7-8 novembre 2009
Montella (AV)

27° Sagra Castagna di Montella

Scheda riassuntiva
Partecipanti: 5 equipaggi in camper (12 persone) + 2 amici in auto
Arrivi: sabato pomeriggio
Partenze: domenica pomeriggio
Percorso: Salerno – Montella - Salerno: 130 km

Cronaca

Arriviamo nel primo pomeriggio dopo un viaggio confortevole lungo strade comode e veloci. Il tempo è bello, splende ancora il sole e speriamo che le brutte previsioni meteo per l'indomani siano sbagliate. L'orario ci permette di trovare posto direttamente in paese (nonostante un gran numero di camper abbia già invaso il viale principale e le strade circostanti), ma non di raggrupparci con gli altri amici. Poco male, ci troviamo tutti ad un passo dal centro storico e dal luogo dove si trovano gli stand della sagra. Siamo in pochi del Salerno Camper Club, ma ci fa piacere sapere che la maggior parte degli assenti ha almeno comunicato l'impossibilità di partecipare, spesso spiegandone anche le ragioni (segno che ci si sente, comunque coinvolti nelle proposte dell'associazione).

Non vogliamo perdere tempo e dopo esserci assicurati che tutti avessero trovato un'adeguata sistemazione, iniziamo a gironzolare per le strade del paese. Ci soffermiamo spesso presso gli stand. Abbiamo subito l'impressione di un certo ordine sia nella disposizione degli stand sia nell'esposizione dei prodotti. Notiamo tanti preparati inusuali e piuttosto ricercati nella forma e nella composizione.

C'è naturalmente folla, ma discreta e nella giusta misura. Ci perdiamo e ci rincontriamo spesso, acquistiamo ed assaporiamo subito la regina della sagra. Notiamo la grande offerta di piatti particolari e pranzi completi. Osserviamo tutto e già pensiamo ad organizzare la nostra cena: c'è chi compra leccornie da consumare in camper e chi sceglie lo stand con i piatti da gustare. Veniamo "distratti" da falconieri che si aggirano tra la folla con i loro volatili ben ammaestrati, da gruppi folk che si esibiscono in balli con musiche della tradizione locale, da figure (umane!!!??) immobili in vistosi e bizzarri costumi nei pressi della chiesa. Dopo cena ci ritroviamo nel camper di Carmine ad assaporare qualche gustoso liquorino adatto

alla fresca serata. Qui ci raggiungono Liana e Mario giunti in auto per partecipare alla sagra e passare la serata con noi. E' l'ora del resoconto delle singole esperienze e gli amici appena arrivati si rivelano ancora una volta insuperabili e coinvolgenti nel racconto dei loro viaggi. Non è molto tardi, ma la stanchezza s'impossessa di alcuni di noi e preferiamo ritirarci nelle nostre "case".

Durante la notte alcune raffiche di vento ci fanno "dondolare" e sentiamo nettamente la pioggia cadere. Purtroppo le previsioni meteo erano esatte. Ci aspetta una mattinata di visite guidate, organizzate, per fortuna, con una navetta (navetta + visite guidate: 5 euro a persona). L'appuntamento è per le 9 e 30. Attendiamo la navetta sotto una pioggia battente e il suo arrivo viene salutato con un gran sospiro. La prima visita riguarda la "Montella frutta", azienda di preparazione delle castagne. La navetta ci lascia e noi visitiamo i locali della lavorazione accompagnati dal titolare che ci spiega tutto il processo e il funzionamento dei macchinari per ottenere le "castagne secche" e le "castagne del prete". Visitiamo, quindi, i locali dell'"affumicamento" e troviamo pronte per noi un bel po' di caldarroste. La visita si conclude nella zona "spaccio" dove compriamo castagne e noci. La navetta ritorna e ci accompagna al convento di San Francesco a Folloni. In chiesa la guida illustra la storia del convento ma arrivano d'improvviso molti turisti: c'è una grande confusione e perdiamo la nostra guida. Visitiamo da soli il convento ma ci assicurano che una visita guidata al convento vale da sola il viaggio. Non possiamo che riprometterci di ritornare, magari con gli amici oggi assenti.

Ritorna la navetta per accompagnarci alla Chiesa del Monte: piccola chiesa con qualche opera di pregio che è stata aperta oggi proprio per questa occasione. La Chiesa si trova su di un'altura e il viaggio per arrivarci permette di ammirare i colori della terra e degli alberi,

veramente suggestivi. La guida ci spiega nei particolari varie caratteristiche dei dipinti, delle statue e della stessa chiesa, ma per lavori in corso non possiamo visitare il convento e neppure il castello. Torniamo in paese per l'ora di pranzo. Alcuni pranzano in camper, altri si fermano in un ristorante raccomandato dagli organizzatori della sagra. Il pranzo "turistico" (15 euro) si rivela ad un buon livello qualitativo e la presentazione dei piatti piuttosto ricercata: d'obbligo i complimenti al cuoco. Prendiamo un caffè e, approfittando di una tregua della pioggia, facciamo una bella passeggiata fino ai nostri camper. Piove a sprazzi; ancora qualche riflessione davanti ai camper e dopo uno scambio caloroso di saluti e prima che arrivi l'oscurità ci rimettiamo in viaggio per il ritorno a casa.

Conclusioni

Le pessime previsioni meteo hanno consigliato qualcuno a disertare. A noi partecipanti l'appuntamento è sembrato, invece, meritevole di essere vissuto nonostante la domenica mattina la pioggia non ci abbia mai abbandonato. La manifestazione ci è apparsa bene impostata sia sotto l'aspetto folkloristico-gastronomico (sabato) sia sotto quello della conoscenza naturalistico-artistico-culturale del territorio (domenica): è lo schema delle manifestazioni che questa associazione predilige per i fine settimana.

NOTE

"La storia della Castagna di Montella va di pari passo con quella di questa ridente cittadina della valle dell'Alto Calore. E' antichissima, infatti, anche la prima legge per la tutela della coltivazione del castagno, emanata dai Longobardi già nel VI sec. d.C.
Non è recente neanche la Denominazione di Origine Controllata riconosciuta alla Castagna di Montella nell'anno 1987 il primo ed unico caso in Italia di prodotto ortofrutticolo ad ottenere tale riconoscimento, sostituito successivamente dalla I.G.P.
Parlando di Storia, va detto che quella di Montella è la prima sagra della Castagna ad essere stata organizzata nell'area della Comunità Montana Terminio Cervialto.
Tale evento, sospeso per alcuni anni, a seguito degli eventi sismici del 1980, risale infatti al 1975, quando alcuni appassionati ne curarono l'organizzazione con impegno spontaneo e disinteressato e con intento di "Festeggiare la Castagna".
Lo stesso spirito ha spinto le Associazioni locali a costituirsi in Comitato e farsi carico di mantenere in vita la "FESTA" curando l'organizzazione di questa edizione, nel tentativo di mettere insieme storia e qualità dell'impareggiabile frutto della nostra terra**."**
dal sito web: sagracastagnamontella.com

Castagne secche

La produzione delle castagne secche sgusciate è strettamente tradizionale, usando un procedimento di essiccazione a fuoco lento per un periodo che va dai 20 ai 25 giorni , trascorsi i quali le castagne vengono sgusciate, selezionate e confezionate.

Castagne del prete

Anche la produzione delle castagne del Prete è strettamente tradizionale, usando un procedimento di essiccazione a fuoco lento per un periodo che va dai 20 ai 25 giorni , trascorsi i quali le castagne vengono calibrate selezionate e tostate in forni a 150° centigradi e bagnate per un periodo che va dai 15 ai 20 giorni .
dal sito web: montellafrutta.it

"Il convento di San Francesco a Folloni dei Frati Minori Conventuali deve il suo nome al "bosco Folloni" dove si insediò la prima comunità francescana nel 1222. Folloni deriva dal latina fullones (lavandai) perché nel periodo romano il luogo ospitava le folloniche dei tintori e dei lavandai.
La fondazione del convento si fa risalire a San Francesco che, pellegrino al monte Gargano il Puglia,volle fermarsi nel bosco Folloni, allora infestato di briganti. La tradizione racconta che in una notte di neve dell'inverno del 1222 egli vi trovò rifugio, con alcuni confratelli, fino al mattino seguente, quando l'alba permise di scoprire che mentre tutt'intorno il biancore dominava, gli immediati dintorni del leccio dove il santo e i due frati si erano rifugiati non erano stati coperti dal manto nevoso. Attirati dal prodigio gli abitanti di Montella pregarono Francesco di trattenersi ancora ma il santo, nonostante le insistenze, decise di partire, lasciando però i due confratelli ad avviare la costruzione di una chiesetta dedicata alla Vergine Maria insieme ad un luogo dove poter abitare. La chiesetta fu demolita durante la costruzione della chiesa settecentesca e gli scavi eseguiti negli anni '80 l'hanno riportata alla luce."
dal sito web: www.complessosanfrancescoafolloni.it

"Il complesso monastico detto di Santa Maria del Monte o della Neve, è costituito dalla chiesa e dal convento adiacente. Edificato tra il 1554 e il 1586 sulla preesistente Chiesa al Monte di Pietà, il monastero sorge a 760 m di altezza, in una zona dove la cinta muraria ed il castello ne confermano la presenza in epoca longobarda. Nel 1603 fu affidato ai frati francescani. Il monastero ha subito nei secoli diverse modifiche: la struttura è a navata unica, a pianta quadrata e con il tipico chiostro rinascimentale che conserva affreschi del '600. Le volte a crociera presentano lunette affrescate da Ricciardi di San Severino. Molto interessante è il refettorio in cui vi è un affresco raffigurante la Crocifissione. La chiesa è a navata unica con presbiterio e coro; oltre a quello maggiore, presenta 6 altari, in uno dei quali è conservata la pala duecentesca della Madonna della Neve. Tra la zona presbiteriale e l'arcone di fondo è alloggiato un bellissimo coro ligneo, mentre sulla porta d'ingresso della sagrestia vi è la cantoria che sostiene l'organo settecentesco. L'interno ospita opere di grande interesse fra cui una tavola duecentesca della Madonna."
dal sito web: www.turismoregionecampania.it/beniculturali