^e siècle), dominée par le clocher avec son horloge civique. On conseille de visiter la petite église du Carmine (XVII^e siècle), l'église de San Bartolomeo (XIII^e siècle) et l'église de Sant'Egidio (XVII^e siècle) avec son estimable autel en granite rouge, les fresques du XVII^e siècle d'Alberto Sforza et le couvent des Capucins avec son suggestif cloître où Padre Pio a habité. L'oratoire de San Giacomo (XII^e siècle) avec ses fresques, le couvent des Soeurs dominicaines et le Sacré de Teresa Manganelli est un complexe de toute beauté.

Parmi les produits typiques, à part le vin blanc Greco di Tufo DOCG on peu goûter aussi le caciocavallo silano DOP (fromage typique). D'intérêt particulier la Foire de San Francesco en octobre et la Fête de la châtaigne à la fin octobre.

MONTEFUSCO Die Tour entlang der Weinstraße des Greco di Tufo DOCG beginnt in Montefusco, dessen Geschichte eng an das bourbonische Gefängnis, einer mittleralterlichen Burg, gebunden ist. Die Burg wurde in langobardischer Zeit erbaut, später erweitert und unter den Aragonesern als Gericht benutzt, was es auch noch über das 14. Jahrhundert hinaus blieb. Ab 1851 wurde die Burg als politisches Gefängnis benutzt. Eindrucksvoll sind die unterirdischen Räumlichkeiten mit ihren Tonnen- und Kreuzgewölben, in denen heutzutage Ausstellungen und Tagungen stattfinden. Im Innern des historischen Zentrums von Montefusco befinden sich die Kirche San Francesco (13. Jahrhundert) und die Kirche Palatina di S. Giovanni in Vaglio (17. Jahrhundert), welche von ihrem hohen Glockenturm mit einer Uhr beherrscht wird. Ebenfalls sehenswert sind die kleine Kirche Carmine (18. Jahrhundert), die Kirche S. Bartolomeo (13. Jahrhundert) und die Kirche San Egidio (17. Jahrhundert), mit ihrem wertvollen roten Granitaltar, Freskenmalereien aus dem 18. Jahrhundert von Alberto Sforza und dem angeschlossenen Kapuzinerkloster mit einem eindrucksvollen Kreuzgang, indem sich Padre Pio aufgehalten hat. Beeindruckend ist auch der Gebäudekomplex, der aus dem Oratorium San Giacomo (12. Jahrhundert), welches reich an Fresken ist, dem Kloster der Dominikanerinnen und dem Kirchplatz Teresa Manganelli besteht. Außer dem Greco di Tufo DOCG ist der Käse Caciocavallo Silano DOP ein typisches Produkt aus der Gegend. Nennenswert sind der Jahrmarkt zu Ehren des S. Francesco (Oktober) und die Kastanienweihe (Ende Oktober).

di straordinarie opere d'arte, quali tele settecentesche e due lunette quattrocentesche su legno dorato di S. Apollonio e San Biagio. Da visitare la Chiesetta del Carmine (XVIII secolo), la Chiesa di S. Bartolomeo (XIII sec.) e la Chiesa di San Egidio (XVII secolo), dal pregevole altare in granito rosso, affreschi settecenteschi di Alberto Sforza e l'annesso convento dei Cappuccini con il suggestivo chiostro, dove ha dimorato padre Pio. Notevole il complesso formato dall'oratorio di San Giacomo (XII sec.) ricco di affreschi del 1600, il Convento delle Suore Domenicane (sec. XVII) e il Sagrato di Teresa Manganelli. Tra i prodotti tipici, di particolare rilevanza il Greco di Tufo DOCG.

Segnaliamo la Fiera interprovinciale di S. Egidio, la Fiera di S. Francesco (ottobre) e la Sagra della Castagna (fine ottobre).



Superficie: Km² 8,4
Altitudine: 560 m. s.l.m.
Abitanti: 1.432

Santa Paolina



SANTA PAOLINA The agricultural products and typical specialities of the area are for example the excellent olive oil extra vergine, the cheese Caciocavallo Silano DOP and the excellent white wine Greco di Tufo DOCG. Of particular interest is the Romanesque mother church from the 18th century which is consecrated to Santa Paolina. The particularity of the façade are to entrances which are decorated with stone portals. In the interior two paintings from the 18th century and five paintings by Francesco Curia from 1608 can be found. The latter ones represent the Madonna del Carmine, the Madonna del SS. Rosario, the Madonna delle Grazie, the Madonna dell'Arco and the Madonna della Provvidenza. Next to the church is the presbytery with a bell tower from the 18th century. In the next vicinity there are the chapel of S. Arcangelo and S. Gennaro, the chapel of the Addolorata and the chapel of Santa Maria delle Grazie (1752). The important events are the Sagra del fungo porcino (boletus edulis – August) and the wine fair (September). Santa Paolina is famous for its lace, which can be admired at the arts and crafts market (between September and October).

Il paese è al centro di un territorio fertilissimo, l'attività principale è l'agricoltura e dai suoi vigneti si produce l'ottimo vino bianco Greco di Tufo DOCG. Tra i prodotti agricoli e le specialità tipiche l'eccellente l'olio extravergine e il caciocavallo silano DOP. Di notevole interesse la Chiesa Madre dedicata a Santa Paolina, del XVIII secolo, di stile romanico. La facciata ha la particolarità di presentare due entrate, entrambe ornate da portali in pietra. All'interno la struttura è ad una sola navata. E' possibile ammirare tele del Settecento e cinque dipinti del 1608 raffiguranti la Madonna del Carmine, la Madonna del SS. Rosario, la Madonna delle Grazie, la Madonna dell'Arco e la Madonna della Provvidenza, dipinto attribuito a Francesco Curia. Accanto alla chiesa la canonica con il suo campanile settecentesco, a dominare il centro abitato. Nel circondario, tra i siti religiosi, la cappella di S. Arcangelo e S. Gennaro, la cappella dell'Addolorata e la cappella di Santa Maria delle Grazie, la più importante. Sita nella Frazione Taverna delle Figure, fu costruita nel 1752.

Tra le manifestazioni la Sagra del fungo porcino (agosto), la Fiera enologica (settembre). Il comune è rinomato per la produzione dei pizzi lavorati a Tombolo che si possono ammirare alla Fiera dell'artigianato (tra settembre ed ottobre).

SANTA PAOLINA A Santa Paolina, parmi les produits agricoles et les spécialités typiques il est possible de goûter l'huile d'olive extra-vierge, le caciocavallo silano DOP (fromage typique) et le somptueux vin blanc Greco di Tufo DOCG. D'intérêt particulier l'église Mère, dédiée à Santa Paolina, du XVIII^e siècle de style roman. La façade a deux entrées, toutes les deux enrichies par des portails en pierre. A l'intérieur, à part des tableaux du XVIII^e siècle, il est possible d'admirer cinq tableaux du 1608 qui représentent la Madonna del Carmine, la Madonna del Rosario, la Madonna delle Grazie, la Madonna dell'Arco et la Madonna della Provvidenza de Francesco Curia. A côté de cette église on peut visiter la cure avec son clocher du XVIII^e siècle. Dans les environs on peut visiter aussi la chapelle de San Gabriele et San Gennaro, la chapelle dell'Addolorata et la chapelle de Santa Maria delle Grazie (1752). Parmi les manifestations nous signalons la Fête du porcino (Boletus Edulis) en août et la Foire du vin en septembre. Très fameux le "tombolo de Sainte Pauline" (instrument en bois entaillé servant à faire la dentelle) qui peut être admiré pendant la Foire de l'artisanat (entre les mois de septembre et d'octobre).

SANTA PAOLINA Unter den Agrarprodukten und den typischen Spezialitäten der Gegend findet man das ausgezeichnete Olivenöl extravergine, den Käse Caciocavallo Silano DOP und den hervorragenden Weißwein Greco di Tufo DOCG. Von besonderem Interesse ist die romanische Mutterkirche aus dem 18. Jahrhundert, die der Santa Paolina geweiht ist. Das Besondere der Fassade sind zwei Eingänge, die beide mit Steinportalen geschmückt sind. Im Innern findet man Gemälde aus dem 18. Jahrhundert und fünf Malereien von Francesco Curia von 1608, welche die Madonna del Carmine, die Madonna del SS. Rosario, die Madonna delle Grazie, die Madonna dell'Arco und die Madonna della Provvidenza darstellen. Neben der Kirche befindet sich das Pfarrhaus mit einem Glockenturm aus dem 18. Jahrhundert. In der näheren Umgebung findet man die Kapelle des S. Arcangelo und S. Gennaro, die Kapelle der Addolorata und die Kapelle der Santa Maria delle Grazie (1752). Unter den Veranstaltungen seien die Steinpilzweih (August) und die Weinmesse (September) erwähnt. Berühmt ist die Klöppelspitze von Santa Paolina, die man auf dem Kunsthandwerkmarkt (zwischen September und Oktober) bewundern kann.



Superficie: Km² 6,0
Altitudine: 250 m. s.l.m.
Abitanti: 951

Tufo



TUFO The origins of Tufo go back to the 10th century. Next to the river the sulphur mines Di Marzo with their complex Molino Giardino can be found, which were discovered in 1866 and represent a precious example of industrial archaeology. At the beginning of the historical centre the Palace Di Marzo is situated with its large windows, that look over the valley, and its historical wine cellar from the 19th century. A narrow street leads to the medieval centre, which is characterized by its nice stone portals and cobbled streets. The Norman castle was changed into a residence in the 17th century. Today there are still visible the round tower, parts of the walls and the entire portal from the Renaissance epoch. Remnants of the castle's walls from the 14th century are also still visible in the nearby buildings. The church S. Maria Assunta conserves parts of the original building from the 18th century: both church towers and the façade. Remarkable is the grotto San Michele from the Langobard time. Worth seeing are also the small rural church S. Paolo, the fountain Fontana Rampa S. Vito and the old farm Aufiero. The festival of the Greco di Tufo DOCG, which is the symbol of the viticulture of the area, is one of the most important events (first week of September).

TUFO Au Xe siècle apparut le premier noyau de la future Tufo. Dans les environs de la rivière on peut admirer les monumentales Mines de soufre Di Marzo avec le complexe Moulin Jardin, découvertes en 1866 et qui constituent un excellent exemple de témoignage d'archéologie industrielle. A l'entrée du centre historique on trouve le Palais Di Marzo avec ses grandes fenêtres qui donnent sur la vallée et ses caves historiques du XIX^e siècle. Continuant dans une ruelle on entre dans le particulier hameau médiévale orné de portails en pierre d'habitations, ses routes sont pavées.

Du Château normand, qui au XVII^e siècle devint palais résidence, sont encore visibles sa tour cylindrique, parties des courtines de maçonnerie et son portail intérieur datant de la Renaissance. Parmi les habitations contiguës au Château sont encore visibles aujourd'hui des parties du mur d'enceinte du XIV^e siècle. Aussi bien conservés, sont les deux clochers et la façade de l'église de Santa Maria Assunta datant du XVIII^e siècle. On signale enfin la petite église rurale de San Paolo, la fontaine Rampa San Vito et la ferme Aufiero.

Importante, est la Foire du vin blanc Greco di Tufo DOCG (la première semaine de septembre). Le Greco di Tufo est le produit oenologique caractéristique de ce terroir.

Lungo le rive del fiume Sabato, alle pendici del Monte Gloria, intorno al X secolo iniziò a sorgere il primo nucleo della futura Tufo. Nei pressi del fiume le monumentalni Miniere di Zolfo Di Marzo, con il complesso Molino Giardino, scoperte nel 1866, pregevole esempio e testimonianza di archeologia industriale. Unico esempio campano di miniera in galleria, con un ampio bacino minerario sviluppato anche sotto il livello del fiume, ancora oggi conservano i ruderii del Mulino ad acqua, imponenti macchinari, le miniere e i pozzi di ventilazione. Qui avveniva la molitura del prodotto che, in passato, era molto richiesto dagli agricoltori. All'ingresso del centro antico, posto su una collina tufacea a 250 metri di altitudine, Palazzo Di Marzo, dalle ampie finestre che si affacciano sulla vallata, con le sue storiche cantine settecentesche. Proseguendo su una stradina entriamo nel caratteristico borgo medioevale ornato dai portali in pietra delle abitazioni e pavimentato da strade selciate. Oggi è il luogo dove si svolge la rinomata Fiera del pregiatissimo Greco di Tufo DOCG (prima settimana di settembre), prodotto enologico simbolo del territorio. Risale all'epoca normanna la costruzione del Castello che, nell'arco dei secoli, è stato variamente trasformato e, nel XVII secolo, divenne palazzo residenza. Visibili la torre cilindrica, tratti delle cortine murarie, il portale interno

TUFO Die Ursprünge Tufos gehen auf das 10. Jahrhundert zurück. In Flüßennähe findet man die monumentalen Schwefelminen Di Marzo mit ihrem Komplex Molino Giardino, die 1866 entdeckt wurden und ein wertvolles Beispiel industrieller Archäologie sind. Am Anfang des historischen Zentrums befindet sich der Palast Di Marzo mit großen Fenstern, die auf das Tal blicken, und seinen historischen Weinkellern aus dem 19. Jahrhundert. Über eine enge Straße kommt man in den mittelalterlichen Ortskern, der durch die Steinportale der Häuser und die gepflasterten Straßen charakterisiert wird. Die Normannenburg wurde im 17. Jahrhundert zu einem Wohnpalast umfunktioniert. Man kann heute noch den runden Turm, Teile des Mauerwerks und das gesamte Portal aus der Renaissancezeit erkennen. Auch bei den umliegenden Häusern kann man noch Reste des Mauerwerks der ehemaligen Burg aus dem 14. Jahrhundert erkennen. Die Kirche S. Maria Assunta bewahrt noch Teile des ursprünglichen Baus aus dem 18. Jahrhundert: die beiden Kirchtürme und die Fassade. Bemerkenswert ist die Grotte San Michele aus langobardischer Zeit. Außerdem sehenswert sind die kleine ländliche Kirche S. Paolo, der Brunnen Fontana Rampa S. Vito und der alte Hof Aufiero. Berühmt ist das Festival des Greco di Tufo DOCG (erste Septemberwoche), der das Symbol des Weinbaus dieser Gegend darstellt.



rinascimentale. Tra le abitazioni contigue al Castello ancora oggi si intravedono tratti del circuito murario del XIV secolo. Dell'impianto settecentesco della Chiesa di S. Maria Assunta, importante monumento locale, si conservano integre due torri campanarie e la facciata. Notevole la Grotta di San Michele di epoca longobarda, ma forse utilizzata già in età romana. Da visitare, infine, all'interno del notevole patrimonio storico artistico, la Chiesetta rurale di S. Paolo, la Fontana Rampa S. Vito e il Casale Aufiero.



Superficie: Km² 4,2
Altitudine: 645 m. s.l.m.
Abitanti: 633

Torrioni



TORRIONI The village was built in the Langobard epoch on behalf of the dukedom of Benevent around the tower Torre di Aione (Turris Aionis), from which it took its name. The remnants of the wall and the foundation are part of an Aragonese tower. Of interest is the church San Michele Arcangelo (18th century) and the chapel of the oratory from the Romanesque epoch with its fascinating catacombs. The entrance to the chapel is inside the town hall.

A typical speciality is the famous "pizza al cingolo", a kind of calzone filled with vegetables. Other typical products are chestnuts, boletus edulis, asparagus and the cheese Caciocavallo Silano DOP.

All these products are accompanied by the marvellous white wine Greco di Tufo DOCG.

The typical products are offered in occasion of the Sagra del fusillo e della porchetta (a type of pasta with bacon - July).

The village of Torrioni is the main representative of the organization of the eight municipalities of the Tufo DOCG.

La posizione a picco sul valico sottostante ne fece il luogo ideale per la costruzione di una torre quadrangolare a guardia della media valle del Sabato. Il borgo si sviluppò in età longobarda per volere del Ducato Beneventano, intorno alla Torre di Aione (Turris Aionis), da cui prende il nome, ed ebbe una certa importanza militare. Della torre originaria del IX secolo non restano tracce, gli odierni resti delle cortine murarie e del basamento sono relativi ad una torre d'epoca aragonese. Interessante la Chiesa di San Michele Arcangelo, (XVIII secolo) collegata, a memoria storica, da un tunnel alla Chiesa di Tufo. Del periodo romanico la Cappella dell'Oratorio, cui si accede attraverso il Municipio, con le sue affascinanti catacombe.

Tra le specialità tipiche è possibile assaggiare la famosa pizza al cingolo composta da una sfoglia di mais ripiena di verdure. Si possono inoltre degustare castagne, funghi porcini, asparagi, caciocavallo Silano DOP. Il tutto, splendidamente innaffiato dal superbo vino bianco Greco di Tufo. Nell'ambito delle iniziative di promozione dei prodotti tipici ed enogastronomici la Sagra del fusillo e della porchetta (luglio). Il comune è il capofila dell'associazione degli otto comuni del Greco di Tufo DOCG.

TORRIONI Ce joli bourg se développa, à l'époque lombarde grâce à la volonté du duché de Benevento, autour de la Tour d'Aione (Turris Aionis), dont il prend le nom. Les ruines des courtines de maçonnerie et de la base, que nous pouvons admirer aujourd'hui, appartiennent à une tour de l'époque aragonaise. Très intéressante est l'église de San Michele Arcangelo (XVIII^e siècle). A partir de la Mairie on accède à la Chapelle de l'Oratoire d'époque romane avec ses fascinantes catacombes.

Parmi les spécialités typique de Torrioni il est possible de goûter la fameuse pizza au cingolo (consistant en une abaisse de maïs farcie de légumes), les châtaignes, les porcini (Boletus Edulis), les asperges, le caciocavallo silano DOP (fromage typique) en arrosant le tout avec le superbe vin blanc Greco di Tufo DOCG. Dans le cadre des manifestations promotionnelles de ces produits typiques et oenogastronomiques nous signalons la Fête du fusillo (pâtes alimentaires typiques faits-maison) et la Fête de la porchetta (cochon de lait rôti). Cette Commune est chef de file de l'association composée par les huit Communes productrices du Greco di Tufo DOCG.

TORRIONI Das Dorf entstand in langobardischer Epoche auf Geheiß des Herzogtums von Benevent um den Turm Torre di Aione (Turris Aionis) herum, von dem es seinen Namen erhielt. Die heutigen Reste des Mauerwerks und der Grundmauern gehören zu einem aragonischen Turm. Interessant sind die Kirche San Michele Arcangelo (18. Jahrhundert) und die Kapelle des Oratoriums aus romanischer Zeit mit ihren faszinierenden Katakomben. Der Eingang zur Kapelle befindet sich im Rathaus.

Eine der typischen Spezialitäten ist die berühmte "Pizza al cingolo", eine mit Gemüse gefüllte Maisteigtasche. Außerdem typisch für die Gegend sind Kastanien, Steinpilze, Spargel, der Käse Caciocavallo Silano DOP. Alle diese Spezialitäten werden von dem herrlichen Weißwein Greco di Tufo DOCG begleitet. Die typischen Produkte werden vor allem auf der Weihe des Fusillo e della Porchetta (ein Nudelart mit Speck - Juli) angeboten. Die Gemeinde Torrioni ist der Hauptvertreter der Vereinigung der acht Gemeinden des Tufo DOCG.



Superficie: Kmq 3,1
Altitudine: 500 m. s.l.m.
Abitanti: 400

Petraro Irpino



PETRERO IRPINO The village, which is entrenched on a hill, is characterized by its narrow cobbled streets and by the buildings from the 18th and 19th century with their decorated portals. Worth seeing is the parish church S. Bartolomeo (18th century) with interesting works of art, for example the main altar with the reliquary of the Saint. In the vicinity of the church is the medieval palace of the margrave. In the location of Contrada Lago, outside the village, there is a small rural church (19th century) with an entrance portal from 1455. The church has been restored and shows in the interior marvellous decorations. Worth mentioning is also the nice fountain Fontana della Pila in the heart of the village.

The area offers especially typical fruit and vegetable products, olive oil extravirgin and the famous white wine Greco di Tufo DOCG. Important events are the Sagra del fusillo e dello spiedino alla messicana (a type of pasta with Mexican meat skewers - August) and the fair in honour of San Gennaro (September).

Piccolo borgo di antiche origini conserva, nella parte più antica, il tipico aspetto di un centro risalente all'alto medioevo. Arroccato, con stradine in parte lastricate o acciottolate, abitazioni del Settecento e dell'Ottocento, lascia intravedere interessanti portali, dalle piacevoli decorazioni scolpite. In una passeggiata a Petraro Irpino sono diversi gli edifici da visitare. Innanzitutto la Chiesa Parrocchiale di S. Bartolomeo (XVIII sec.), con interessanti opere d'arte, tra le quali l'altare maggiore con il reliquiario del Santo. Continuando si raggiunge il signorile Palazzo marchesale, di origine medioevale. Nei pressi del centro abitato la deliziosa Chiesetta rurale in Contrada Lago (XIX sec.), con portale d'ingresso datato 1455, come si evince dall'iscrizione sull'architrave. In un incantevole paesaggio campestre, si presenta restaurata con splendide decorazioni interne. Da menzionare, infine, la splendida Fontana detta "Pila", situata nel cuore del paese. Fondamentale è l'impronta agricola della comunità. Troviamo, sul territorio, prodotti ortofrutticoli, olio extravergine e il rinomato vino bianco Greco di Tufo DOCG. Tra gli eventi la Sagra del fusillo e dello spiedino alla messicana che si svolge ad agosto e la Fiera di San Gennaro (settembre).

PETRERO IRPINO Perché, avec ses ruelles pavées ou cailloutées, ses habitations du XVIIIe ou XIXe siècle, dans ce joli village nous pouvons apprécier des portails décorés très intéressants. On suggère de visiter l'église paroissial de San Bartolomeo (XVIIIe siècle) avec ses œuvres d'art parmi lesquelles le maître-autel et le reliquaires du Saint. Continuant, on retrouve le Palais cossu marquisat, d'origine médiévale. Dans les environs du centre habité il y a la petite église rurale, restaurée, située dans le quartier Lago (XIXe siècle), avec un portail datant de 1455 et ses décos intérieures remarquables. On signale enfin la merveilleuse fontaine, dite de la "Pila", située dans le cœur du village. Ici on peut trouver des fruits et légumes, d'huile d'olive extra-vierge et le vin blanc réputé Greco di tufo DOCG. Parmi les événements on signale la fête du fusillo (pâtes alimentaires typiques faits-maison) et celle de la brochette à la mexicaine qui a lieu au mois d'Août et enfin la foire de Saint Gennaro au mois de septembre.

PETRERO IRPINO Das auf einem Hügel verschanzte Dorf ist durch seine engen gepflasterten Straßen und den Häusern aus dem 18. und 19. Jahrhundert mit interessanten verzierten Portälern charakterisiert. Sehenswert ist die Pfarrkirche S. Bartolomeo (18. Jahrhundert) mit interessanten Kunstwerken, zum Beispiel dem Hauptaltar mit dem Reliquiar des Heiligen. In der Nähe der Kirche befindet sich der mittelalterliche Markgrafenpalast. Im Ortsteil Contrada Lago, etwas außerhalb des Dorfes, steht eine kleine ländliche Kirche (19. Jahrhundert) mit einem Eingangsportal von 1455. Die Kirche ist restauriert und weist im Innern wunderschöne Ausschmückungen auf. Nennenswert ist außerdem der herrliche Brunnen Fontana della Pila im Herzen des Dorfes.

In der Gegend findet man vor allem typische Obst- und Gemüseprodukte, Olivenöl extravirgin und den berühmten Weißwein Greco di Tufo DOCG. Von den Veranstaltungen ist vor allem die Weihe des fusillo e dello spiedino alla messicana (eine Nudelart mit Fleischspießen auf mexikanische Art - August) und der Jahrmarkt zu Ehren des San Gennaro (September) hervorzuheben.

Superficie: Kmq 6,8
Altitudine: 356 m. s.l.m.
Abitanti: 610

Chianche



CHIANCHE The village is situated in the middle of chestnut woods and fertile land, where the famous olive oil and the even more famous wine Greco di Tufo DOCG are cultivated. The village already existed in 1300 under the former name Planca. There are several interesting historical-religious buildings. In the location of Chianchetelle a Norman tower can be found, which was built in 1138 by Roger II. Worth seeing are also the remnants of the castle Duca Sandonato (14th century) with round corner towers and a tall square tower in neogothic style. The historical part of the town is situated around the castle. From the religious sites are worth seeing the church San Felice Martire in the centre of the village, the church Santa Margherita in the location of Chinchetella, the chapel Madonna della Pietà, the church Madonna delle Grazie and the church S. Pietro Apostolo.

Interesting events are the Sagra del fusillo which takes place in the location of Chianchetelle at the first Sunday of August and the Sagra del cicatiello (a special type of pasta - 2nd Sunday of August).

Diviso in due frazioni, Chianchetelle e San Pietro, è circondato da boschi di castagni e da fertili campagne, nelle quali si produce un rinomato olio di oliva ed un ancora più famoso vino, il Greco di Tufo DOCG. Il borgo esisteva già nel 1300, quando si chiamava Planca. Interessanti alcune presenze storico-religiose. Nella frazione Chianchetelle la Torre normanna fatta edificare da Ruggero II, nel 1138. Fanno mostra di sé i ruderi del Castello Duca Sandonato (XIV sec.), che ha ospitato Torquato Tasso, John Milton e Giambattista Marino. Dei ruderi ammiriamo le strutture difensive primitive, le torri cilindriche angolari e un alta torre quadrangolare di stile neogotico posta alla sommità dello Stretto di Barba. Intorno al castello si avviluppa il grazioso centro storico con i suoi vicoli che si intersecano tra loro. Da visitare le fontane di Parco Greci e la fontana lavatoio di Chianchetelle. Tra i siti religiosi la Chiesa di San Felice Martire, al centro dell'abitato, la Chiesa di Santa Margherita, in frazione Chianchetelle, la Cappella della Madonna della Pietà, la Chiesa della Madonna delle Grazie e la Chiesa di S. Pietro Apostolo. Le manifestazioni più interessanti sono la "Sagra degli Asparagi" (S. Pietro Irpino, 30 aprile-1° maggio) la "Sagra del Fusillo" (Chianchetelle, prima domenica di agosto) e la "Sagra del Cicatiello" (Chianche, seconda domenica di agosto).

CHIANCHE Entouré par des bois de châtaigniers et par ces campagnes fertiles où on produit une huile réputée et le bien connu vin blanc Greco di Tufo DOCG. Ce hameau existait déjà en 1300 quand il s'appelait Planca. Remarquables certaines présences historiques-religieuses. Dans le hameau Chianchetelle, la Tour normande que Ruggero II fit construire en 1138. On peut aussi admirer les ruines du château du duc Sandonato (XIV^e siècle) avec ses tours cylindriques angulaires et une haute tour quadrangulaire de style néogothique. Parmi les sites religieux on trouve l'église de San Felice Martire, dans le centre habité, l'église de Santa Margherita, en localité Chianchetelle, la chapelle de Notre-Dame de la Piétà, l'église de Notre-Dame des Grâces et l'église de Saint Pierre Apostolo. Les manifestations les plus intéressantes sont la Fête du fusillo (pâtes alimentaires typiques faits-maison) qui a lieu à Chianchetelle et la fête du "cicatiello" le second dimanche d'août.

CHIANCHE Das Dorf liegt inmitten von Kastanienwäldern und fruchtbarem Land, auf dem das bekannte Olivenöl und der noch bekanntere Wein Greco di Tufo DOCG angebaut wird. Das Dorf existierte bereits 1300 unter dem damaligen Namen Planca. Interessant sind einige historisch-religiöse Bauten. In dem Ortsteil Chianchetelle steht ein Normannenturm, der 1138 von Roger II erbaut wurde. Sehenswert sind ebenfalls die Reste der Burg Duca Sandonato (14. Jahrhundert) mit runden Ecktürmen und einem hohen viereckigen Turm im neugotischen Stil. Um die Burg herum befindet sich der antike Teil des Dorfes. Von den religiösen Stätten sind die Kirche San Felice Martire, im Dorfzentrum, die Kirche Santa Margherita, im Ortsteil Chianchetelle, die Kapelle Madonna della Pietà, die Kirche Madonna delle Grazie und die Kirche S. Pietro Apostolo sehenswert.

Die interessanteste Veranstaltung des Dorfes ist die Weihe des Fusillo, welche am ersten Sonntag im August im Ortsteil Chianchetelle stattfindet, und die Weihe des "cicatiello" (eine besondere Nudelart – zweiter Sonntag im August).

Superficie: Kmq 14,1
Altitudine: 334 m. s.l.m.
Abitanti: 4.143

Altavilla Irpina



ALTAVILLA IRPINA The village received the name Altavilla in the 12th century in honour of the family of William II. Remarkable is the historical centre, which even nowadays shows the town gates and narrow lanes. On the right riverbank there are the sulphur mines, an archaeological heritage, that was discovered in 1866. Remarkable is also the historical-architectural heritage of the village. The collegiate church Santa Maria Assunta (18th century) was built on the remnants of an older church from the 12th century. Inside there is not only the main altar with its marvellous antependium from the 17th century but also other precious altars of the patron saint and of San Bernardino da Siena. The church Santissima Annunziata was built at the end of the 14th beginning of the 15th century. The monastery of the Verginiani was built in the 17th century outside of the townwalls. The palace of the count (15th-16th century), which is one of the nicest examples of the Renaissance style in Campania, was finished in the second half of the 16th century. Of the numerous fountains shall be mentioned the fountain Fontana Piedicastello, also called "Fontana Abbasc". Worth mentioning is the museum of the "people without history", which conserves numerous testimonies of the popular traditions. Main products of the village are nuts as well as the white wine Greco di Tufo DOCG. Remarkable is the fair in honour of San Bernardino (May).

Nel XII secolo prese il nome di Altavilla in onore della famiglia di Guglielmo II. Il centro storico è ricco di suggestioni gradevoli ed interessanti. Sorto in epoca medievale e sviluppatisi intorno all'antico Castrum, circondato in passato da mura e torri di origine normanna, il vecchio abitato presenta ancora oggi porte d'ingresso e strette viuzze. Sulla riva destra del fiume Sabato le Miniere di zolfo, patrimonio archeologico, scoperte nel 1866. Notevole il patrimonio storico-architettonico. La Collegiata di Santa Maria Assunta (sec. XVIII) costruita su una più antica chiesa del XII secolo, è a forma di croce latina, con quattro ordini di pilastri, tre lunghe navate, una grande cupola centrale e il portale d'ingresso cinquecentesco. All'interno, oltre l'altare maggiore, con il bellissimo palio del '600, vi sono anche gli altari del Patrono s. Pellegrino e di San Bernardino da Siena. La chiesa della Santissima Annunziata fu edificata tra la fine del '300 ed i primi anni del secolo successivo. Il Monastero dei Verginiani, situato all'ingresso dell'abitato, venne costruito fuori la cerchia delle mura verso la fine del '600 grazie a donazioni private. Il Palazzo Comitale (sec. XV-XVI), considerato uno degli esempi più belli del Rinascimento campano. Iniziato dal feudatario Andrea De Capua in occasione del suo matrimonio.

ALTAVILLA IRPINA Au XIIe siècle prit le nom d'Altavilla en honneur de la famille de Guglielmo II. Remarquable le centre historique qui présente, encore aujourd'hui, des portes d'entrées des ruelles étroites. Sur la rive droite de la rivière Sabato il y a les mines de soufre, patrimoine archéologique, découvertes en 1866. Egaleement remarquable est le patrimoine historique-architectonique. La collégiale de Santa Maria Assunta (XVIII^e siècle) bâtie sur une église encore plus ancienne du XII^e siècle comprenant le maître-autel avec son très beau "palioetto" du XVII^e siècle, ses autels précieux du Patron et de San Bernardino de Siena. L'église de la Santissima Annunziata, bâtie entre la fin du XIV^e siècle et les premières années du siècle suivant. Le monastère des Verginiani bâti hors les murs vers la fin du XVIIe siècle. Le Palais Comitaire (XV^e - XVI^e siècle), un des exemples les plus beaux de la Renaissance de la région, achevé dans la seconde moitié du XVIe siècle. Parmi les innombrables fontaines les plus remarquables sont la Fontaine Piedicastello nommée aussi "Fontaine Abbasc". Il faut rappeler le Musée "des gens sans histoire" riche de témoignages de mœurs populaires.

Altavilla produit une grande quantité de noisettes et est connue pour sa production de vin blanc Greco di Tufo DOCG. Parmi ses manifestations on signale la foire de San Bernardino au mois de Mai.

ALTAVILLA IRPINA Das Dorf erhielt im 12. Jahrhundert den Namen Altavilla zu Ehren der Familie Wilhelm II. Bemerkenswert ist das historische Zentrum, das auch noch heute die Stadttore und enge Gassen aufweist. Auf der rechten Uferseite befinden sich die Schwefelmaninen, archäologische Schätze, die 1866 entdeckt wurden. Bemerkenswert ist das historisch-architektonische Erbe des Ortes. Die Stiftskirche Santa Maria Assunta (18. Jahrhundert) wurde auf den Resten einer älteren Kirche aus dem 12. Jahrhundert gebaut. In ihrem Inneren befindet sich nicht nur der Hauptaltar mit seinem wunderschönen Antependium aus dem 17. Jahrhundert, sondern auch weitere wertvolle Altäre des Schutzheligen und des San Bernardino da Siena. Die Kirche Santissima Annunziata wurde Ende des 14. Anfang des 15. Jahrhunderts erbaut. Das Kloster der Verginiani wurde Ende des 17. Jahrhunderts außerhalb der Stadtmauern gebaut. Der Grafenpalast (15.-16. Jahrhundert), eines der schönsten Beispiele des Renaissancestils in Kampanien, wurde in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts fertiggestellt. Von den zahlreichen Brunnen sei der Brunnen Fontana Piedicastello, auch "Fontana Abbasc" genannt, genannt. Erwähnenswert ist das Museum der "geschichtslosen Menschen", welches zahlreiche Zeugnisse der volkstümlichen Gebräuche bewahrt. Hauptprodukte des Dorfes sind Nüsse, sowie der Weißwein Greco di Tufo DOCG. Nennenswert ist der Jahrmarkt zu Ehren des San Bernardino (Mai).



nio con Costanza di Chiaromonte fu terminato nella seconda metà del '500. I palazzi e le chiese sono ricchi di decorazioni e affreschi di un certo valore artistico. Tra le innumerose fontane si cita la Fontana Piedicastello denominata "Fontana Abbasc". Va ricordato il Museo "della gente senza storia" ricco di testimonianze del costume popolare recuperate attraverso lo studio ed il restauro dei materiali provenienti dall'ossario nella cripta della Chiesa Madre. Il paese ha una consistente produzione di nocciola ed è tra i produttori del vino bianco Greco di Tufo DOCG. Tra le manifestazioni la Fiera di San Bernardino (maggio).



Superficie: Km² 7,1
Altitudine: 565 m. s.l.m.
Abitanti: 1.854

Grottolella



GROTOLELLA The village which was formerly in the possession of the families Carafa, De Ponte, Macedonio and Imperiale, is dominated by the medieval castle around which the village developed. The castle, that was probably built on the remnants of a Langobard fortress, was renovated in 1650 and transformed into a residence. The style of the castle is typical for the 15th century and is characterized by the round corner towers and a court yard, around which the residential premises are built. In the historical centre of the village there is the church Santa Maria delle Grazie (18th century) with altars of the Saints Anastasia and Vincenzo and a painting from the 16th century as well as a stone portal. The typical agricultural products are different types of apples, honey, homemade bread, nuts, asparagus and mushrooms. Remarkable is the white wine Fiano di Avellino DOCG. Worth mentioning are the fair in honour of S. Egidio (September), the Sagra della trippa (innards – June) and the unique Sagra della zeppola e dei fiori di zucca (a special kind of pastry and the flowers of pumpkins – August).

Il territorio è stato frequentato a partire dal I secolo a.C. come dimostrano ritrovamenti archeologici di insediamenti abitativi e sepolcreti di età romana. Dominato dall'antico Castello medioevale, intorno al quale si sviluppa il centro abitato, il nucleo urbano fu di proprietà del Carafa, dei De Ponte, dei Macedonio e degli Imperiale. Costruito forse su un precedente fortilizio longobardo, il castello ha subito restauri e rifacimenti soprattutto in età sveva, tardo-aragonese e nel 1650, quando acquisì le funzioni di castello-residenza. L'aspetto del maniero è quattrocentesco, caratterizzato da torri cilindriche angolari presenta un cortile interno su cui si affacciano gli appartamenti. Nell'interessante centro storico la Chiesa di Santa Maria delle Grazie (XVIII sec.), ad una sola navata, conserva gli altari dei santi Anastasia e Vincenzo e la tela cinquecentesca di scuola napoletana raffigurante la Vergine delle Grazie. Il portale è in pietra arenaria. Tra i personaggi illustri di Grottolella ricordiamo Gian Pietro Carafa (1476-1559), tra i fondatori dei "Teatini" e Antonio Di Pietro, letterato. Tra i prodotti agricoli famose le mele pregiate, quali la mela champagne e la mela annurca, ma troviamo anche il miele, pane casereccio, nocciole, asparagi e funghi. Ottimo il vino bianco Fiano di Avellino DOCG e il rosso Aglianico. Tra gli eventi vanno ricordare la Fiera di S. Egidio (settembre), la Sagra della Trippa (giugno) e la singolare Sagra della zeppola e fiori di zucca (agosto).

GROTOLELLA Surplombé par l'ancien château médiéval, autour duquel se développe le centre habité, son noyau urbain appartenait aux familles des Carafa, des De Ponte, des Macedonio et des Imperiale. Il est possible qu'il fut bâti sur un vieux fortin lombard en 1650. L'aspect du XV^e siècle du manoir est caractérisé par des tours cylindriques angulaires et présente une cour intérieure où donnent les appartements. Dans l'intéressant centre historique on peut visiter l'église de Santa Maria delle Grazie (XVIII^e siècle) avec les autels des Saints Anastasia et Vincenzo et un tableau du XVI^e siècle. Le portail est en grès. Parmi tous les produits agricoles on peut goûter aussi des pommes de qualité tel que la pomme champagne ou bien la "annurca", qui du miel, du pain fait-maison, des noisettes, des asperges et des champignons. Excellent le vin blanc Fiano d'Avellino DOCG.

Parmi les événements d'intérêt particulier: la Foire de S. Egidio au mois de septembre, la Foire des tripes au mois de juin et la Foire de la "zeppola" et des fleurs de courgettes au mois d'Aout.

GROTOLELLA Das Dorf, das einst Besitz der Familien Carafa, De Ponte, Macedonio und Imperiale war, wird von der mittelalterlichen Burg beherrscht, um die sich das Dorf herum entwickelte. Die Burg, die wahrscheinlich auf einer langobardischen Festung erbaut wurde, wurde 1650 renoviert und zu einer Residenz umfunktioniert. Der Stil der Burg ist typisch für das 15. Jahrhundert und ist durch die runden Ecktürme und einen Innenhof, um den die Wohnräume herum angeordnet sind, charakterisiert. Im historischen Zentrum des Ortes befindet sich die Kirche Santa Maria delle Grazie (18. Jahrhundert) mit Altären der Heiligen Anastasia und Vincenzo und einem Gemälde aus dem 16. Jahrhundert sowie einem Sandsteinportal.

Zu den bekannten Agrarprodukten gehören verschiedene Apfelsorten, Honig, hausgemachtes Brot, Nüsse, Spargel und Pilze. Hervorragend ist der Weißwein Fiano di Avellino DOCG. Nennenswert ist der Jahrmarkt zu Ehren des S. Egidio (September), die Weihe der Trippa (Innereien – Juni) und die einzige Weihe der zeppola und fiori di zucca (Branntwein Gebäck und Kürbisblüten – August).



Superficie: Kmq 9,4
Altitudine: 593 m. s.l.m.
Abitanti: 2.305

Montefredane



MONTEFREDANE The settlement has its origins in the 12th century and conserves an important historical-artistic and architectural heritage. The palace of the baron (16th-17th century) is in the centre of the village. Of particular interest are the church Addolorata, built in the 18th century and several times renovated, the church S. Maria del Carmine (15th-17th century) with a ground plan in the shape of a Latin cross and a single nave. Inside one can find paintings by Scotti (1876) and Cesare Uva (19th century), busts which represent the Saints S. Lucia and S. Giuseppe (17th century), a font from the 14th century and a statue of the Immacolata (18th century). Other religious sites that are worth seeing are the church Cuore di Gesù (16th century) and the cemetery chapel Maria Santissima della Pietà with a fresco that represents the Descent from the Cross (1764). The town hall (16th-17th century), recently renovated, was formerly a part of the Abbey Maria Santissima di Costantinopoli, which is right next to the former church Addolorata.

The typical products of Montefredane are honey, nuts, orecchiette and fusilli (different types of pasta) and the white wine Fiano di Avellino DOCG. The following events are of particular interest: the wine fair of Irpinia "Vinirpinia" (end of September), the Sagra dei cecatielli e fasuli al cotechino (different types of pasta with beans and pork grind - last week of August) and the Sagra del fusillo e del pezzente (a type of pasta made in a popular way - last week of June).

L'agglomerato risale al XII secolo e possiede un consistente patrimonio storico-artistico e architettonico. Nella piazza principale il Castello dei Caracciolo, di origine longobarda e recentemente restaurato. Nel centro storico il Palazzo Baronale (XVI – XVII sec.), ornato dalla facciata settecentesca probabilmente rinascimentale, come testimonia la scala interna a due rampe. Di notevole interesse sono la Chiesa dell'Addolorata, edificata nel XVIII secolo e più volte ricostruita e la Chiesa di S. Maria del Carmine (XV-XVII sec.), con impianto a croce latina ed una sola navata. Ad essa appartengono la Tela della Madonna con bambino (1876) di Scotti, la Madonna della neve (XIX sec.) dipinto ad olio su tela di Cesare Uva, i Busti di S.Lucia e S.Giuseppe (XVII sec.), la Fonte Battesimale del XIV secolo, in pietra locale e la Statua dell'Immacolata (XVIII sec.) realizzata da Nicola Fumo di Baronissi. Secondo la tradizione destinata al duomo di Avellino ma, poiché troppo pesante da portare in processione, donata a Montefredane dai Caracciolo. Tra i siti religiosi la Chiesa del Cuore di Gesù (XVI sec.) e la Cappella del cimitero Maria Santissima della Pietà con l'Affresco della "Deposizione" (1764) di Cristo dalla croce, steso sulle ginocchia della Madonna, con sullo sfondo uno scorcio della Montefredane settecentesca. Il

MONTEFREDANE L'agglomération remonte au XIIe siècle et possède un remarquable patrimoine historique-artistique et architectonique. Dans la place principale on peut admirer le Palais des Caracciolo et dans le centre historique le Palais baronnial (XVI^e – XVII^e siècle). On considère d'intérêt particulier l'église dell'Addolorata, bâtie dans le XVIII^e siècle et plusieurs fois reconstruite et l'église de S. Maria del Carmine (XV^e – XVII^e siècle) à croix latine et une seule nef. C'est ici qu'on peut admirer les tableaux de Scotti (1876), ceux de Cesare Uva (XIX^e siècle), les bustes représentant Santa Lucia et San Giuseppe (XVII^e siècle), les fonts baptismaux du XIV^e siècle et la statue de la Madonne dell'Immacolata (XVIII^e siècle). Parmi les sites religieux sont à remarquer l'église du Cuore di Gesù (XVI^e siècle) et la Chapelle du cimetière Maria Santissima della Pietà avec la fresque représentant la "Déposition" (1764). La mairie (XVI^e – XVII^e siècle), restaurée récemment, faisait partie de l'abbaye de Maria Santissima di Costantinopoli, adjacente à l'ex-église de l'Addolorata. A Montefredane il est possible de goûter du miel, des noisettes, des orecchiette et des fusilli (pâtes alimentaires typiques faits-maison), du vin blanc Fiano d'Avellino DOCG. Parmi les manifestations les plus importantes nous signalons la Foire Vinirpinia à la fin du mois de Septembre, la Fête des "cecatielli e fasuli al cotechino" et la Fête du fusillo et du pezzente la dernière semaine de juin.

MONTEFREDANE Die Siedlung geht auf das 12. Jahrhundert zurück und besitzt ein bedeutendes historisch-künstlerisches und architektonisches Vermögen. Im Zentrum befindet sich der Baronspalast (16. – 17. Jahrhundert). Von besonderem Interesse sind die Kirche Addolorata, im 18. Jahrhundert erbaut und mehrmals umgebaut, und die Kirche S. Maria del Carmine (15. – 17. Jahrhundert), mit einem Grundriss gemäß des lateinischen Kreuzes und einem einzigen Schiff. Im Inneren befinden sich Gemälde von Scotti (1876) und Cesare Uva (19. Jahrhundert), Büsten, die die Heiligen S. Luica und S. Giuseppe darstellen (17. Jahrhundert), ein Taufbecken aus dem 14. Jahrhundert und eine Statue der Immacolata (18. Jahrhundert). Unter den religiösen Stätten sind außerdem sehenswert die Kirche Cuore di Gesù (16. Jahrhundert) und die Friedhofskapelle Maria Santissima della Pietà mit dem Fresko, welches die Kreuzabnahme darstellt (1764). Das Rathaus (16. – 17. Jahrhundert), das erst kürzlich renoviert wurde, war einst Teil der Abtei Maria Santissima di Costantinopoli, welche an die ehemalige Kirche Addolorata angrenzt.

An typischen Produkten findet man in Montefredane Honig, Nüsse, Orecchiette und Fusilli (verschiedene Nudelarten) und den Weißwein Fiano di Avellino DOCG. Folgenden Veranstaltungen sind von Interesse: die Weinmesse Irpinias "Vinirpinia" (Ende September), die Weihe der "cecatielli e fasuli al cotechino" (verschiedene Nudelarten mit Bohnen und Schwarze - letzte Augustwoche) und die Weihe des "fusillo e del pezzente" (eine Nudelart auf bäuerliche Art - letzte Juniwoche).



Municipio (XVI – XVII sec), restaurato di recente, faceva parte dell'abbazia di Maria Santissima di Costantinopoli, adiacente alla ex chiesa dell'Addolorata presenta un Coro ligneo di fine settecento, che occupa le pareti del presbiterio. Interessante il gruppo di fontane campestri. A Montefredane è possibile trovare miele, nocciole, ma anche pasta fresca: orecchiette e fusilli. Il territorio è, inoltre, zona di produzione del vino bianco Fiano di Avellino DOCG. Tra i suoi appuntamenti la Sagra dei “cecatielli e fasuli al cotechino” (ultima settimana di agosto) e la Sagra del fusillo e del pezzente (ultima settimana di giugno).



Superficie: Km² 7,4
Altitudine: 575 m. s.l.m.
Abitanti: 2.281

Capriglia Irpina



CAPRIGLIA Because of the excavations of the villas, necropolis and the findings in the location of Soprapiano one presumes that the area was already inhabited in the Roman times. One of the interesting buildings is the palace Carafa, which was built in the 17th century on the remnants of an old feudal castle and where pope Paul IV was born. Very impressive is the façade with six large window archs, that are symmetrically divided over two floors. The middle part of the building is lined by two towers with simple rectangular windows. The towers have their origins in a later time and have the battlements that were typical for the epoch of the Guelphs. Of importance is also the church S. Nicola di Bari from the 16th century with a bell tower. Other religious sites are the church San Felice and the church Sant'Antonio, where devotional and liturgical objects as well as paintings from the 18th century are conserved. Typical products of the village are the Fiano di Avellino DOCG, chestnuts and nuts. The Sagra del gnocco e della jonda (September) is a typical event of the town.

Dai ritrovamenti di ville rustiche, necropoli e reperti in località Soprapiano si ritiene che il territorio sia stato frequentato già in età romana. I primi documenti risalgono al X secolo quando il nucleo abitato iniziò a svilupparsi, dello stesso secolo notizie intorno a un castello che appartenne alla famiglia Guerriero. L'edificio più interessante è il palazzo Carafa, costruito nel XVII secolo, sui resti dell'antico castello feudale, diede i natali a Papa Paolo IV.

ImpONENTE la facciata, con sei finestrone ad arco disposti simmetricamente su due piani. Caratteristica la presenza di un alto portale ad arco a cui si accede attraversando un giardino antistante ed una breve scala. Il corpo centrale è delimitato da due torri di costruzione più tarda dalla caratteristica merlatura guelfa e con semplici finestre rettangolari. Di notevole importanza la Chiesa di S. Nicola di Bari del XVI secolo, costruita sulla preesistente cappella dedicata a S. Nicola vescovo, patrono di Capriglia, cui è annesso un campanile. Altri edifici religiosi sono la chiesa di San Felice e la chiesa di Sant'Antonio, nel cui interno si possono ammirare oggetti devozionali e liturgici ed una tela del XVIII secolo. Tra i prodotti tipici il Fiano di Avellino DOCG, la castagna e la noccia. Tra le manifestazioni segnaliamo la Sagra dello gnocco e della jonda (settembre).

CAPRIGLIA IRPINA On estime que le territoire a été fréquenté dès l'âge romain, d'après les villas rustiques, les nécropoles et les pièces archéologiques découvertes en localité Soprapiano. L'édifice le plus intéressant est Palais Carafa, construit au XVII^e siècle sur les ruines de l'ancien château féodal. C'est ici que Pape Paul IV vit le jour. Sa façade est imposante avec ses six baies vitrées en arc de cercle disposées symétriquement sur deux plans. Le corps central est borné par deux tours construites plus récemment ayant la caractéristique crénelure guelfe avec de simples fenêtres rectangulaires. D'importance particulière est l'église de San Nicola de Bari du XVI^e siècle avec son clocher. Les autres édifices religieux sont l'église de San Felice et l'église de Sant'Antonio où il est possible d'admirer des objets de la dévotion religieuse et liturgique et un tableau du XVIII^e siècle. Parmi les produits typiques nous retrouvons le Fiano d'Avellino DOCG, la châtaigne et la noisette. Parmi les manifestations les plus importantes nous signalons la Fête des gnocchi et celle de la jonda au mois de septembre.

CAPRIGLIA IRPINA Aufgrund der Ausgrabungen der Villen, Nekropolis und der Fundstücke im Ortsteil Soprapiano nimmt man an, dass das Gebiet bereits in römischer Zeit bewohnt war. Eines der interessantesten Gebäude ist der Palast Carafa, der im 17. Jahrhundert auf den Resten einer alten Lehensburg erbaut wurde und in dem Papst Paulus IV geboren wurde. Beeindruckend ist die Fassade mit sechs großen Bogenfenstern, die symmetrisch auf zwei Stockwerke verteilt sind. Der mittlere Gebäudeteil wird von zwei Türmen mit einfachen rechteckigen Fenstern eingefasst. Die Türme stammen aus einer späteren Zeit und weisen die für die Welfen typischen Zinnen auf. Von Bedeutung ist außerdem die Kirche S. Nicola di Bari aus dem 16. Jahrhundert mit einem Glockenturm. Andere religiöse Stätten sind die Kirche San Felice und die Kirche Sant'Antonio, in dessen Inneren Devotional- und Liturgiegegenstände sowie ein Gemälde aus dem 18. Jahrhundert aufbewahrt werden. Die typischen Produkte des Ortes sind der Fiano d'Avellino DOCG, Kastanien und Nüsse. Hervorzuheben ist die Weihe des "gnocco e della jonda" (September).



Superficie: Km² 12,4
Altitudine: 738 m. s.l.m.
Abitanti: 1.536

Summonte



SUMMONTE The origins of the village go back to the year 450 AD. Of the architectural interesting buildings one has to mention especially the round tower of the medieval castle Malerba which was renovated recently. From the arch Arco S. Nicola one reaches the tower after a nice walk through the impressive old village of Summonte. Of particular importance is the church Annunziata (1600), its main marble chancel shows a painting from the year 1400, which represents the Annunciation. Both wooden side altars with inlay decorations show two nice paintings from the 18th century. In the right aisle a painting from 1700 is found, which represents the Madonna della Pace and S. Francesco di Paola. Other buildings and religious sites that are worth seeing are the palace De Cristoforo (17th century) and the church S. Andrea (1598).

Besides the Fiano di Avellino DOCG other typical products are chestnuts, nuts and the cheese Caciocavallo Silano DOP. Important events are the Sagra delle castagne (October), the Sagra del fusillo (September) and the Sagra del Contadino (of the "Farmer" – June).

Le origini di Summonte risalgono, secondo la storiografia locale, al 450 d.C., quando le scorrerie dei Vandali, guidati da Genserico, costrinsero gli abitanti del nolano a rifugiarsi nelle zone interne. Tra le opere architettoniche di maggiore interesse la torre cilindrica dell'antico castello medievale dei Maledicti, recentemente ristrutturata. Utilizzata come fortezza dai Longobardi, poi dagli Angiò, infine dai Maledicti, durante la dominazione normanna. Vi si può accedere da Arco S. Nicola dopo una passeggiata lungo il suggestivo borgo antico di Summonte. Pregevole la Chiesa dell'Annunziata in stile barocco, costruita all'inizio del 1600. L'altare maggiore in marmo ospita una tela del 1400 che raffigura l'Annunciazione, i due altari adiacenti, in legno intarsiato, presentano due gradevoli tele settecentesche. Lungo la navata destra una tela del 1700 con la Madonna della Pace e S. Francesco di Paola. Significativo il campanile con il suo orologio pubblico e i finestrini in pietra. Tra gli edifici e i siti religiosi sono da visitare Palazzo De Cristoforo (XVII secolo) e la Chiesa di S. Andrea, costruita nel 1598. Qui si produce il vino bianco Fiano di Avellino DOCG, ma anche la castagna, la nocciola e il caciocavallo Silano DOP. Tra le manifestazioni spicca la Sagra della castagna (ottobre), a carattere regionale. Segnaliamo, poi, la Sagra del fusillo (settembre) e la Sagra del contadino (giugno).

SUMMONTE Les origines de Summonte remontent à 450 a. C. Parmi les œuvres architectoniques les plus intéressantes nous trouvons la tour cylindrique du château médiéval des Maledicti, restaurée récemment. On peut y accéder depuis la localité Arco San Nicola après une promenade long du ancien bourg de Summonte. De grand intérêt est l'église de l'Annunziata (1600) de style baroque avec son maître-autel en marbre où figure un tableau du XV^e siècle qui représente l'annonciation et les deux autels adjacents, en bois marqueté qui présentent deux tableaux très agréables du XVIII^e siècle. Le long de la nef droite on peut y admirer un tableau du XVIII^e siècle représentant la Madone de la Paix et S. Francesco di Paola. Parmi les édifices et les sites religieux nous suggérons de visiter Palais De Cristoforo (XVII^e siècle) et l'église de S. Andrea. (1598).

Summonte est surtout producteur de Fiano d'Avellino DOCG mais aussi de châtaignes, de noisettes, du caciocavallo Silano DOP. Parmi les manifestations les plus remarquables nous signalons la Fête de la châtaigne au mois d'octobre, la Fête du Fusillo au mois de septembre et la Fête du paysan au mois de juin.

SUMMONTE Die Anfänge des Ortes gehen auf das Jahr 450 n. Chr. zurück. Unter den architektonisch interessanten Bauwerken ist vor allem der runde Turm der mittelalterlichen Burg der Maledicti herzzuheben, der vor Kurzem restauriert wurde. Von dem Tor Arco S. Nicola aus erreicht man den Turm nach einem Spaziergang durch das eindrucksvolle alte Dorf Summonte. Von Bedeutung ist die barocke Kirche Annunziata (1600), in deren Hauptaltarraum aus Marmor ein Gemälde aus dem Jahre 1400 zu sehen ist, das die Mariä Verkündigung darstellt. Die beiden Nebenaltäre aus Holz mit Intarsienarbeiten weisen zwei schöne Gemälde aus dem 18. Jahrhundert auf. Im rechten Schiff befindet sich ein Gemälde von 1700, welches die Madonne della Pace und den S. Francesco di Paola darstellt. An weiteren Gebäuden und religiösen Stätten sind außerdem besonders sehenswert der Palast De Cristoforo (17. Jahrhundert) und die Kirche S. Andrea (1598). Hier wird nicht nur der Fiano di Avellino DOCG hergestellt, sondern auch Kastanien, Nüsse und der Käse Caciocavallo Silano DOP. Erwähnenswerte Veranstaltungen sind die Weihe der Kastanien (Oktober), die Weihe des Fusillo (September) und die Weihe des Contadino ("Bauernweihe" – Juni).



Superficie: Km² 5,6
Altitudine: 725 m. s.l.m.
Abitanti: 1.641

Ospedaletto d'Alpinolo



OSPEDALETTO D'ALPINOLo The history of Ospedaletto is closely related to the one of the Sanctuary Montevergine. In the locations of Curti, Piana and al Demanio remains of pre-Roman tombs have been found. The historical-artistic heritages of the village are very interesting: The fountain Fontana del Tritone, the symbol of the village, is situated in the square Piazza Demanio and was created by local stonemasons at the beginning of the 20th century. The monument of the pilgrims is a group of statues from more recent times. The chapel SS. Rosario conserves a precious wood choir from 1600. The chapel

Scalzataio is very impressive, even nowadays the pilgrims take off their shoes here in order to continue their pilgrimage barefoot. About 400 m further on is the chapel Misura also called Sedia della Madonna. Important are the Sagra del Torrone (nougat – End of July), the Sagra delle fragole (strawberries – June) and the permanent market of the Torrone. The typical products of the village are sweets, chocolate Easter eggs, Torrone, black truffles of the Partenio, boletus edulis, nuts and chestnuts, the cheese Caciocavallo and Fiano di Avellino.

La storia di Ospedaletto è legata a quella del Santuario di Montevergine. Fu fondato, infatti, nel 1178 con il nome di “Casale delle Fontanelle”, al fine di riunire i vassalli del santuario ed offrire ospitalità ai pellegrini ed agli stessi monaci. Acclarata la presenza di resti di tombe di epoca pre-romana in contrada Curti, in località Piana e al Demanio. Interessanti i beni storico artistici. La fontana del Tritone, simbolo del paese, situata in Piazza Demanio, fu realizzata all'inizio del '900 dagli scalpellini locali.

Il monumento al Pellegrino, un gruppo statuario di recente costruzione, eseguito su disegno dell'abate Virginiano Vignanelli, raffigura la scena di un pellegrinaggio diretto al Santuario di Montevergine. Pregevole il coro ligneo della Cappella del SS. Rosario, del 1600. Luogo suggestivo e ricco di storia la Cappella dello Scalzatoio: ormai solo dei ruderi dove ancora oggi i pellegrini che si recano a Montevergine si tolgono le scarpe per continuare il pellegrinaggio a piedi. A circa 400 metri la Cappella della Misura o Sedia della Madonna. Ricordiamo la Sagra del Torrone (fine luglio) la Sagra della fragola (Giugno) e la fiera permanente del torrone che ha il suo momento di maggiore visibilità a settembre. Tra i prodotti tipici i dolci, le uova pasquali e il torrone.

OSPEDALETTO D'ALPINOLo L'histoire d'Ospedaletto est strictement liée à l'histoire du Sanctuaire de Montevergine. On a retrouvé les ruines de tombeaux étrusques dans la localité de Curti, dans la localité de Piana et au Demanio. Importante, la présence de biens historiques-artistiques comme la fontaine du Triton, symbole du village, située dans la place Demanio et réalisée au début du XX^e siècle par des tailleurs de pierre du lieu. Le monument au Pèlerin, un groupe statuaire construit récemment. D'un certain intérêt est le chœur en bois de la Chapelle du Scalzatoio: le lieu où encore aujourd'hui les pèlerins se déchaussent pour continuer le voyage pieds-nus. Pas loin, à 400 mètres environ, nous trouvons la Chapelle de la Mesure ou Chaise de la Madonne.

Parmi les manifestations nous rappelons la Fête du nougat à la fin de Juillet, la Fête de la fraise au mois de Juin et la Foire permanente du nougat. Parmi les produits oenogastronomiques il y a les gâteaux, les œufs de Pâques, le nougat, les truffes noires du Partenio, les porcini (Boletus Edulis), les noisettes, les chataignes, le caciocavallo et le vin blanc Fiano d'Avellino.

OSPEDALETTO D'ALPINOLo Die Geschichte Ospedalettos ist eng mit der der Wallfahrtskirche Montevergine verbunden. In den Ortsteilen Curti, Piana und al Demanio befinden sich Gräberreste aus der vorrömischen Zeit. Interessant sind die historisch-künstlerischen Güter: der Brunnen Fontana del Tritone, das Symbol des Ortes, steht auf dem Platz Piazza Demanio und wurde Anfang des 20. Jahrhundert von den örtlichen Steinmetzen erstellt. Das Denkmal der Pilger ist eine Statuengruppe aus jüngerer Zeit. Die Kapelle SS. Rosario beherbergt einen kostbaren hölzernen Chor von 1600. Eindrucksvoll ist die Kapelle Scalzatoio, wo auch noch heute die Pilger ihre Schuhe ausziehen, um die Pilgerreise barfuß fortzusetzen. Etwa 400 m weiter befindet sich die Kapelle Misura auch Sedia della Madonna genannt.

Erwähnt seien die Weihe des Torrone (Nougat – Ende Juli), die Weihe der Erdbeeren (Juni) und der ständige Markt des Torrone. Die typischen Produkte des Ortes sind Süßigkeiten, Schokoladensterne, Torrone, schwarzer Trüffel des Partenio, Steinpilze, Nüsse und Kastanien, der Käse Caciocavallo und Fiano d'Avellino.



È possibile, inoltre, trovare fragoline di bosco, il tartufo nero del Partenio, funghi porcini, nocciole e castagne, ma anche cacio-cavallo Silano DOP e il rinomato vino bianco DOCG Fiano di Avellino.



Superficie: Kmq 19,8
Altitudine: 550 m. s.l.m.
Abitanti: 11.755

Mercogliano



MERCOGLIANO The village has extraordinarily many artistic and architectural treasures. Through the gate Porta dei Santi (12th century) one reaches the medieval centre of Capocastello with the old custom house (16th century) and the palace Bianco (18th century) with a richly decorated stone portal. In the square of the town hall (Piazza Municipio) the new town hall is situated (19th century) with a clock tower. A bit further on a fountain in the neo-classical style is situated as well as the old town hall in Renaissance style (16th century). There are numerous religious sites: the church S. Pietro and S. Paolo (12th century) with pointed gables. The church San Modestino (11th century) with a arch-like bell tower. The churches San Francesco (17th century), SS. Concezione (17th century), Annunziata (15th century), SS. Salvatore (16th century), San Giovanni (16th century) with a painting by Mytens (1586). A masterpiece of late Baroque is the Abbot's palace Loreto (18th century) in its interior a large library and the archive is situated. At last the Sanctuary Montevergine with the famous tabernacle (15th century), the wooden choir (16th century), the icon of the Madonna Schiavona from the 13th century and the museum. There is a large choice of typical products: torrone, caciotta, caciocavallo, pecorino (all different types of cheese), chestnuts, nuts, fusilli, orechiette (different types of pasta), capicollo and soppressata (different types of sausages), the liquor Anthemis and the wine Fiano di Avellino DOCG. Important events are the Sagra al viale and the Sagra delle penne alla boscaiola (September).

Il borgo si sviluppò intorno al castello d'epoca normanna, del quale rimangono resti di mura e una torretta d'avvistamento. Attraverso la Porta dei Santi (XII sec.) si accede al centro storico medioevale di Capocastello, con la sua antica Dogana (XVI sec.) e Palazzo Bianco (XVIII sec.) dal ricco portale in pietra. Da una scalinata che va verso Via S. Giovanni arriviamo all'imponente Palazzo Sensale (XVI sec.). Su Piazza Municipio il Municipio Nuovo (XIX sec.) con la torre dell'orologio e, di fronte, la Fontana in marmo di chiaro stile neoclassico. Proseguendo, il rinascimentale Municipio Vecchio (XVI sec.). Sul lato nord est dell'antica cinta muraria Porta dell'Acqua (XII sec.). Numerosi i siti religiosi. La Chiesa di S. Pietro e S. Paolo (XII sec.) sovrastata da un tetto a due falde. La Chiesa di San Modestino (XI sec.), con il suo campanile a cavalcavia. La Chiesa di San Francesco (XVII sec.), nel cuore del cento storico, dal coro in legno intagliato e l'altare in marmi policromi. Le Chiese della SS. Concezione (XVII sec.), dell'Annunziata (XV sec.), di San Giovanni (XVI sec.), con la tela di Mytens (1586), del SS. Salvatore (XVI sec.). Capolavoro tardo barocco il Palazzo Abbaziale del Loreto (XVIII sec.). Al suo interno la Farmacia con

MERCOGLIANO Le patrimoine artistique et archéologique de Mercogliano est extraordinaire. A travers la Porte des Saints (XII^e siècle) on accède au centre historique médiéval de Capocastello, avec sa Douane ancienne (XVI^e siècle) et son Palais Bianco (XVIII^e siècle) ayant un riche portail en pierre. Sur la place de la Mairie on y trouve la Nouvelle Mairie (XIX^e siècle) avec son clocher. Continuant on retrouve la Fontaine en marbre d'évident style néoclassique et la Ancienne Mairie datant de la Renaissance (XVI^e siècle). Nombreux les sites religieux: l'église de San Pietro et San Paolo (XII^e siècle) dominée par un toit ayant deux pans, l'église de San Modestino (XI^e siècle) avec son clocher à arc, l'église de San Francesco (XVII^e siècle), les églises de la SS. Concezione (XVII^e siècle), de l'Annunziata (XV^e siècle), du SS. Salvatore (XVI^e siècle), de San Giovanni (XVI^e siècle) contenant le tableau de Mytens (1586). Le Palais Abbatial du Loreto est un chef d'œuvre du style de fin baroque (XVIII^e siècle). A son intérieur on trouve la Bibliothèque monumentale et l'Archive. Enfin le Sanctuaire de Montevergine avec le fameux Tabernacle (XV^e siècle), le Chœur en bois (XVI^e siècle), l'icône du XIII^e siècle de Madonna Schiavona et le Musée. Parmi les produits typiques et les spécialités nous trouvons le nougat, la caciotta, le caciocavallo le pecorino, les châtaignes, les noisettes, les fusilli, les orechiette, le capicollo et la soppressata, la liqueur Anthemis, le vin blanc Fiano d'Avellino DOCG. Parmi les manifestations nous signalons la Fête "al viale" et la Fête des "penne alla boscaiola" en septembre.

MERCOGLIANO Der Ort weist außerordentlich viele künstlerisch architektonische Schätze auf. Durch das Tor Porta dei Santi (12. Jahrhundert) erreicht man das mittelalterliche Zentrum von Capocastello mit dem alten Zoll (16. Jahrhundert) und dem Palast Bianco (18. Jahrhundert) mit einem reichverzierten Steinportal. Auf dem Rathausplatz (Piazza Municipio) steht das Neue Rathaus (19. Jahrhundert) mit dem Uhrenturm. Etwas weiter steht ein Brunnen im neuklassizistischen Stil und das Alte Rathaus im Renaissance Stil (16. Jahrhundert).

Es gibt zahlreiche religiöse Stätte: die Kirche S. Pietro und S. Paolo (12. Jahrhundert) mit einem Spitzgiebelbaldachin. Die Kirche San Modestino (11. Jahrhundert) mit ihrem torartigem Glockenturm. Die Kirchen San Francesco (17. Jahrhundert), SS. Concezione (17. Jahrhundert), Annunziata (15. Jahrhundert), SS. Salvatore (16. Jahrhundert), San Giovanni (16. Jahrhundert) mit dem Gemälde von Mytens (1586). Ein Meisterwerk des späten Barocks ist der äbtliche Palast Loreto (18. Jahrhundert), in dessen Innern sich eine große Bibliothek und das Archiv befindet. Letztendlich die Wallfahrtskirche Montevergine mit dem berühmten Tabernakel (15. Jahrhundert), dem hölzernen Chor (16. Jahrhundert), der Ikone der Madonna Schiavona aus dem 13. Jahrhundert und dem Museum. Die Auswahl der typischen Produkte ist groß: Torrone, Caciotta, Caciocavallo, Pecorino (verschiedene Käsesorten), Kastanien, Nüsse, Fusilli, Orechiette (verschiedene Nudelarten), Capicollo und Soppressata (verschiedene Wurstarten), der Likör Anthemis und der Wein Fiano di Avellino DOCG. Erwähnenswert sind die Weihe al viale (Straßenweihe) und die Weihe delle Penne alla Boscaiola (September).

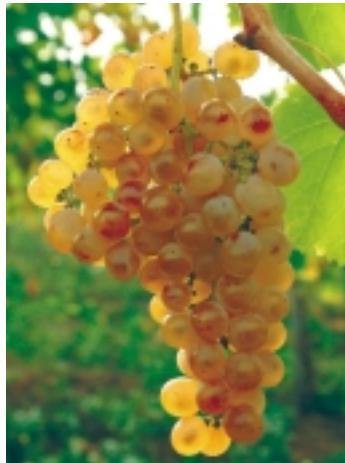


collezione di maiolica, l'olio su tela di De Maio (1675), il coro ligneo (1930), la Biblioteca monumentale e l'Archivio di Montevergine. Infine il Santuario di Montevergine fondato nel 1124 da S. Guglielmo, più volte restaurato. Al suo interno il famoso Tabernacolo (XV sec.), il Coro ligneo (XVI sec.), l'icona duecentesca della Madonna Schiavona, l'Antica Basilica (XVII sec.) e le due navate della Chiesa Vecchia (XIV sec.). Nel complesso si accede al Museo che custodisce, tra l'altro, dipinti fiamminghi, un crocifisso del XII secolo e la mostra permanente dei presepi. Molti i prodotti tipici e le specialità: torrone, caciotta, caciocavallo, pecorino, castagne, nocciole, fusilli, orecchiette, capicollo e soppressata, il liquore Anthemis, Fiano di Avellino DOCG. Tra le manifestazioni la Sagra al viale e la Sagra delle penne alla boscaiola (settembre).



Superficie: Km² 10,5
Altitudine: 550 m. s.l.m.
Abitanti: 736

Sant'Angelo a Scala



SANT'ANGELO A SCALA The origins of the first settlement of Sant'Angelo a Scala go back to the Langobard epoch. The village is then mentioned in an account about a church next to which a castle was built, that was visited in 1440 by the King René d'Anjou. Of particular historical importance is the Romanesque Abbey San Giacomo from the year 1300. It shows a large nave and a statue of the Incoronata from the 18th century. The church San Silvestro is also important with its Baroque exterior, a decorated stone portal and a bell tower, that dominates the whole village. The ruins of the sanctuary Santa Maria dell'Incoronata are worth seeing. In 1806 the French destroyed the church because friar Diavolo stayed there for some time. The olive groves and vineyards produce a very good olive oil and an excellent white wine Fiano di Avellino DOCG. The cheese Caciocavallo Silano DOP is another typical product of the village. Worth mentioning are the Sagra del vino and the Sagra dei cecatelli e dei fusilli (different types of pasta - August) as well as the Sagra del buongustaio (gourmet - July).

L'origine del primo centro abitato di Sant'Angelo a Scala si fa risalire al periodo longobardo. Il comune viene poi menzionato per l'esistenza di una chiesa presso la quale venne costruito un castello di proprietà di Riccardo dell'Aquila e poi di Ruggiero da Fragneto. Nel 1440 ospitò il re Renato d'Angiò che vi si rifugiò per sfuggire agli aragonesi. Attualmente solo i ruderi restaurati del castello "Carafa" ed annesso anfiteatro testimoniano della sua antica grandezza. Opera di grande rilevanza storica è l'Abbazia di San Giacomo. Risalente al 1300, in stile romanico, presenta una grande navata centrale e, in fondo, una cappella in cui è conservata una statua lignea settecentesca dell'Incoronata. Pregevole la Chiesa di san Silvestro con la sua facciata barocca, l'adorno portale scolpito in pietra e la torre campanaria che domina il borgo. E' affiancata da una grotta le cui acque curative si narra abbiano guarito dalla lebbra Costantino per intercessione di Papa Silvestro. Imponenti i ruderi del Santuario di Santa Maria dell'Incoronata che fu distrutto dai Francesi nel 1806 per aver ospitato Fra Diavolo. Dai suoi oliveti e vigneti si produce ottimo olio d'oliva e l'eccellente vino bianco Fiano di Avellino DOCG, tra i formaggi il caciocavallo Silano DOP. Segnaliamo la Sagra del vino dei cecatelli e dei fusilli (agosto) e la Sagra del buongustaio (luglio).

SANT'ANGELO A SCALA L'origine du premier centre habité de Sant'Angelo a Scala remonte à l'époque lombarde. La Commune est connue pour la présence d'une église à coté de laquelle fut construit un château qui en 1440 hébergea le Roi Roberto d'Angiò. Une œuvre de grande importance historique est l'Abbaye de San Giacomo remontant au XIV^e siècle, de style romain et présentant une grande nef centrale. Ici on peut y admirer la statue du XVIII^e siècle de l'Incoronata. D'un certain intérêt est l'église de San Silvestro avec sa façade baroque, son portail gravé dans la pierre et le clocher qui domine le bourg. Très importantes sont les ruines du Sanctuaire de santa Maria de l'Incoronata détruit par les Français en 1806 pour avoir hébergé le Frère Diable. Une excellente huile d'olive et le fameux vin blanc Fiano d'Avellino DOCG sont produite grâce à la présence d'oliviers et de vignobles. Parmi les fromages, on produit le caciocavallo Silano DOP. Parmi les événements nous signalons la Fête du vin, des cecatelli et des fusilli en août et la Fête du fin-gourmet en juillet.

SANT'ANGELO A SCALA Die Anfänge der ersten Siedlung von Sant'Angelo a Scala gehen auf die langobardische Zeit zurück. Der Ort wird dann in einem Bericht über eine Kirche erwähnt, in deren Nähe eine Burg gebaut wird, die 1440 vom König René d'Anjou besucht wird. Von besonderer historischer Bedeutung ist die Abtei San Giacomo aus dem Jahre 1300 im romanischen Stil. Sie weist ein großes Mittelschiff und eine Statue der Incoronata aus dem 18. Jahrhundert auf. Ebenfalls von Bedeutung ist die Kirche San Silvestro mit einer barocken Fassade, einem verzierten Steinportal und einem Glockenturm, der den gesamten Ort beherrscht. Eindrucksvoll sind die Ruinen der Wallfahrtskirche Santa Maria dell'Incoronata, die 1806 von den Franzosen zerstört wurde, weil dort für eine Zeit Bruder Diavolo verweilte. Von seinen Olivenhainen und Weinbergen kommt ein sehr gutes Olivenöl und ein hervorragender Weißwein Fiano di Avellino DOCC, auch der Käse Caciocavallo Silano DOP ist ein typisches Produkt des Ortes. Erwähnenswert ist die Weinweihe und die Weihe der cecatelli und dei fusilli (Verschiedene Nudelarten - August) sowie die Weihe del Buongustaio (Feinschmecker - Juli).

Superficie: Km² 7,8
Altitudine: 272 m. s.l.m.
Abitanti: 3.346

Rotondi



ROTONDI The village was mentioned for the first time in a document in 1245, in which the family De Rotondis took over the village and reigned there until ca. 1400. About 2 km outside the village the sanctuary Madonna Stella (17th century) is situated with a bell tower and precious floor of Neapolitan terracotta. In the middle of the cupola one can admire a statue of the Madonna (1705), which was donated by the cardinal Orsini. The remnants of the medieval castle are of particular interest. They consist of a rectangular building and a square tower. Worth mentioning of the religious places are the church Annunziata (18th century) and the church S. Antonio Abate (1333), the latter is decorated with a stone portal. In the centre of the village one can find the palace Maietta from the 17th century, the fountain Fontana Maietta and a characteristical clock tower. The typical products of the village are cherries, chestnuts, black truffel of the Partenio and boletus edulis. One of the most important events is "7 sagre in 7 giorni" (7 festivities in 7 days – August).

ROTONDI Les premières informations officielles de l'existence de ce bourg remontent à 1245, année où la famille De Rotondis s'approprie du bourg et le gouverne jusqu'au XV^e siècle environ. Deux kilomètres plus loin on retrouve le Sanctuaire de la Madonna Stella (XVII^e siècle) avec son clocher en travertin et son carrelage de valeur en cuit napolitain (XVIII^e siècle); au centre de la coupole ressort la statue de la Madonna (1705) offerte par le Cardinal Orsini. Intéressantes les ruines de l'ancien Château médiéval, identifiées dans un grand édifice rectangulaire avec une tour angulaire. Parmi les sites religieux citons l'église de l'Annunziata (XVIII^e siècle) et l'église de Saint'Antonio Abate (1333) ornée d'un portail d'entrée en pierre. Dans le centre habité nous retrouvons le Palais Maietta du XVIII^e siècle, les fontaines Maietta et la caractéristique Tour de l'Orloge. Les produits typiques du territoire sont les cerises, les châtaignes, la truffe noire du Partenio et le porcini (Boletus Edulis). Parmi les manifestations signalons "7 sagre in 7 giorni" (7 fêtes en 7 jours) en août.

ROTONDI Das Dorf wird erstmals 1245 urkundlich erwähnt, dem Jahr, in dem die Familie De Rotondis das Dorf einnahm und es bis ca. 1400 regierte. Etwa 2 km vom Ort entfernt befindet sich die Wallfahrtskirche Madonna Stella (17. Jahrhundert) mit dem Glockenturm aus Travertinstein und dem wertvollen Fußboden aus neapolitanischem Terracotta (18. Jahrhundert); in der Mitte der Kuppel befindet sich eine Statue der Madonna (1705), die vom Kardinal Orsini gespendet wurde. Die Reste der mittelalterlichen Burg sind von großem Interesse, welche aus einem rechteckigen Gebäude und einem eckigen Turm bestehen. Unter den religiösen Stätten sind die Kirche Annunziata (18. Jahrhundert) und die Kirche S. Antonio Abate (1333) nennenswert, letztere wird von einem Steinportal geschmückt. Im Dorfzentrum befinden sich der Palast Maietta aus dem 17. Jahrhundert, der Brunnen Fontana Maietta und der charakteristische Uhrenturm. Die typischen Produkte des Ortes sind Kirschen, Kastanien, schwarzer Trüffel des Partenio und Steinpilze. Eine der wichtigen Veranstaltungen ist die Weihe "7 sagre in 7 giorni" (7 Weihen in 7 Tagen – August).

Superficie: Km² 15,8
Altitudine: 513 m. s.l.m.
Abitanti: 1.650

Pietrastornina



PIETRASTORNINA The name as well as the history of the village are related with the mountain peak, which is situated together with the ruins of a castle in the centre of the village. The parish church Annunziata (18th century) is of particular interest with a ground plan in the shape of a Greek cross, a bell tower and a nice Baroque portal. In the village one can find also the church S. Maria della Grazie or del Rosario, built in 1594 and decorated with frescos from the 16th century. In the interior of the church there are polychromatic altars from 1600, paintings from the 19th century and altars from the 18th century as well as an altarpiece of the Madonna del Rosario. Worth mentioning are also the former baronial palace (1614) and the church S. Giovanni e S. Bartolomeo (1721).

The most important events are the Sagra dell'agnello (lamb – August), the Sagra delle due strade (August), the Sagra della bruschetta (August) and the Sagra dei culagioni (June). Typical dishes and products are: lamb, lasagne and beans, il mugliatello (innards), fusilli and orecchiette (different types of pasta) as well as the pecorino (sheep's milk cheese) and the olive oil extra vergine.

Il suo nome e la sua storia sono legati alla rupe rocciosa che si erge al centro del paese. Le prime notizie su Pietrastornina risalgono ad un documento del 774 ove si fa cenno ai terreni nei pressi del Castello. Sulla rupe, alta 140 metri, fu costruito un castello che fu poi incluso tra i castelli imperiali di Federico II di Svevia. Di esso non resta, oramai, quasi più traccia. Interessante la Chiesa Parrocchiale dell'Annunziata (XVIII sec.), dall'impianto a croce greca, con torre campanaria a doppia cella e facciata ornata da un bel portale barocco. Nel centro abitato la Chiesa S. Maria delle Grazie o del Rosario: costruita nel 1594 è arricchita da affreschi murari del XVI secolo. All'interno delle chiese sono presenti altari policromi del 1600, dipinti del 800, altari del 700, la Pala d'altare della Madonna del Rosario. Proseguendo nella nostra visita incontriamo, ancora, l'ex Palazzo Baronale (1614) e la Chiesa di S. Giovanni e S. Bartolomeo (1721).

Tra le sagre ricordiamo la Sagra dell'agnello (agosto), la Sagra delle due strade (agosto), la Sagra della bruschetta (agosto) la Sagra dei culagioni (giugno). Tra i piatti e le specialità tipiche l'agnello, le lasagne e fagioli, il mugliatello, i fusilli e le orecchiette. Notevole il formaggio pecorino e la produzione d'olio extravergine di oliva.

PIETRASTORNINA Son nom et son histoire sont liés au rocher qui se lève au centre du village avec les ruines du château. Intéressante de même, l'église Paroissiale de l'Annunziata (XVIII^e siècle) à croix grecque, le clocher et le beau portail de style baroque. Dans le centre habité on y trouve l'église Santa Maria delle Grazie ou du Rosario construite en 1594 et enrichie de fresques de maçonnerie du XVI^e siècle. A l'intérieur des églises il y a des Autels Polychromes du XVII^e siècle, des tableaux du XIX^e siècle, des Autels du XVIII^e siècle et le Retable de la Madonne du Rosario. Continuant nous trouvons l'ancien Palais baronial (1614) et l'église de San Giovanni et San Bartolomeo (1721).

Parmi les manifestations rappelons la Fête de l'agneau en août, la Fête des deux rues en août, la Fête de la bruschetta en août, la Fête des culagioni en juin. Parmi les plats et les spécialités typiques nous pouvons citer l'agneau, les lasagnes avec les haricots, le mugliatello, les fusilli et les orecchiette. Connus le fromage de brebis et la production d'huile d'olive extra-vierge.

PIETRASTORNINA Sowohl der Name als auch die Geschichte des Ortes sind mit der Bergspitze verbunden, die sich zusammen mit Ruinen einer Burg im Zentrum des Ortes befindet. Interessant ist die Pfarrkirche Annunziata (18. Jahrhundert) mit einem Grundriß in Form eines griechischen Kreuzes, einem Glockenturm und einem schönen Barockportal. Im Dorf befindet sich die Kirche S. Maria delle Grazie oder del Rosario, die 1594 erbaut und mit Freskenmalereien aus dem 16. Jahrhundert ausgeschmückt ist. Im Innern der Kirchen befinden sich mehrfarbige Altäre von 1600, Gemälde aus dem 19. Jahrhundert und Altäre aus dem 18. Jahrhundert und ein Altarbild der Madonne del Rosario. Erwähnenswert sind auch der ehemalige freierliche Palast (1614) und die Kirche S. Giovanni e S. Bartolomeo (1721). Unter den Veranstaltungen sind folgende hervorzuheben: die Weihe dell'agnello (Lamm – August), die Weihe delle due strade (August), die Weihe della bruschetta (August) und die Weihe dei culagioni (Juni). Typische Gerichte und Produkte sind: Lamm, Lasagne und Bohnen, il mugliatello (Innereien), Fusilli und Orecchiette (verschiedene Nudelarten). Bemerkenswert ist auch der Schafskäse Pecorino und das Olivenöl extra vergine.



Superficie: Kmq 12,4
Altitudine: 417 m. s.l.m.
Abitanti: 2.333

Roccabascerana



ROCCABASCRANA There are numerous testimonies from the Roman epoch and the high Middle Ages in the village, of these the structure of the fascinating old village. Impressive are also the historical artistic treasures: the square Norman tower with a clock in the middle. Der Prince's palace (17th century). The church San Giorgio e San Leonardo (1936). The church San Nicola Vescovo (1744), the church S. Andrea Apostolo, the church S. Stefano e Maria SS. del Carmelo, the church S. Andrea e Maria SS. delle Grazie and the church Maria SS. del Carmine. Worth mentioning are as well the chapel of the brotherhood SS. Rosario form the 18th century with an interesting triptychon with frescos (18th century), the chapel Madonna di Lourdes and the chapel S. Francesco. The following festivities are worth mentioning: Sagra dei "Fusilli cò o coniglio" (a type of pasta with rabbit – 14th August), "cucchiuelle e purpette" (a type of pasta with meatballs - August), "matesse e fagioli" (August), "Mugliatielle e pecurielle" (lamb innards August), "Pasta e fagioli con le cozze" (pasta with beans and mussels – August), "laganelle e ceci" (a type of pasta with chick-peas – August), "pasta" (July), "pasta al forno" (pasta cooked in the oven – July). The typical products are honey, sheep's milk cheese, chestnuts, olive oil extra vergine, cherries and the wines Fiano d'Avellino DOCG, Coda di Volpe and Aglianico Sciascinoso.

Il sito conta numerose testimonianze relative al periodo romano, con i resti archeologici del ponte romano, e a quello alto medievale, tra cui l'impianto dell'affascinante borgo antico con i portali dei palazzi Cicciotti, Maffei e Imbriani. Inoltre gli scavi archeologici datano i primi nuclei abitati a partire dall'età del bronzo. Ingente il patrimonio storico artistico. La Torre normanna, in blocchi di tufo e calcare alla sommità della guglia rocciosa, di forma quadrangolare con al centro l'orologio. Il Palazzo del Principe ('600), commissionato dalla famiglia Della Leonessa, al quale si accede attraverso l'alto portale ad arco. Numerosi gli edifici religiosi. La chiesa di San Giorgio e San Leonardo, costruita nel 1936 con facciata in stile neogotico. La chiesa di San Nicola Vescovo (1744) in frazione Tuoro, la chiesa di S. Andrea Apostolo in frazione Cassano, la chiesa di S. Stefano e Maria SS. del Carmelo, la chiesa di S. Andrea e Maria SS. delle Grazie, la chiesa di Maria SS. del Carmine. Tra le cappelle quella settecentesca della Confraternita del SS. Rosario con l'interessante trittico affrescato (XVIII sec.), la cappella della Madonna di Lourdes e quella di S. Francesco. Ricco anche il calendario delle manifestazioni a carattere enogastronomico. Ricordiamo la Sagra dei "fusilli cò o coniglio" (14 agosto), la Sagra delle "cucchiuelle e purpette" (agosto), la

ROCCABASCRANA Ce site compte de nombreux témoignages de l'époque romaine et fin médiévale comme, par exemple, le particulier bourg antique. Consistant, est le patrimoine historique et artistique: la Tour normande est de forme quadrangulaire et avec au centre l'horloge, le Palais du Prince du XVII^e siècle, l'église de San Giorgio et San Leonardo (1936), l'église de San Nicola Vescovo (1744), l'église de Sant'Andrea Apostolo, l'église de Santo Stefano et Maria SS. Del Carmelo, l'église de Sant'Andrea e Maria SS. delle Grazie et l'église de Maria SS. del Carmine. Parmi les chapelles signalons la Chapelle qui remonte au XVIII^e siècle de la Confrérie de la SS. Rosario avec l'intéressant triptyque à fresques (XVIIIe siècle) et la chapelle de la Madonna de Lourdes ainsi que celle de San Francesco. Signalons la Fête des "fusilli cò o coniglio (lapin)" le 14 août, la Fête des "cucchiuelle e purpette" en août, la Fête des "matesse e fagioli" en août, la Fête des "mugliatielle e pecurielle" en août, la Fête des pâtes alimentaires condies avec des haricots et des moules en août, la Fête des laganelle et pois chiche en août, la Fête des pâtes alimentaires en juillet et la Fête des pâtes alimentaires cuites au four en juillet aussi. On y trouve du miel, du fromage de brebis, des châtaignes, de l'huile d'olive extra-vierge, des cerises, mais aussi le vin blanc Fiano d'Avellino DOCG, le vin rouge Coda di Volpe et le vin rouge Aglianico Sciascinoso.

ROCCABASCRANA Der Ort weist zahlreiche Zeugnisse aus der römischen Epoche und dem Hochmittelalter auf, darunter die Anlage des faszinierenden alten Dorfs. Gewaltig sind die historisch künstlerischen Schätze. Der vierseckige Normannenturm mit einer Uhr in der Mitte. Der Prinzenpalast (17. Jahrhundert). Die Kirche San Giorgio und San Leonardo (1936). Die Kirche San Nicola Vescovo (1744), die Kirche S. Andrea Apostolo, die Kirche S. Stefano e Maria SS. del Carmelo, die Kirche S. Andrea e Maria SS. delle Grazie und die Kirche Maria SS. del Carmine. Nennenswert sind außerdem die Kapelle der Bruderschaft SS. Rosario aus dem 18. Jahrhundert mit einem interessanten mit Fresken versehenen Triptychon (18. Jahrhundert), die Kapelle Madonna di Lourdes und die Kapelle S. Francesco. Zu erwähnen sind folgende Weihen: "fusilli cò o coniglio" (Fusilli mit Kaninchen – 14. August), "cucchiuelle e purpette" (eine Art Pasta mit Fleischbällchen - August), "Matesse e fagioli" (August), "Mugliatielle e pecurielle" (Schafskässerei - August), "Pasta e fagioli con le cozze (Nudeln mit Bohnen und Muscheln – August), "Laganelle e Ceci" (eine Art Pasta mit Kichererbsen - August), "Pasta" (Juli), "pasta al forno" (im Ofen überbackene Pasta – Juli). Typische Produkte des Ortes sind Honig, Schafskäse, Kastanien, Olivenöl extravergine, Kirschen und die Weine Fiano d'Avellino DOCG, Coda di Volpe, Aglianico Sciascinoso.

Sagra delle "matesse e fagioli" (agosto), la Sagra dei "mugliatielle e pecurielle" (agosto), la Sagra della pasta e fagioli con le cozze (agosto), la Sagra delle laganelle e ceci (agosto), la Sagra della pasta (luglio), la Sagra della pasta al forno (luglio).

Tra i prodotti enogastronomici a Roccabascerana possiamo trovare miele, formaggio di pecora, castagne, olio extravergine di oliva, ciliegie, ma anche vini come il Fiano d'Avellino DOCG, la Coda di Volpe, l'Aglianico Sciascinoso.



Superficie: Km² 22,8
Altitudine: 315 m. s.l.m.
Abitanti: 4.704

San Martino Valle Caudina



SAN MARTINO VALLE CAUDINA The first settlement existed already in the year 837 AD around the monastery San Martino and the Langobard castle. The village is rich in historical and artistic treasures. The duke's castle has its origins in the Langobard epoch. In the interior there is a cloister from the 19th century and in the palace one can still admire frescos from the 17th and 18th century. In the village there is the monasteries church Santa Caterina (15th century) with one nave and two aisles. The church conserves a beautiful Franciscan cloister from the 18th century. The collegiate church S. Giovanni Battista has only one nave. In the middle of the historical centre is the duke's palace Pignatelli della Leonessa, which was built by the feudal lords in 1600. The palace Cenci Bolognetti is also from the 17th century. In the vicinity of Via Roma is the portal of the old pharmacy. The modern art gallery of the village is worth seeing. Of the historical buildings one also has to mention the house Casa Giulia. Besides that worth seeing are also the fountains from the 19th century in the square Piazza S. Salvatore and delle Bene and the church Diruta in the location of Croce.

Typical products are apples, cherries as well as taralli all'uovo (salty biscuits with eggs) and soppressata (a type of sausage), which are all accompanied by the wine Coda di Volpe and boletus edulis.

The most important events are the celebration of the mountain "Festa della Montagna" (August), the celebration in honour of the queen of peace "Festa Regina della Pace" (September) and the celebration of the typical products of the Campania.

Intorno al Monastero di San Martino e al castello longobardo si formò, già nell'anno 837 d.c. il primo nucleo abitato in forma di borgo. Sul suo territorio sono state rinvenute tracce di civiltà risalenti al Neolitico, all'età del Bronzo e all'età sannitica in località Sferracavallo e Canale nonché testimonianze di insediamenti di epoca romana. Ricco il patrimonio storico artistico. Il Castello ducale è di epoca longobarda. Conserva la struttura di una fortezza medioevale con il muro di cortina, i suoi merli ghibellini e le torrette di guardia cilindriche. Attualmente abitato, presenta un cortile d'armi e una cappella. All'interno il Chiostro ottocentesco e nel Palazzo affreschi del XVII e XVIII secolo.

Nel centro abitato la Chiesa e Convento di Santa Caterina (XV sec.), a tre navate, conserva l'altare maggiore in marmi policromi, il coro ligneo intagliato del '700 e il monumento funerario di Fabio Della Leonessa e Cristina De Sangro. L'arricchisce un maestoso Chiostro francescano settecentesco. Ad una sola navata, la Collegiata di S. Giovanni Battista dove sono le reliquie di S. Palerio e S. Equizio. In pieno centro storico il Palazzo Ducale

SAN MARTINO VALLE CAUDINA En 837 après J. C. le premier centre habité sous forme de bourg primitif naît proche du Monastère de San Martino et du château lombard. Consistant est le patrimoine historique et artistique: le Château ducale d'époque lombarde comprenant le cloître du XIX^e siècle et des fresques du XVII et XVIII^e siècle. Dans le centre habité on retrouve l'Eglise Couvent de Santa Caterina (XV^e siècle) avec ses trois nefs. Un majestueux cloître franciscain du XVIII^e siècle le rend précieux. La Collégiale de San Giovanni Battista avec une seule nef. Au centre historique de San Martino on peut visiter le Palais ducale Pignatelli de la Leonessa commandé par les feudataires au XVII^e siècle. De la même époque est le Palais Cenci Bolognetti. Dans les environs de Via Roma on peut admirer l'ancien portail Farmacia. Imposante est la Pinacothèque municipale d'art moderne. Parmi les édifices historiques il y a la Maison Giulia. Signalons les fontaines du XIX^e siècle situées dans la place San Salvatore et des Bene et l'Eglise Diruta dans la localité de Croce. On y trouve des châtaignes, des pommes Annurca, des cerises, mais aussi des spécialités comme taralli aux œufs et des soppressate qu'on peut goûter avec du vin rouge Coda di Volpe et des porcini (Boletus Edulis). Parmi les manifestations la Fête de la montagne en août et la Fête de la Paix en septembre et des Fêtes des produits de la campagne.

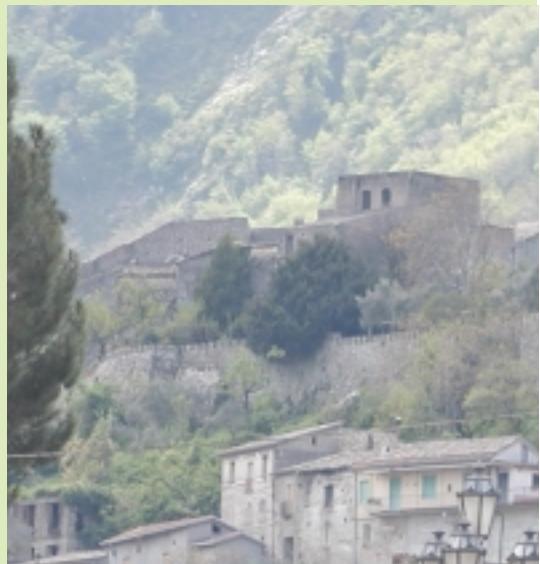
SAN MARTINO VALLE CAUDINA Die erste Siedlung entstand bereit im Jahr 837 n. Chr. um das Kloster San Martino und die langobardische Burg herum. Der Ort ist reich an historisch künstlerischen Schätzen. Die Herzogsburg stammt aus der langobardischen Zeit. Im Inneren befindet sich ein Kreuzgang aus dem 19. Jahrhundert und im Palast kann man noch Fresken aus dem 17. Und 18. Jahrhundert sehen.

Im Dorf befindet sich die Klosterkirche Santa Caterina (15. Jahrhundert) mit drei Schiffen. Sie wird durch einen majestätischen franziskanischen Kreuzgang aus dem 18. Jahrhundert verschönert. Die Stiftskirche S. Giovanni Battista ist dahingegen nur einschiffig. Inmitten des historischen Zentrums befindet sich der Herzogspalast Pignatelli della Leonessa, der von den Lehnsherren 1600 in Auftrag gegeben wurde. Auch der Palast Cenci Bolognetti ist aus dem 17. Jahrhundert. In der Nähe der Via Roma befindet sich das Portal der alten Apotheke. Beeindruckend ist die Gemäldegalerie Moderner Kunst. Unter den historischen Gebäuden ist auch das Haus Casa Giulia hervorzuheben. Sehenswert sind außerdem die Brunnen aus dem 19. Jahrhundert auf dem Platz S. Salvatore und delle Bene und die Kirche Diruta im Ortsteil Croce. An typischen Produkten findet man hier vor allem Äpfel, Kirschen aber auch Taralli all'uovo (salziges Gebäck mit Ei) und soppressata (eine Wurstart), die bestens mit dem Wein Colpa di Volpe und Steinpilzen begleitet werden. Unter den Veranstaltungen sind vor allem das Bergfest "Festa della Montagna" (August), das Fest zu Ehren der Friedenskönigin "Festa Regina della Pace" (September) und die Weihfeier der typischen Produkte Kampaniens hervorzuheben.



Pignatelli della Leonessa commissionato dai feudatari nel 1600, al suo interno conserva gli antichi arredi. Sempre del '600 il palazzo Cenci Bolognetti, appartenuto ai Del Balzo, vassalli dei Della Leonessa. Nei pressi di via Roma il Portale antico Farmacia. Imponente la Pinacoteca comunale di arte moderna. Tra gli edifici storici la Casa Giulia, in onore della sorella del patriota e parlamentare Matteo Renato Imbriani che qui visse e morì. Da vedere le fontane ottocentesche di Piazza S. Salvatore e delle Bene e la Chiesa Diruta in località Croce.

Qui troviamo castagne, mela Annurca, ciliegie, ma anche specialità quali taralli all'uovo e soppressata, bagnati dall'ottimo vino Coda di Volpe e accompagnati da funghi porcini. Tra le iniziative la Festa della Montagna (agosto) e la Festa Regina della Pace (settembre) con Sagra dei prodotti della campagna.



Superficie: Km² 29,2
Altitudine: 284 m. s.l.m.
Abitanti: 10.150

Cervinara



CERVINARA The origins of Cervinara go back to the Langobard epoch. In the location of Ferrari the margravial palace of the family Sant'Eramo is situated. The oldest part of the building is from 1581. The village has numerous religious places. The mother church S. Gennaro with a precious wooden choir from the 15th century and the nice chapel of the margraves Caracciolo. The Sanctuary Vergina SS. Maria Addolorata (10th century) is one of the oldest churches of Cervinara.

The church Santa Maria della Valle is situated on a hill, inside there are precious paintings. In the location of Salomoni is the church Sant'Adiutore Vescovo (1600) and in front of it in the square the statue of the Saint, a piece of art by Carmine Lengua. In the higher part of the town is the church S. Nicola di Bari (ca. 10th century). Worth mentioning are also the church S. Potito Vescovo e Martire, the small rural church S. Cosma e Damiano (17th century) as well as the churches Carmelo and S. Marciano Vescovo. In the centre of the village is a memorial to those killed in the war, which was created in 1930 by a local artist Onorio Ruotolo. Typical products are chestnuts, pecorino, caciocavallo (different types of cheese), cherries, apples as well as olive oil extra vergine. One of the most important events is the Sagra delle castagne (October).

Le origini del primo borgo di Cervinara risalgono all'epoca longobarda. Intorno al castello, di cui rimangono il torrione di guardia e i ruderi delle mura di cinta, si formò il borgo le cui prime notizie risalgono all'anno 837, come riporta la fonte della Cronaca del Volturno. Ebbe molti feudatari tra i quali ricordiamo i Della Leonessa, i Filangieri, i Carafa, i Caracciolo ed i Sant'Eramo. In località Ferrari il Palazzo Marchesale dei Sant'Eramo. La parte più antica dell'edificio risale al 1581 e permette di ammirare un soffitto ligneo a cassettoni di epoca seicentesca. Numerosi i siti religiosi. La Chiesa Madre di S. Gennaro, con una pregevole cantoria lignea del 1400 e la bella Cappella dei Marchesi Caracciolo. Il Santuario della Vergine SS Maria Addolorata (X sec.) divisa in tre navate, una centrale e due laterali, con l'altare in marmo pregiato, il coro ligneo e la statua di S. Gennaro (1718), una delle chiese più antiche di Cervinara. Su una collinetta, la Chiesa di Santa Maria della Valle in cui sono conservati pregevoli dipinti. Nella frazione Salomoni la Chiesa di Sant'Adiutore Vescovo (1600) e di fronte, nella piazza, la statua del santo ad opera di Carmine Lengua. Nella parte più alta del paese la Chiesa di S. Nicola di Bari (X sec. circa). Ma segnaliamo anche la Chiesa di S. Potito Vescovo e Martire, la Chiesetta rurale di S. Cosma e Damiano (XVII

CERVINARA Les origines de Cervinara remontent à l'époque lombarde. Dans la localité Ferrari nous retrouvons le Palais marquisat de la famille des Sant'Eramo. La partie la plus ancienne de l'édifice remonte à 1581. Parmi les nombreux sites religieux il y a l'église Mère de San Gennaro ayant une précieuse "cantoria" en bois datant XV^e siècle et une belle Chapelle des Marquis Caracciolo. Le Sanctuaire de la Vierge SS. Maria Addolorata (X^e siècle) est l'une des églises les plus anciennes de Cervinara. Au sommet d'une petite colline est située l'église de Santa Maria della Valle où se trouvent des tableaux très importants. Dans la fraction Salomoni on peut visiter l'église de Sant'Adiutore Vescovo (1600) et en face, dans la place, la statue du Saint, œuvre de Carmine Lengua. Dans la partie la plus haute du village on retrouve l'église de San Nicola di Bari (X^e siècle à peu près). Mais signalons aussi l'église de San Potito Vescovo et Martire, la petite église rurale des Saints Cosma et Damiano (XVII^e siècle), l'église du Carmelo et l'église de Marciano Vescovo. Au centre de Cervinara est situé le Monument aux Morts de la Guerre daté 1930, œuvre de l'artiste local Onorio Ruotolo. Parmi les produits typiques on peut goûter les châtaignes, le fromage de brebis, le caciocavallo, les cerises, les pommes Annurca mais aussi l'huile d'olive extra-vierge provenant des splendides oliviers. Parmi les événements on cite la Fête des châtaignes en octobre.

CERVINARA Die Ursprünge Cervinaras gehen auf die langobardische Epoche zurück. Im Ortsteil Ferrari befindet sich der Markgrafenpalast der Familie Sant'Eramo. Der älteste Teil des Gebäudes stammt von 1581. Der Ort weist zahlreiche religiöse Stätten auf. Die Mutterkirche S. Gennaro mit einem wertvollen hölzernen Chorgestühl aus dem 15. Jahrhundert und die schöne Kapelle der Markgrafen Caracciolo. Die Wallfahrtskirche Vergine SS. Maria Addolorata (10. Jahrhundert) ist eine der ältesten Kirchen Cervinaras. Auf einem Hügel liegt die Kirche Santa Maria della Valle, in der wertvolle Gemälde aufbewahrt werden. Im Ortsteil Salomoni befindet sich die Kirche Sant'Adiutore Vescovo (1600) und dieser gegenüber steht auf dem Platz die Statue des Heiligen, ein Werk von Carmine Lengua. Im höher gelegenen Teil des Ortes befindet sich die Kirche S. Nicola di Bari (ca. 10. Jahrhundert). Nennenswert sind außerdem die Kirche S. Potito Vescovo und Martire, die kleine ländliche Kirche S. Cosma e Damiano (17. Jahrhundert), die Kirchen Carmelo und S. Marciano Vescovo. Im Zentrum des Ortes steht das Denkmal zu Ehren der Gefallenen, das 1930 von dem lokalen Künstler Onorio Ruotolo angefertigt wurde. An typischen Produkten findet man außer Kastanien den Schafskäse Pecorino, den Käse Caciocavallo, Kirschen, Äpfel aber auch Olivenöl extravergine. Von den Veranstaltungen ist vor allem die Kastanienweihfeier (Oktober) zu erwähnen.

sec), la Chiesa del Carmelo e la Chiesa di S. Marciano Vescovo. Al centro di Cervinara il Monumento ai Caduti, del 1930, opera dell'artista locale Onorio Ruotolo.

Tra gli avvenimenti la Sagra delle castagne (ottobre) la cui produzione, a Cervinara, è molto diffusa. Con il coinvolgimento degli abitanti di Ferrari e di Castello-Joffredo vengono preparati castagnacci, caldarroste, crostate e montebianco. Tra i prodotti tipici, oltre la castagna, troviamo pecorino, cacio-cavallo, ciliegie, mela Annurca, ma anche olio extravergine di oliva proveniente dagli splendidi oliveti.



I sapori del Partenio



Il territorio del Partenio, storicamente legato all'agricoltura, conserva una ricca tradizione gastronomica. La conformazione geografica peculiare, con la sua alternanza di montagne, colline, valli, preserva prodotti agricoli e tipici in un'alternanza di colture variegate: noccioli, castagneti, frutteti, vigneti. Di particolare rilievo la viticoltura e la produzione di eccellenti vini. Nel Partenio, infatti, sono presenti i tre vini DOCG dell'Irpinia: Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi. In particolare il territorio coincide, quasi esattamente, con la zona di produzione sancita dalla disciplinare per il Greco di Tufo: ben sette su otto comuni appartengono al nostro territorio (Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Petraro Irpino, Santa Paolina, Torrioni). Vino bianco dai profumi che ricordano la pesca e la mandorla amara, colore giallo paglierino, odore gradevole, sapore fine ed armonico, si ottiene dalle uve del vitigno Greco, l'Aminea Gemina importata dalla Tessaglia dall'antico popolo dei Pelasgi.. Il Fiano di Avellino (Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S.Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione) si ottiene dalla vitis Apiana, già conosciuta ai Latini. Di colore giallo paglierino chiaro, aroma sottile, sapore asciutto e retrogusto di nocciola tostata. Infine il Taurasi (Montemiletto e Montefalcione), primo vino meridionale ad ottenere la DOCG, dal colore rosso rubino, odore gradevole, sapore pieno e armonico dal retrogusto persistente. Presenti anche vini minori, quali Coda di Volpe e Aglianico Sciascinoso.



Tra i prodotti agricoli il nocciolo (per il quale l'Irpinia contribuisce per 1/3 alla produzione nazionale totale), la castagna (famosa quella di Summonte), il ciliegio, (soprattutto nella Valle Caudina). Sempre nella Valle Caudina e nel territorio limitrofo è diffusa la mela Annurca. Nelle zone collinari gli uliveti i cui frutti vengono trasformati in olio d'oliva extravergine nei frantoi ancora presenti. Nel sottobosco funghi (rinomati i porcini), asparagi, fragoline di bosco e il pregiato tartufo nero del Partenio.

Il territorio vanta lavorazioni uniche come il tradizionale 'cupetto' che viene prodotto soprattutto nelle zone di Ospedaletto. Inoltre, nella zona tra Ospedaletto e Summonte c'è un vero e proprio distretto dolciario che ha il suo specifico nella produzione del torrone (prodotto anche a Montemiletto) e del cioccolato. Allevamenti di ovini e bovini consentono, a livello prevalentemente artigianale, la trasformazione del latte. Notevole il caciocavallo Silano DOP, ma è possibile trovare il saporito pecorino locale. E non dimentichiamo le famose 'soppressate'. Destinate al consumo familiare, spesso vengono servite nei ristoranti tipici e negli agriturismi. Troviamo, poi, miele e pane casereccio. Tra i piatti, le specialità della cosiddetta cucina povera: l'agnello, con i tipici mugliatelli, i fusilli, le orecchiette, i cicatelli, la minestra maritata. Ma anche il liquore Anthemis dell'Abbazia di Loreto, prodotto da erbe che nascono esclusivamente sul Partenio.

Il Presidente Palerio Abate

