



# ***CAMPANIA UN MARE DI FORESTE***



Assessorato Agricoltura  
Foreste, Caccia e Pesca

*La Natura ha semplicità,  
e dunque grande bellezza*

**Richard Feynmann**

**CAMPANIA  
UN MARE  
DI FORESTE**







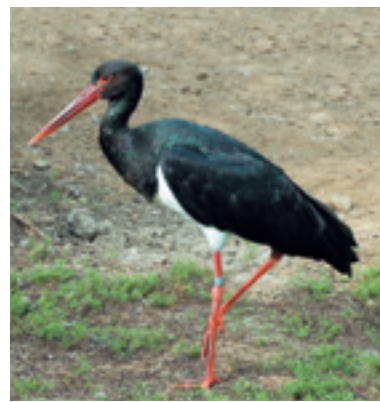
## Assessorato Agricoltura Foreste, Caccia e Pesca

*Pochi sanno che più di un terzo del territorio campano è interessato dalla presenza del bosco. Nell'immaginario collettivo la nostra regione si è sempre imposta come un territorio eminentemente marino, data la particolare bellezza della fascia costiera. Invece, dopo la Sardegna e la Calabria, è la regione del Sud con la più elevata superficie forestale e quella con la più alta percentuale (il 30%) di territorio interessata dalla presenza di parchi e riserve nazionali e regionali. Una porzione importante della superficie boscata, pari a 5.500 ettari ripartita tra 10 grandi foreste, è gestita direttamente dalla Regione Campania. Si tratta di un patrimonio molto differenziato per ambienti geografici, flora e fauna, ma con un elemento distintivo che accomuna tutte le aree: l'incomparabile bellezza. Da sempre la gestione di queste meraviglie è stata improntata a criteri di attenta tutela e conservazione. Da qualche tempo siamo impegnati in attività che rendano fruibili questi straordinari siti ad ogni tipo di esigenza di svago e di benessere dei cittadini appassionati di natura e ambiente, compatibili con la natura del territorio. Questa guida che il lettore si accinge a consultare, certamente non esaustiva e parzialmente rappresentativa dei luoghi d'interesse e delle opportunità offerte ai visitatori è stata pensata come un utile strumento di promozione e informazione per chi, inserito a vario titolo nel circuito di promozione dei territori rurali, voglia proporre, fra le altre attività, anche la visita alle Foreste Regionali. In essa si troveranno indicazioni sintetiche ma puntuali sulle caratteristiche dei boschi, degli ecosistemi, sulle attività sportive e ricreative che è possibile effettuare; sono indicati i riferimenti a cui rivolgersi per ottenere informazioni più articolate sulle varie Foreste, gli eventi stagionali, le attività e i percorsi. Notizie utili ai gruppi, alla scolaresche e al singolo visitatore della Foresta, intenzionato a partecipare alle attività che si svolgono al suo interno. Le dieci Foreste rappresentano l'inizio di un viaggio alla scoperta dei luoghi circostanti, ambiti altrettanto belli e ricchi di fascino che costituiranno una inaspettata e gradevole scoperta. Molti i paesi, sempre di antichissima origine, che meritano una visita per lo straordinario patrimonio storico e culturale che ospitano; numerosi i siti naturali di estremo pregio per la biodiversità, le bellezze paesaggistiche, le peculiarità geologiche e ambientali. Questi territori e le loro popolazioni, strenuamente difendono le proprie tradizioni storiche e culturali, anche attraverso la produzione artigianale di pregio, i prodotti agricoli trasformati in azienda e le ricette tipiche di cucina con i prodotti di eccellenza della terra e dell'allevamento. Sarà allora nel sedersi a tavola, magari dopo un'impegnativa giornata trascorsa, tra siti archeologici, palazzi, musei, che il turista riceverà la sorpresa più grande. Si troverà a gustare antiche preparazioni, piatti della tradizione e del territorio ritrovando i sapori di un passato fatto di millenaria sapienza che trovava concretezza nella cucina delle nostre nonne. Base di questa cucina è la dieta mediterranea di recente inserita dall'UNESCO nella lista che raccoglie il patrimonio culturale immateriale considerato rappresentativo dell'umanità. Alle informazioni elencate in questa guida, vanno aggiunte ulteriori informazioni da reperire dal portale della Regione Campania, nella sezione dell'Assessorato all'Agricoltura, per completare un messaggio di conoscenza di luoghi e realtà ancora poco conosciuti, al fine di sollecitare l'interesse di quanti intendono conoscere meglio la Campania. Augurandoci di aver offerto all'attenzione del turista un nuovo mondo da scoprire, in questo 2011 proclamato dall'ONU anno internazionale delle foreste, siamo pronti a rendere anche un felice soggiorno nelle foreste regionali e nei loro caratteristici territori, certi di suggerire un'esperienza che si rivelerà davvero indimenticabile.*

**Vito Amendolara**

Assessore all'Agricoltura,  
Foreste, Caccia e Pesca

*Alla scoperta dell'altra CAMPANIA.  
Oasi di verde, in territori tutti da vivere.  
Storia, arte, cultura, sapori,  
filtrati attraverso un obiettivo naturale.  
Vacanze in foresta.*





## Le Foreste Demaniali della Regione Campania

### Provincia di Avellino

#### **Foresta Mezzana**

Comune di Monteverde irpino

### Provincia di Benevento

#### **Foresta del Taburno**

Comuni di Bonea, Bucciano e Tocco Caudio

### Provincia di Caserta

#### **La Cipresseta di Fontegreca**

Comune di Fontegreca

### Provincia di Napoli

#### **1 Foresta Area Flegrea e Monte di Cuma**

Comuni di Pozzuoli e Bacoli

#### **2 Foresta di Roccarainola**

Comune di Roccarainola

### Provincia di Salerno

#### **1 Foresta Calvello**

Comune di Campagna

#### **2 Fasce Boscate di Persano**

Comune di Serre

#### **3 Foresta Cuponi**

Comune di Sala Consilina

#### **4 Foresta Mandria**

Comune di Sala Consilina

#### **5 Foresta Vesolo**

Comune di Sanza

#### **6 Foresta Cerreta Cognole**

Comuni di Montesano e Sanza



**Assessorato Agricoltura  
Foreste, Caccia e Pesca**

*La presente guida è  
realizzata nell'ambito  
delle attività di  
informazione della  
Misura 331 del  
PSR Campania 2007/2010  
cofinanziato dal FEASR*

Nota

La guida è stata  
chiusa in redazione  
il 31 gennaio 2011.  
Massima cura è stata  
posta nel verificare le  
informazioni contenute  
nei testi.

Decliniamo ogni  
responsabilità per  
eventuali cambiamenti  
indirizzi, siti internet,  
etc. che si verificassero  
oltre la data sopra indicata

Stampato in Italia  
© copyright 2011 by  
**Regione Campania**

tutti i diritti riservati

Questa pubblicazione è stata  
progettata e realizzata da  
*SEMA*, nati per comunicare  
per **Regione Campania**

Coordinamento Generale  
*Daniela Lombardo*  
*Claudio Ansanelli*

Redazione  
*Maddalena Venuso*  
*Francesco Paciello*  
*Giuseppe Ottaiano*

Coordinamento di Redazione  
*Flavia Varriale*

Fotografie  
*Archivio SEMA / Giuseppe Ottaiano*  
*Regione Campania*  
*Francesco Cona*

Prestampa  
*SEMA*

Stampa  
*Imago Media s.r.l.*

## INDICE

**PAG. 9 Provincia di Avellino**

Foresta Mezzana

**PAG. 17 Provincia di Benevento**

La Foresta del Taburno

**PAG. 25 Provincia di Caserta**

La Cipresseta di Fontegreca

**PAG. 33 Provincia di Napoli**

La Foresta Area Flegrea e Monte di Cuma

**PAG. 41 Provincia di Napoli**

La Foresta di Roccarainola

**PAG. 49 Provincia di Salerno**

Le Fasce Boscate di Persano e la Foresta Calvello

**PAG. 59 Provincia di Salerno**

Le Foreste Cuponi e Mandria

**PAG. 69 Provincia di Salerno**

Le Foreste Cerreta Cognole e Vesolo





**La Foresta**  
**MEZZANA**



- *Attraverso un sentiero d'integrità naturalistica*
- *Nel Borgo antico di Monteverde, la pietra di Sant'Andrea di Conza*
- *Lagane e ceci arricchiti dall'extravergine d'oliva Ravece DOP*

# La Foresta MEZZANA

*in dolce pendio  
dai colli di Monteverde*



→ **Come Arrivare:**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA  
Direzione Napoli  
Proseguire su A16. Uscita Candela.

**da Bari:** Autostrada A30 NA-BA  
Direzione Napoli - Uscita Candela.

Immettersi sulla SS655, proseguire  
sulla SS401 dir in direzione di  
Monteverde Irpino.



## Carta d'identità

Nome: **Foresta Mezzana**

Ubicazione:

- **Comune di Monteverde Irpino (AV)**

Superficie totale: **456 ha**

Escursione altimetrica: **250/600 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Ceduo** (Cerro, Roverella, Acero trilobo, Carpinella, Orniello, Sorbo domestico, Olmo campestre, Fillirea, Robinia pseudacacia),
- **Cipressi, Ginestre, Rose.**

Specie animali:

- **Nibbio bruno, Nibbio reale, Falco pellegrino, Falco Lanario, Martin pescatore, Cicogna bianca, Gruccione, Cavaliere d'Italia, Pipistrello;**
- **Lontra, Cinghiale.**

Prodotti forestali secondari:

- **Tartufi e Piante officinali.**

Nelle giornate rese terse dal vento di nord-est, dall'antico borgo di Monteverde Irpino, l'occhio può spaziare libero e profondo lungo una delle aree forestali più affascinanti dell'Irpinia. Siamo nella Foresta Mezzana, lungo le dolci dorsali dei colli su cui sorge Monteverde.

Con i suoi 350 ettari la foresta forma un ampio trapezio che digrada dolcemente verso valle, fino a lambire - ad ovest - il fiume Ofanto, incorniciato per lunghi tratti da una fitta macchia di Salici e Pioppi.

In quest'area la Quercia, l'Acero e il Carpino coesistono con i rimboschimenti avviati negli anni '60 di conifere (Pino marittimo e Cipresso) e di Eucalipto. L'habitat è particolarmente vario ed ospitale; ricco di ginestre, ginepri e altri arbusti della macchia mediterranea, ambiente ideale per numerose specie di mammiferi (cinghiale, tasso, volpe e lepre), per l'avifauna d'acqua (cormorano, aironi e martin pescatore) e per i rapaci (falco, sparviero e poiana), arricchito da una struttura per il ripopolamento del cervo.



- *Una tipica flora da macchia mediterranea in cui spiccano le arbustive di ginepro, ginestra e mirto ma anche il lino e l'asparago selvatico e piante perenni come la betonica, la salvia verbenaca e la Phlomis herba-venti. Non mancano la rosa canina, la borragine e la malva.*

## L'identità del bosco

Mezzana è una foresta posta ai limiti nord occidentali dell'Irpinia, al confine tra il Vulture lucano e la Capitanata. La mancanza di attività umane a forte impatto fa di questa risorsa naturale uno dei pochi siti decisamente incontaminati. L'escursione altimetrica è compresa tra i 250 e i 600 m s.l.m. e il substrato geologico è di tipo siliceo argilloso.

Tutto il complesso forestale è considerato parte di una caratteristica zona umida che il lago artificiale di San Pietro, il fiume Ofanto e il lago artificiale

di Conza della Campania (oasi naturalistica del WWF) contribuiscono ad alimentare. Attraversato da molti uccelli di passo durante i flussi migratori da e per l'Africa, l'intero territorio ricopre notevole importanza biologica, rappresentando un habitat fondamentale per la conservazione della biodiversità. Foresta intrigante per naturalisti e studiosi, eccellente per le attività di birdwatching e per questo destinabile a vasto laboratorio didattico all'aria aperta.



### In foresta

Mezzana, nel rispetto della propria identità, non dispone di aree attrezzate per lo scouting, né di aree ludiche. I luoghi esigono una totale attenzione all'equilibrio naturale. La foresta è consigliata ad appassionati trekker abituati a tracciati di media ed alta difficoltà. Un vero paradiso per appassionati di birdwatching e di etologia.



### I pini sul greto dell'Ofanto

C'è un punto della foresta, già interessata ad opere di rimboschimento, dove un filare di pini quasi incrocia il fiume.

E' un luogo suggestivo dove, seduti tra il fogliame e con le spalle appoggiate al tronco, è possibile sentire il lento scorrere dell'acqua. Con un po' di fortuna e facendo attenzione a tenersi sottovento, si scorgono i cormorani intenti a rinvivarsi le piume.



FOTO ASOM

- I tipici mammiferi dell'Appennino campano e gli uccelli stanziali coesistono con l'avifauna migratoria. Recentemente è stata segnalata la presenza della cicogna nera, che qui nidifica. L'evento, molto raro, si verifica solo in altri nove siti italiani.



## Il territorio

Monteverde, su cui insiste l'area forestale di Mezzana, è posta ai limiti geografici della Campania ma è, per ovvie ragioni etnografiche e culturali, intimamente legata e integrata in Irpinia.

Quando si parla di "Verde Hirpinia" è per cogliere le caratteristiche del territorio: una terra fertile e ammantata di viti, olivi, boschi e pascoli.

Un verde intenso che ci racconta bene la sua vocazione agricola e turistica.

## Caciocavallo di Calitri

Il Caciocavallo Silano dop è uno dei formaggi a pasta filata più antichi del mezzogiorno d'Italia, Ippocrate ne parla, in uno scritto del 500 a.C. a proposito dell'abilità dimostrata dai greci nella sua lavorazione. Calitri, a pochi km dalla foresta Mezzana, è uno dei luoghi elettivi di produzione. La qualità del latte vaccino utilizzato e la sapienza nella lavorazione concorrono ad ottenere un formaggio che, al di là del disciplinare di produzione, presenta caratteristiche di rara eccellenza.



In Irpinia la qualità delle produzioni agroalimentari si traduce in un vero culto. Ricca la gastronomia in cui i prodotti di montagna, del bosco e del sottobosco, abbracciano quelli dell'agricoltura tradizionale di vallata e delle antiche pratiche della pastorizia. Castagne, nocciole, prelibati funghi e intensi tartufi, ciliegie, ortaggi, legumi, olio extravergine d'oliva, vino, carni di agnello e vitello, miele e formaggi, sono solo una parte di una lista lunghissima di prodotti ad alta tipicità che non trovano riscontro altrove. Tradizioni gastronomiche, spesso assolutamente locali, che ampliano il complesso patrimonio delle preparazioni tipiche. E' la ricchezza di questo eccezionale territorio, che, in un contesto in cui è saldamente forte la voglia di tutela delle tradizioni, stimola gli appassionati alla curiosità della scoperta.



## Il triangolo del vino, Lapio, Tufo e Taurasi.

In Irpinia il valore del vino è garantito da tre denominazioni docg, il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo e il Taurasi.

Due le tipologie: bianchi, Greco e Fiano e rosso il Taurasi. Tre vini di pregio, che in degustazione si presentano di fine eleganza, ampia intensità e ottima struttura.



- **Pecorino irpino**  
*L'arte casara dei pastori irpini trasforma il prezioso latte dei pascoli di montagna in formaggi crudi gradevolmente unici.*
- **Ravece, la magia dell'olivo**  
*Ravece DOP, olio delle colline dell'Ufita. Profumo intenso e gusto fruttato.*



Veduta del Lago San Pietro - Aquilonia (AV)

Un viaggio tra spiritualità ed ascetismo, visitando musei e borghi, affascinati da storie di letterati, antichi culti pagani, laghi, paesaggi, mani esperte che lavorano: intrecci emozionali di una terra vera, viva. Un viaggio che si fa in silenzio nei Musei: a Bisaccia, sulle orme degli Irpini, a Calitri, terra di ceramiche, ad Aquilonia aper vivere e respirare la vita della civiltà contadina. Il silenzio che si ritrova tra le pietre preistoriche di Carbonara o nell'Abbazia del Goletto, tra castelli medioevali e nella Valle d'Ansanto alla scoperta della dea Mefite,

lasciandosi magari tentare da un pecorino di Carmasciano. Per ritrovarsi, poi, distesi in un campo di grano, intenti a rapire con gli occhi il volo di un rapace o immersi in acque termali o intenti a fotografare gli Aironi, comunque sempre sorpresi dall'accoglienza che questa terra e le sue genti sanno offrire. Sono alcune delle meraviglie dell'alta Irpinia, un luogo magico non solo da scoprire ma da respirare, piano, con la lentezza e l'attenzione che merita un buon approfondimento.



### Oasi WWF del Lago di Conza della Campania

Dallo sbarramento dell'Ofanto, dettato da necessità irrigue e idrogeologiche, nasce il lago di Conza, integrato dal 1999 nell'Oasi WWF di Protezione della Fauna. Estesa per 1300 ha di cui 800 in superficie lacustre, l'Oasi è area di sosta per oltre 140 specie di avifauna migratoria.



### Il lago di San Pietro e lo spettacolo delle luci

Per oltre un mese, a fine di luglio e in agosto, sul lago di San Pietro a Monteverde, a un tiro di schioppo dalla foresta Mezzana, si tiene "Il GRANDE SPETTACOLO DELL'ACQUA". L'intreccio di emozioni, luci, immagini, danza e teatro è realizzato interamente sull'acqua in una incantevole cornice naturale.

L'evento celebra le opere di San Gerardo Maiella, figura spirituale molto apprezzata. Gli incassi dello spettacolo costituiscono un fondo sociale per alleviare il disagio dell'infanzia.



- **Museo della ceramica di Calitri**  
Conserva artistici oggetti dal '700 ad oggi.
- **Castello Ducale di Bisaccia**  
Maestosa struttura del IX sec, di origini longobarde con mura spesse e torre di 12 metri.



**Regione Campania  
Assessorato Agricoltura,  
Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo  
Provinciale Foreste  
di Sant' Angelo dei Lombardi**

Via Petriile  
83054 Sant' Angelo dei Lombardi  
Tel. +39 0827 454226  
[c.aveta@regione.campania.it](mailto:c.aveta@regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo di Avellino**

Via due Principati, 32/A  
83100 Avellino  
Tel. +39 0825 74732  
[www.eptavellino.it](http://www.eptavellino.it)  
[info@eptavellino.it](mailto:info@eptavellino.it)

**Gal - Cilsì**

Piazza della Vittoria 20/22  
83047 Lioni (Av)  
Tel. +39 0827 270013  
[www.galcilsì.it](http://www.galcilsì.it)  
[net@galcilsì.it](mailto:net@galcilsì.it)

**Comune di Monteverde Irpino**

Via Fontana  
83049 Monteverde Irpino (AV)  
Tel. +39 0827 86043  
[www.comune.monteverde.av.it](http://www.comune.monteverde.av.it)

**Pro Loco Monteverde Irpino**

Via Roma - 83049 Monteverde  
Tel. e Fax +39 0827 86155  
[www.prolocomonteverde.it](http://www.prolocomonteverde.it)  
[prolocomonteverde@tele2.it](mailto:prolocomonteverde@tele2.it)

**Da non perdere**

**Aquilonia**

- **Museo Etnografico**
- **Parco Archeologico**  
Tel. +39 0827 83004

**Bisaccia**

- **Castello Ducale / Museo Civico**  
Tel. +39 0827 89196  
[www.museobisaccia.it](http://www.museobisaccia.it)

**Calitri**

- **Museo della Ceramica Calitrana**
- **Centro Storico**  
[www.calitri.net](http://www.calitri.net)

• **Conza della Campania**

**Oasi WWF del Lago di Conza**

Tel. +39 0827 39479  
[www.lagodiconza.it](http://www.lagodiconza.it)  
[info@lagodiconza.it](mailto:info@lagodiconza.it)

**Sant'Angelo dei Lombardi**

- **Abbazia del Goletto**  
Tel. e Fax +39 0827 24432  
[www.goletto.it](http://www.goletto.it) - [info@goletto.it](mailto:info@goletto.it)

**Viaggiatori per un giorno**

**Monteverde Irpino** - La Foresta Mezzana  
**Aquilonia** - Lago di San Pietro

**Viaggiatori per tre giorni**

**Monteverde Irpino** - La Foresta Mezzana  
**Aquilonia** - Lago di San Pietro,

Museo Etnografico e Parco Archeologico

**Calitri** - Centro storico

e Museo della Ceramica

**Sant'Angelo dei Lombardi** - Il Castello e  
l'Abazia del Goletto

**Rocca San Felice** - Il Castello e la Mefite

**Bisaccia** - Il Castello Ducale e Museo Civico

**Paesaggi da non perdere**

- **Aquilonia** - Lago di San Pietro
- **Monteverde Irpino** - Fiume Ofanto

**Sapori e aromi**

- **Vini dell'Irpinia Doc**
- **Caciocavallo Silano Dop**
- **Pecorino Carmasciano**
- **Olio extravergine d'Oliva Irpinia**  
Colline dell'Ufita Dop
- **Castagne**
- **Miele**

**Eventi**

**Calitri** - Fiera Interregionale (settembre)

**Monteverde Irpino** - Il Grande spettacolo  
dell'acqua (agosto)

**Rocca San Felice** - Festa Medievale (giugno)

**Sant'Angelo dei Lombardi** - Sagra delle  
Sagre (agosto)

**La Foresta del  
TABURNO**



- *Sotto un manto di boschi il tartufo locale.*
- *Antichi conventi “fra il verde dei cipressi e degli ulivi”*
- *Funghi e prodotti del sottobosco, arricchiscono la cucina locale*

# La Foresta del TABURNO

*echi di storia,  
note di gusto*



## → **Come Arrivare:**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA  
Dir. Napoli - Uscita Caserta Sud.  
Prendere la SS. Sannitica/SP36  
per Montesarchio. Proseguire per  
la SP Vitulanese per Tocco Caudio.

**da Bari:** Autostrada A16 NA-BA  
Dir. Napoli - Uscita Benevento.  
Continuare fino a Benevento  
Ovest. Proseguire per la SP  
Vitulanese per Tocco Caudio.



## Carta d'identità

Nome: **Foresta del Taburno**

Ubicazione:

- **Comune di Bonea (BN)**
- **Comune di Bucciano (BN)**
- **Comune di Tocco Caudio (BN)**

Superficie totale: **614 ha**

Escursione altimetrica: **375/1394 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Faggio, abete bianco, abete rosso, pino nero e sporadico larice, acero e carpino.**

Specie animali:

- **Marmotta, Cinghiale, Riccio, Volpe.**
- **Picchio, Falco Pellegrino, Poiana, Civetta.**

Prodotti forestali secondari:

- **Funghi, asparagi, tartufi e piante officinali.**

Infrastrutture:

- **Area attrezzata per pic-nic e concerti.**

Il massiccio del Taburno ha il profilo di una ragazza adagiata e sonnolente; da qui il nome “La Dormiente del Sannio” che accoglie in grembo, tra i 375 e i 1394 metri di altitudine, oltre 600 ettari di foresta. Una foresta, estesa e ricca, nel cuore del Sannio beneventano che si sviluppa sui territori dei comuni di Bonea, Bucciano e Tocco Caudio.

Come altre, questa foresta ha un legame intimo, quasi simbiotico, con la cultura e la tradizione del territorio. Lo scenario è ampio e variegato, complesso e distribuito in fasce tipiche.

Nell'ambiente sub-montano, colonizzato originariamente da querceti, sacrificati successivamente alle necessità dell'uomo, si sono sviluppati pascoli e colture a vite e olivo ma ancora insistono il Carpino nero, l'Orniello e l'Acero. Nella fascia montana boschi di Faggio ed Abete bianco caratterizzano il territorio.

Tra le due zone il territorio alterna il bosco ad ampi pascoli. Un ambiente ricco di diversità naturalistiche e geologiche, luogo ideale per gli amanti della natura e del trekking, un habitat particolarmente accogliente per le famiglie che cercano un approccio semplice e diretto con la natura.



- *Un patrimonio floristico ricco e articolato in cui, a ginestra, biancospino, prugnolo e rosa canina, si aggiungono, piante perenni come l'anemone. Nei boschi di carpino trovano accoglienza specie rare e di grande pregio quali orchidee e il gliogo di San Giovanni.*

## L'identità del bosco

Il Taburno è un massiccio isolato dell'Appennino campano caratterizzato da un sedimento geologico di natura calcarea e dolomitica. Il massiccio è interessato da fenomeni di erosione che hanno generato tipici pianori aperti ed aree rocciose ad elevata pendenza. Altri fenomeni geologici hanno contribuito a rendere botanicamente articolato il territorio. Partendo dalle quote più basse si incontrano gruppi di orniello, roverella e carpino e isolati aceri con un folto sottobosco arbustivo e formazioni rupicole di leccio. Verso la vetta

e nei luoghi interessati da rimboschimento si rinvencono conifere di Pino, Cipresso e Cedro e boschi di latifoglie, in alto un denso faggeto e qua e là belle piante di agrifoglio strenuamente difese dagli appetiti natalizi. Ricca presenza di specie fungine epigee (porcini, gallinacci, russule) e ipogee (tartufo nero pregiato ed estivo). Composita l'avifauna, caratterizzata dalla presenza di rapaci e venatori; e nel sottobosco prosperano cinghiali, volpi, tassi. In inverno segnalata la presenza del lupo.



### In foresta

La foresta del Taburno offre spunti e percorsi utili ad accogliere attività sportive e ludiche. E' luogo ospitale per le famiglie in cerca di uno stretto contatto con la natura, che possono godere di ampie aree attrezzate, ma anche luogo ideale per le attività di trekking, grazie a sentieri di varia difficoltà, e di birdwatching.



### Lo stradello del re

La ricca articolazione dell'habitat e la relativa vicinanza alla residenza reale di Caserta, caratterizzavano il Taburno come area di caccia particolarmente varia e fruttuosa. Un sentiero tra tutti, lo stradello del re, testimonia quanto fosse gradita ai reali borbonici, sebbene poco ospitale ad accogliere le cospicue corti che di solito si ponevano al seguito.



- Un'ampia biodiversità caratterizza il patrimonio faunistico. Tra gli uccelli più comuni cinciallegra, scricchiolo, pettirosso, ghiandaia, picchio muratore, ma anche falco pellegrino, poiana, sparviero, corvo imperiale e civetta.



## Il territorio

Un territorio di genti battagliaiere e tenaci, capaci di tenere i romani “sotto le forche caudine”. Tocco Caudio ne stimola il ricordo ma è Bonea a rivendicarne l’eredità, grazie ad alcuni ritrovamenti archeologici. I Sanniti, popolo della terra di mezzo, cuore della Campania, scoprirono, in piena espansione, il mare, prima a Cuma e poi a Pompei. Oggi sappiamo, grazie a moderni studi geologici, che nell’età pliocenica quel mare era proprio qui, sul Taburno. Preziosa è l’eredità, complesso il territorio, storicamente di solida cultura longobarda.

## Aglianco del Taburno

Taburno, terra vocata al vino e all’olio. Terra di aglianico, il nebbiolo del sud, un’uva che in questo territorio si trasforma in un vino dalle caratteristiche uniche. Intenso, rotondo e asciutto, particolarmente predisposto all’invecchiamento, rappresenta un caposaldo della vitivinicoltura campana. Le vigne ammantano le aspre pendici del Taburno assorbendo preziosi elementi dal ricco terreno, condotte da vignaioli con esperienza secolare. Un vino che sposa brillantemente la ricca gastronomia di queste zone.



Il Taburno e il basso Sannio rappresentano un’area di esclusive tipicità agroalimentari. Il vino è il prodotto più importante per l’economia del territorio, grazie a 12.000 ha vitati e oltre un milione di ettolitri di prodotto. Segue la mela “annurca igp” che conserva millenarie modalità di produzione. Ottima è la qualità del latte destinato alla produzione di formaggi come il caciocavallo silano e il pecorino di Laticauda. Non dimenticando il “Vitellone bianco dell’Appennino centrale igp”, l’agnello di Laticauda, con cui si preparano i prelibati “mugliatielli”, e i suini locali dai quali si ottengono squisiti salumi e insaccati quali la salsiccia rossa di Castelpoto. Dolcissime ciliegie a Tocco Caudio, intense cipolle a Bonea. Ottime sono castagne e nocchie e storica la produzione dell’olio extravergine delle colline beneventane dop.



## Mela annurca del Taburno

Risalgono a 2000 anni fa, raffigurati in un affresco agli scavi di Ercolano, le origini di questa gustosissima mela campana. Piccola, soda e piacevolmente acidula la mela annurca igp è una coltura intensiva delle valli telesine e caudina. Il frutto è rosso striato, la buccia liscia e cerosa. La maturazione avviene tradizionalmente a terra, rigirando periodicamente il frutto su tipici melai di paglia.



- *E’ tipica la lavorazione artigianale del latte e delle carni suine. Quest’ultime trovano massima espressione in sopresse, salsicce e pancetta.*
- *La qualità di un territorio si apprezza a tavola. La tradizione popolare offre i “cicatielli con ricotta stagionata” e “laina e ceci”.*



Veduta del Monte Taburno dal Castello di Montesarchio - Montesarchio (BN)

Il Taburno è particolarmente ricco di elementi storici, culturali ed ambientali. Il paesaggio, tanto vario quanto affascinante, è tutto un susseguirsi di centri storici, frazioni, casali, antichi eremi e santuari. Le zone a valle sono intensamente coltivate, elementi di una coreografica tela impressionista composta da vigneti, oliveti e frutteti. In alto si scorgono le piane carsiche di Camposauro, Trellica, Cepino e Melaino, che assolvono l'importante compito di raccogliere le acque piovane e convogliarle a valle, attraversando un naturale sistema idrogeologico sotterraneo,

fino a sgorgare, abbondanti e pure. I luoghi di maggiore interesse si trovano nei centri storici dei tre comuni della foresta. A Bonea, oltre alle chiese monumentali di San Pietro e San Nicola, si possono visitare il mausoleo Pizzillo, le cisterne romane e la villa di Cocceio. Da non perdere, a Bucciano, il santuario quattrocentesco della Madonna del Taburno e le grotte di San Simeone e San Mauro. Per i più curiosi, a Tocco Caudio, si consiglia una visita all'antichissimo nucleo urbano, ormai abbandonato, arroccato sorprendentemente su uno sperone di roccia.



## Festa del grano

Riti di origine pagana, tramutati in ex voto di ringraziamento a San Rocco sono una delle ipotesi sull'origine della festa del grano di Foglianise. L'evento, che si tiene il 16 agosto, trova il suo culmine con la sfilata di carri, riproduzioni in scala di chiese e monumenti storici, realizzate in paglia di grano intrecciata da abili artigiani locali.



## Il Castello di Montesarchio

Nasce come fortino longobardo nell'VIII sec. per dominare l'intera Valle Caudina. Restaurato nel XIII sec. da Federico II di Svevia, conserva, dell'originaria opera, i basamenti, costituiti da grandi blocchi calcarei quadrati e allineati, gli alloggiamenti delle catene del ponte levatoio, e le caditoie di difesa. Nel XIX sec. Ferdinando II di Borbone ne fece una terribile prigione. Oggi il complesso accoglie il Museo Nazionale Caudino, ricco di reperti d'epoca romana, preromana e sannita rinvenuti nell'area.



- Il Santuario Madonna del Taburno, datato alla fine del XV sec., conserva la scultura lignea di una Santa Vergine miracolosa.
- Luogo di culto del santo eremita, la Grotta di San Simeone è una cavità naturale impreziosita da affreschi.



**Regione Campania**  
**Assessorato Agricoltura,**  
**Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo**  
**Provinciale Foreste di Benevento**

Via Torretta, 29  
82100 Benevento  
Tel. +39 0824 1901939  
Fax +39 0824 1901919  
Cell. +39 335 7552217  
[p.nardone@maildip.regione.campania.it](mailto:p.nardone@maildip.regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo di Benevento**

Via Nicola Sala, 31  
82100 Benevento  
Tel. +39 0824 319911  
[www.eptbenevento.it](http://www.eptbenevento.it)  
[info@eptbenevento.it](mailto:info@eptbenevento.it)

**Gal - Taburno**

Largo Sant'Erasmus  
82030 Torrecuso (Bn)  
[www.galtaburno.it](http://www.galtaburno.it)  
[info@galtaburno.it](mailto:info@galtaburno.it)

**Comune di Bonea**

Via Carre, 1  
82013 Bonea (BN)  
Tel. +39 0824 834271  
Fax +39 0824 890028  
[www.bonea.net](http://www.bonea.net)  
[info@bonea.net](mailto:info@bonea.net)

**Comune di Bucciano**

Via Provinciale, 1  
82010 Bucciano (BN)  
Tel. +39 0823 712742  
[www.comune.bucciano.bn.it](http://www.comune.bucciano.bn.it)

**Comune di Tocco Caudio**

Via Friuni Comune  
82030 Tocco Caudio (BN)  
Tel. +39 0824 888235  
[www.comune.toccoaudio.bn.it](http://www.comune.toccoaudio.bn.it)  
[info@comune.toccoaudio.bn.it](mailto:info@comune.toccoaudio.bn.it)

**Pro Loco Bonea**

[bonea@unplibenevento.it](mailto:bonea@unplibenevento.it)

**Da non perdere**

**Montesarchio**

- **Museo Archeologico Nazionale del Sannio Caudino**  
Tel. 0824.834570  
[archeosa@arti.beniculturali.it](mailto:archeosa@arti.beniculturali.it)

**Sant'Agata dei Goti**

- **Duomo e cripta romanica**  
[www.prolocosantagatadeigoti.it](http://www.prolocosantagatadeigoti.it)

**Pietraraja**

- **Parco Geopaleontologico**  
Tel. +39 0824 861167

**Bucciano**

- **Santuario di Maria SS. del Monte Taburno**
- **Grotta di San Simeone**  
Tel. +39 0823 712742

**Cerreto Sannita**

- **Mostra Permanente della Ceramica Antica e Moderna**  
Tel. +39 0824 861700

**Viaggiatori per un giorno**

**Tocco Caudio** - La Foresta del Taburno  
**Montesarchio** - Museo del Sannio Caudino

**Viaggiatori per tre giorni**

**Tocco Caudio** - La Foresta del Taburno  
**Montesarchio** - Museo del Sannio Caudino  
**Bucciano** - Santuario di Maria SS. del Monte Taburno e Grotta di San Simeone  
**Sant'Agata dei Goti** - Duomo e Cripta Romanica  
**Cerreto Sannita** - Mostra permanente della Ceramica  
**Pietraraja** - Parco Geopaleontologico

**Paesaggi da non perdere**

- Valle Caudina
- Il Monte Taburno visto da Montesarchio
- Camposauro
- Valle Vitulanese

**Sapori e aromi**

- Vini del Taburno e di Solopaca Doc
- Prosciutto di Pietraraja
- Olio extravergine d'Oлива
- Torrone di Benevento
- Croccantino di San Marco dei Cavoti
- Pecorino di laticauda sannita

**Eventi**

**Foglianise** - Festa del Grano (agosto)  
**Montesarchio** - Giorni al borgo (settembre)  
**Sant'Agata dei Goti** - Sagra delle Ciliegie (giugno)  
**Solopaca** - Festa dell'uva (settembre)

**La Cipresseta di  
FONTEGRECA**



- *Da quota 400, il cipresso scende verso valle*
- *In silenziosa attesa al Santuario della Madonna dei Cipressi*
- *L'olio, oro giallo del Matese*



## La Cipresseta di FONTEGRECA *bosco spontaneo unico in Europa*



### → **Come Arrivare:**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA  
Dir. Napoli - Uscita San Vittore.  
Proseguire su SS6 e poi SS85  
direzione Venafro.

**da Bari:** Autostrada A16 NA-BA  
Proseguire per A30 direzione  
Roma - Uscita Caianello.  
Proseguire su SS430, poi SS6,  
infine su SS85 direzione Venafro.



## Carta d'identità

Nome: **Cipresseta di Fontegreca**

Ubicazione:

- **Comune di Fontegreca**

Superficie totale: **70 ha**

Escursione altimetrica: **400m.slm**

Specie arboree e arbustive:

- **Cupressus sempervirens L.var. horizontalis, carpino bianco, roverella**

Specie animali:

- **ghiandaia, barbagianni, poiana, falco, volpi, donnole, faine, ricci, trote, gamberi di fiume.**

Infrastrutture:

- **Aree pic-nic attrezzate**

Fontegreca, alle pendici occidentali del Matese campano nella provincia di Caserta, nasce intorno all'anno mille grazie ai pastori di Gallo e Letino che d'inverno si servivano dei pascoli di fondo valle per le loro greggi.

Sul suo territorio insiste la Cipresseta, che si estende, per circa 70 ha, tra il Bosco dei Zappini e la vallata del fiume Sava. La formazione forestale è assolutamente atipica, caratterizzata per il 90% da un ecotipo di cipresso della varietà *horizontalis*, tra i pochi resistere a una malattia, il cancro della corteccia, che ha messo a rischio la sopravvivenza di questi alberi. Il Bosco degli Zappini, a destra del Sava che in quel tratto attraversa una gola di natura calcarea dai ripidi profili, si presenta come ceduo misto di carpino bianco e roverella. Si afferma a quota 400 il cipresso, esteso verso valle fino a trasformare l'area in una cipresseta pura. La sua rapida diffusione a scapito del preesistente ceduo di cerro, leccio e orniello determina l'esclusiva peculiarità di questa foresta che si presenta notevole anche sotto il profilo faunistico per la presenza di famiglie di rapaci e mammiferi. Il sito non rientra nel demanio regionale ma in quello comunale di Fontegreca.



- *L'ambiente ecologico favorevole ha determinato la diffusione del cipresso non solo in purezza ma spesso accompagnato da latifoglie quali il carpino bianco, roverella, leccio e orniello.*

## L'identità del bosco

Percorrendo la strada provinciale che dalla piana di Fontegreca volge a Capriati al Volturno, sul versante occidentale del massiccio del Matese, si staglia la formazione forestale della Cipresseta, che accompagna il fiume Sava per un breve tratto. La sua origine non è certa ma l'ipotesi più credibile pare essere quella di alberi sacri piantati in prossimità di fondi in epoca preromana, tenendo ovviamente conto che la zona - già dal VI secolo a.C. - era parte integrante del Sannio di etnia Pentra. Il suolo di

matrice calcarea, dove il cipresso presenta maggiore densità, è più ricco di humus e più profondo. Nelle aree dove più rada è la presenza vegetale il terreno risulta povero in sostanza organica e la matrice calcarea assai superficiale. L'intero massiccio del Matese è interessato da frequenti fenomeni carsici che in quest'area sono evidenziati dalla presenza di quasi 200 grotte, a varia profondità, di inghiottitoi naturali e di sorgenti dove riaffiorano le acque sotterranee.



### In foresta

La Cipresseta è particellata in proprietà private e gli unici suoli demaniali sono quelli comunali circostanti le rive del fiume Sava. Il tali aree un breve trekking all'aria pura, tra cascatelle e piccole rapide, è un'attività salutare da abbinare, dove permesso, alla pesca provando ad insidiare trote e pesci d'acqua dolce.



### Tra Cipressi ed acque minerali

Il Cipresso è paradossalmente legato all'acqua, non solo a Fontegreca. Il legno di cipresso, bianco gialliccio, duro, compatto e resistente all'umidità è stato per millenni usato per costruire imbarcazioni leggere e sicure. Sono i naturali fenomeni di erosione carsica e un'eccezionale qualità ambientale a rendere il territorio incline alla produzione di acque minerali.



- Una presenza faunistica di tutto rispetto, sia al suolo che in volo. Rapaci notturni e diurni (civetta, gufo, barbagianni, assiolo, poiana, nibbio e falchi) convivono con tordi, colombacci, ghiandaie e corvi. Tra i mammiferi pipistrelli, tassi, volpi, cinghiali, donnole, faine e ricci.



## Il territorio

Siamo nel Massiccio dei Monti del Matese, uno dei più importanti gruppi montuosi dell'Appennino meridionale. Qui la natura è ancora selvaggia e incontaminata. Quest'area di oltre 33.000 ettari è solcata da numerosi corsi d'acqua che risultano solo in parte osservabili, perdendosi in condotti carsici e riaffiorando più a valle. 20 comuni della provincia di Caserta e 5 della provincia di Benevento dando vita al meraviglioso Parco Regionale del Matese, un'area scrupolosamente protetta, capace di soddisfare un flusso turistico esigente e attento.

## Pallagrello, un vino alle pendici del Matese.

Originario della zona alifana, il Pallagrello è un'uva nota fin dal settecento con il nome di "pallarella" ovvero piccola palla, a causa della sfericità degli acini. E' una delle pochissime varietà in versione sia bianca che nera. Un tempo veniva denominata anche Piedimonte, dal luogo di provenienza, annoverata come uva eccel-lente, presente sulla tavola del Re. Che il Re amasse tanto il Pallagrello è dimostrato da una lapide del 1775 nel fondo Monticello di Piedimonte Matese.



Per secoli i pastori matesini hanno trasferito greggi assecondando l'alternarsi delle stagioni. La sapienza artigiana, direttamente derivata dal mondo pastorale e contadino, produce formaggi pecorini, mozzarella e caciocavallo unici. Il clima si presta alla stagionatura di prosciutti e salumi come il "cazzu 'ntontulu", tipico di Castello Matese. Dai boschi, fragoline, more e mirtili e poi origano, maggiorana, castagne e prelibati funghi. Nelle zone pedemontane si estendono oliveti dai quali si ricava ottimo olio extravergine d'oliva. La Pezzata, esempio di vera prelibatezza tra i piatti tipici dai sapori semplici e decisi, è una raffinata preparazione a base di agnello, bollito a lungo con gli aromi dei boschi e dei pascoli di montagna. Ad Ailano si preparano le marruche (lumache) in brodo e, nella zona di San Lorenzello, ottimi taralli.



## Le Peschiole di Vairano Patenora

Le peschiole, che ricordano nella forma grosse olive da tavola, sono frutti di pesco raccolti dalle piante all'epoca del primo diradamento. Di lunghezza non superiore a 2 cm e a nocciolo non ancora indurito, vengono conservati in acqua acidulata ed utilizzati come aperitivo. La conserva, di cui non si conoscono le origini storiche, è una tipica preparazione contadina di Vairano Patenora.



- **I Taralli di Pratella**

*Pane e prodotti da forno come valore tradizionale del territorio. Nella foto i taralli all'olio d'oliva di Pratella.*

- **I Formaggi a pasta filata**

*Mandrie di bufale offrono un latte di qualità, ricco di sapore, che ritroviamo in mozzarelle e treccioni affumicati.*



Veduta del Lago di Gallo - Gallo Matese (CE)

Il Matese offre un notevole pacchetto di luoghi di interesse storico, culturale e naturalistico. A Pietraroja affiorano calcari fossili appartenenti al periodo triassico (200 milioni di anni addietro) e proprio qui è stato rinvenuto *Ciro*, il più piccolo dinosauro che la storia conosca. Tra Capriati al Volturno e Venafro su 25 ha si estende l'Oasi WWF Le Mortine. Le grotte del Lete, dal leggendario fiume infernale le cui acque avevano l'effetto di produrre l'oblio della vita passata, si trovano invece a ridosso della diga del Lago di Letino, un luogo di indescrivibile

fascino per appassionati di speleologia. Una caratteristica del paesaggio del Matese è la presenza diffusa di castelli, cinte murarie, torri e borghi fortificati. La maggior parte conservano, ancora in perfetto stato, l'antica struttura medioevale. Nutrita è la schiera di artistici luoghi di culto. Vale la pena di visitare, tra i tanti, il suggestivo Santuario Francese di S. Maria Occorrevole, a Piedimonte Matese, di origini quattrocentesche come testimoniano gli affreschi custoditi ma ampiamente rimaneggiato nel XVIII secolo.



### Castrum Vayrani a.d. 1193

A Vairano Patenora, alle pendici dei Monti Trebulani, sorge un borgo medioevale di origine Normanna in cui si rievoca il fallito assedio alle fortificazioni del castello, subito dai devoti di Manfredi di Altavilla, da parte di Enrico VI di Svevia. La rievocazione in costume si svolge nel primo fine settimana di agosto.



### I Laghi di Gallo e Letino

*I laghi artificiali di Gallo e Letino sbarrano il corso dei fiumi Lete e Sava. Oggi, a distanza di un secolo dalla loro creazione, rappresentano il luogo simbolo di un ambiente di enorme fascino naturalistico. Prima della diga, le acque del Lete si inabissavano nel Caùto e, durante la primavera, formavano un lago che straripava, in una cascata, sulla Valle delle Ravi. Le acque ospitano numerosi esemplari di pesce e, nei periodi estivi, si osservano migratori come marzaiole, germani reali e folaghe.*



- *Letino è nel cuore del Parco del Matese ad oltre mille metri di altezza. Uno splendido colpo d'occhio sul lago e la montagna.*
- *In media collina, Pratella (da pratila, piccoli prati) ha un toponimo che chiarisce l'amenità del luogo. Un centro storico tutto da scoprire.*



**Regione Campania  
Assessorato Agricoltura,  
Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale, Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo  
Provinciale Foreste di Caserta**

Centro Direzionale  
Via Arena loc. San Benedetto  
81100 Caserta  
Tel. +39 0823 55144  
Fax +39 0823 554145  
[a.rinaldi@maildip.regione.campania.it](mailto:a.rinaldi@maildip.regione.campania.it)

**Ente Provinciale per il Turismo di Caserta  
Ufficio Informazioni Turistiche**

Palazzo Reale  
Viale Giulio Douhet, 2A  
81100 Caserta  
Tel. +39 0823 321137  
Fax +39 0823 326300

**Gal - Alto Casertano**

Viale della Libertà 75  
81016 Piedimonte Matese (Ce)  
Tel. +39 0823 785869  
[www.altocasertano.it](http://www.altocasertano.it)  
[gal@altocasertano.it](mailto:gal@altocasertano.it)

**Comune di Fontegreca**

Via Roma, 74  
81014 Fontegreca (CE)  
Tel. +39 0823 944104 / +39 0823 944003  
[www.comune.fontegreca.ce.it](http://www.comune.fontegreca.ce.it)

**Pro Loco Fontegreca**

Tel. +39 0823 944801  
[www.prolocofontegreca.it](http://www.prolocofontegreca.it)

**Da non perdere**

**Alife**

- **Anfiteatro Romano**  
[www.prolocoalifana.it](http://www.prolocoalifana.it)

**Capriati al Volturno**

- **Oasi WWF "Le Montine"**  
Tel. +39 0865 411955  
[www.oasilemortine.135.it](http://www.oasilemortine.135.it)

**Letino**

- **Museo delle arti e tradizioni**  
Tel. +39 0823 945187

**Prata Sannita**

- **Museo della Civiltà contadina,  
Museo della I e II Guerra Mondiale e  
Museo del Vasaio**  
Tel. +39 0823 941080

**Presenzano**

- **Museo dell'Enel**  
[www.enel.it](http://www.enel.it)

**Viaggiatori per un giorno**

**Fontegreca** - La Cipresseta

**Gallo Matese** - Il Lago

**Letino** - Museo delle arti e tradizioni

**Viaggiatori per tre giorni**

**Fontegreca** - La Cipresseta

**Gallo Matese** - Il Lago

**Letino** - Museo delle arti e tradizioni

**Alife** - Anfiteatro Romano

**Prata Sannita** - Museo del Vasaio

**Vairano Patenora** - Borgo Medievale e Castello

**Paesaggi da non perdere**

- Il fiume Volturno
- Il centro storico di Prata Sannita
- Il lago di Gallo
- Il fiume Lete

**Sapori e aromi**

- Olio extravergine di oliva Terre Aurunche
- Legumi
- Cipolle di Alife
- Vino Pallagrello
- Funghi
- Tartufo (bianco e nero)
- Mozzarella di Bufala Dop

**Eventi**

**Vairano Patenora** - "Festa Medioevale"  
(agosto)

**Castello Matese** - Giostra Medievale (agosto)

**Alife** - Sagra della Cipolla (agosto)

**La Foresta  
AREA FLEGREA  
e MONTE di CUMA**



- *Il lecceto della Silva Gallinaria e il fascino della zona umida*
- *Storia, mito e mistero nell'Antro della Sibilla*
- *Nei prodotti tipici, un valore di promozione del territorio*



**La Foresta  
AREA FLEGREA  
e MONTE di CUMA**  
*un tappeto verde  
in riva al mare*



**→ Come Arrivare:**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA  
Direzione Napoli

**da Bari:** Autostrada A30 NA-BA  
Direzione Napoli

Proseguire sulla Tag.le di Napoli.  
Uscita Cuma - dir. Arco Felice.  
Proseguire per Via Cuma Licola.  
Svoltare in strada della Colmata  
Seguire la segnaletica



## Carta d'identità

**Nome:** Foresta Area Flegrea e Monte di Cuma

**Ubicazione:**

- **Comuni di Bacoli e Pozzuoli - NA**

**Superficie totale:** 130 ha

**Escursione altimetrica:** 0/5 s.l.m.

**Specie arboree e arbustive:**

- **Olmo campestre, Sambucco, Biancospino, Roverella, Frassino meridionale, Pino domestico.**

**Specie animali:**

- **Gabbiano comune, Martin pescatore, Rondine di mare, Occhione, Pernice di mare, Beccaccino, Chiurlo.**

**Prodotti forestali secondari:**

- **Funghi e piante officinali.**

**Infrastrutture:**

- **Area attrezzata per pic-nic; Sentieri segnalati; Stazione ferroviaria Sepsa attiva; Centro polifunzionale con annessa sala didattica.**

Sono circa 150 gli ettari di foresta, all'interno del Parco Regionale dei Campi Flegrei, che dividono l'antica area archeologica di Cuma dalla spiaggia. Una stretta e preziosa fascia verde, compresa tra la nuova foce del lago Fusaro e il borgo balneare di Licola, che rappresenta, per ricchezza naturalistica, storica e culturale, un ambiente dai caratteri non riscontrabili altrove in Italia. La foresta, a cavallo tra i comuni di Pozzuoli e Bacoli, in provincia di Napoli, è un'oasi amena in un'area segnata fortemente dalla presenza dell'uomo. Il suo habitat è articolato e complesso; lo è in particolare la Silva Gallinaria, la cui zona umida rappresenta per ornitologi ed appassionati di birdwatching un ambiente d'intrigante fascino. Le caratteristiche del sito offrono un'irripetibile esperienza naturalistica. In particolare, grazie alla qualità dei servizi messi a disposizione dei visitatori, la foresta si propone come moderno ed attrezzato laboratorio didattico fornito di ampi e spazi dedicati all'apprendimento. Da non perdere il suggestivo percorso delle dune che dal centro di accoglienza porta sino al lago Fusaro.



- *E' sorprendente che nel cuore della Foresta di Cuma sia collocata una stazione della ferrovia Circumflegrea, raggiungibile direttamente dal centro di Napoli. L'edificio, dotato di impianto fotovoltaico, ospita, tra l'altro, un centro di accoglienza polifunzionale ed una foresteria.*

## L'identità del bosco

Sotto gli occhi vigili di un benevolo elefante di roccia il lecceto, in alcuni tratti assai denso, si alterna alla macchia mediterranea che cresce intricata sulla duna marina. Nelle zone a rimboscimento si sviluppano conifere di pini domestici, ma non mancano sparsi olmi campestri, roverelle, corbezzoli e fichi. Le Farnie e i Frassini svettano nelle aree del lecceto periodicamente sommerse dall'acqua. Tra le specie arbustive della tipica vegetazione dunale, il mirto, il lentisco, l'alaterno, la smilax, il ginepro.

Fitta e continua la copertura erbacea di edera, robbia, pungitopo e rovo e non è difficile ammirare, nei periodi di fioritura primaverile, orchidee selvatiche, ciclamini e cisti. Ricca la presenza di uccelli migratori e stanziali, studiata da esperti ornitologi nel corso di sessioni di inanellamento. Pettiroso, capinera, lui piccolo, fringuello sono alcune delle specie catturate. Nella zona umida, colorati Giaggioli acquatici (comunemente conosciuti come iris) convivono con varie famiglie di anфи.



### In foresta

*I visitatori e le scolaresche possono svolgere attività ricreative e didattiche di vario genere. Turisti e studenti conoscono e vivono la foresta scegliendo fra 70 diverse proposte di imprese e associazioni del territorio. A settembre alcuni degli appuntamenti dell'affermata rassegna "Malazè", 10 giorni di eventi dedicati all'archeoenogastronomia dei Campi Flegrei, si svolgono in foresta.*



### Lo spettacolo delle Lucciole

*La natura nel bosco è un magico spettacolo anche di notte. Le notti di tarda primavera e di inizio estate, rischiarate da piccoli sciame di luminose lucciole, sono le più suggestive ed emozionanti. Nella Silva Gallinaria, l'osservazione delle lucciole, diventa l'evento clou del programma "il Bosco e la Duna" che anima la foresta nei week-end da aprile ad ottobre.*



- Regno dell'Upupa e di oltre 30 specie di uccelli tra cui il Gheppio, la Poiana, il Falco pellegrino. In questo ambiente tanto composito trova buona accoglienza un'abbondante flora arbustiva, erbacea ed officinale. Sulle dune costiere il sorprendente Giglio delle Dune.



## Il territorio

I Campi Flegrei, dall'amenissimo fascino paesaggistico e dal ricchissimo valore storico e culturale, fanno da cornice alla Foresta di Cuma.

Il punto nel quale si sono fuse civiltà fenicie e greche che hanno permesso il successivo sviluppo, intorno all'isolotto di Megaride, della colonia di Neapolis. Un luogo magico per la civiltà romana, che vi destinò il punto d'ingresso agli Inferi e la residenza della celebre Sibilla. Una zona ricca e fertile, grazie ai preziosi sedimenti vulcanici. Terra di antiche vigne, di splendide ville romane e di peschiere.

## Le strade del vino dei Campi Flegrei

Sotto la denominazione di Campi Flegrei DOC si cela la certosina cura di vignaioli esperti che trasformano le uve di Piediroso e Falanghina in nettare di-vino. In quest'area, i due vitigni simbolo della produzione viticola campana, esprimono nei loro vini caratteristiche uniche. I vini flegrei raccontano i luoghi e contribuiscono autorevolmente alla promozione del territorio attraverso l'associazione "Strade del Vino dei Campi Flegrei" che riunisce produttori, strutture turistiche e culturali in iniziative comuni.



È, infatti, su questo territorio che si ottengono produzioni agricole di assoluta eccellenza. La più nota è la vite i cui grappoli, grazie a favorevoli caratteristiche climatiche, si trasformano in eccellenti vini rossi, bianchi e rosati di ottime qualità sensoriali, freschi e vivaci. Antica e ancora fortemente radicata la coltura delle leguminose che annovera, tra quelle di maggiore tipicità, la fava di Miliscola (nelle qualità autoctone quarantine e vuttulane) e la cicerchia flegrea.

Nel campo delle piante da frutto è la percoca detta "precoce di Francia" a rappresentare una reale specificità locale, insieme alle susine "botta 'a muro", così chiamate per la somiglianza ad un piccolo petardo. Noti e prelibati, i mitili del Fusaro e di Bacoli arricchiscono una gastronomia fantasiosa ma tradizionale, che vede proprio nei prodotti della pesca gli eccezionali interpreti.



## Pesce e Mercato Ittico

Il pesce, nella cultura locale, è simbolo di ricchezza e abbondanza. La gastronomia dei Campi Flegrei vi attinge a piene mani. Per gustare il prodotto migliore basta visitare il mercato ittico di Pozzuoli, uno dei pochi in Italia a disporre di banchine d'attracco dirette per i pescherecci. Qui è possibile acquistarne di freschissimo e le varietà più buone sono quelle pescate nelle acque del Golfo.



- La Cicerchia, tondeggianti, spigolosa e considerata a torto un legume povero; ottimo se consumato con l'aggiunta di mitili.
- La Susina "botta 'a muro" è un delizioso frutto di colore violaceo dalla polpa saporita e aromatica. Da consumare fresca o in confettura.



Veduta del Lago di Averno - Pozzuoli (NA)

I Campi Flegrei, per la relativa vicinanza a Napoli e per il valore assoluto del territorio, rappresentano una meta turistica e di soggiorno di enorme fascino.

L'area offre decine di eccezionali attrattori paesaggistici, artistici, culturali ed enogastronomici vantando trascorsi di grande spessore storico. Questi luoghi, che i romani battezzarono Campi Ardenti per la straordinaria attività vulcanica, rappresentarono una meta ambita e strategicamente contesa per Greci, Romani, Oschi, Sanniti e Longobardi.

Pozzuoli con Cuma ne costituiscono il centro di maggiore interesse culturale. A Baia, straordinari la città sommersa, le Terme di Mercurio e il Castello Aragonese. Più ad ovest Bacoli, Miseno e, oltre lo stretto braccio di mare, le isole di Procida, Vivara ed Ischia. I laghi Fusaro, Averno, Lucrino e Miseno ricordano preziosi turchesi incastonati in panorami di rara bellezza dove il mare e le terrazze a vigneto mozzano il fiato.

Ottima la cucina locale e pregevole l'accoglienza turistica.



FOTO S. DIURSO

### Archeologia a Cuma

Ad appassionati di storia ed archeologia si suggerisce una visita al Parco Archeologico di Cuma, con l'Acropoli, l'Anfro della Sibilla, l'Arco Felice, la Crypta romana. Di particolare interesse il Parco Archeologico di Baia Sommersa, sott'acqua a causa del bradisismo. Visite guidate a cura dell'Archeosub.

[www.centrosubbacampiflegrei.it](http://www.centrosubbacampiflegrei.it)



### Il percorso del Tempio

*Storia, leggenda e mito si incrociano nel luogo ritenuto l'antico porto di Cuma dove recentemente sono stati rinvenuti i resti di un tempio databile fra il I a.C e il II d.C., che dai ritrovamenti di scavo si presume dedicato ad Iside.*

*Il Tempio, raggiungibile percorrendo l'omonimo sentiero all'interno della foresta, testimonia il culto della divinità orientale associata a magia e oltretomba, che proteggeva nel quotidiano il matrimonio e le arti domestiche femminili.*



- La Solfataria di Pozzuoli è uno dei più interessanti vulcani dei Campi Flegrei. Un'escursione da non perdere.
- Il Casino di caccia di Vanvitelli, fine esempio di architettura rococò del settecento, sorge al centro del lago Fusaro a Bacoli.



**Regione Campania**  
**Assessorato Agricoltura,**  
**Foreste Caccia e Pesca**  
 Via G. Porzio  
 Centro Direzionale, Isola A/6  
 80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo**  
**Provinciale Foreste di Napoli**  
 Via G. Porzio  
 Centro Direzionale, Isola A/6  
 80143 Napoli  
 Tel. +39 081 7967607 - 7611  
 Fax +39 081 7967646  
[c.baselice@maildip.regione.campania.it](mailto:c.baselice@maildip.regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo di Napoli**  
 Piazza dei Martiri, 58  
 80121 Napoli  
 Tel. +39 081 4107211  
[www.eptnapoli.info](http://www.eptnapoli.info)  
[informazionituristiche@eptnapoli.info](mailto:informazionituristiche@eptnapoli.info)

**Ufficio Informazione Turistiche Pozzuoli**  
**Azienda autonoma di Cura Soggiorno e**  
**Turismo di Pozzuoli**  
 Largo Matteotti, 1/A  
 80078 Pozzuoli (NA)  
 Tel. +39 081 5266639  
 Fax +39 081 5265068  
[www.infocampiflegrei.it](http://www.infocampiflegrei.it)  
[azienturismopozzuoli@libero.it](mailto:azienturismopozzuoli@libero.it)

**Comune di Pozzuoli**  
 Via Tito Livio, 2  
 80078 Pozzuoli (NA)  
 Tel. +39 081 8551111  
[www.comune.pozzuoli.na.it](http://www.comune.pozzuoli.na.it)

**Pro Loco Pozzuoli**  
[www.prolocopozzuoli.it](http://www.prolocopozzuoli.it)

**Comune di Bacoli**  
 Via Lungolago, 4  
 80070 Bacoli (NA)  
 Tel. +39 081 8553111  
 Fax +39 081 5234583  
 Numero Verde: 800235763  
[www.comune.bacoli.na.it](http://www.comune.bacoli.na.it)

**Pro Loco Bacoli**  
[www.prolocobacoli.it](http://www.prolocobacoli.it)

**Da non perdere:**

**Agnano**

- **Riserva Naturale Cratere degli Astroni**  
**Oasi WWF**  
 Tel. +39 081 5883720

**Bacoli**

- **Cento Camerelle**  
 Tel. +39 081 5233797 / +39 081 5233690
- **Piscina Mirabilis**  
 Tel. +39 081 5233199

**Baia**

- **Parco Archeologico**  
 Tel. +39 081 8687592
- **Museo Archeologico dei Campi Flegrei**  
**Castello Aragonese**  
 Tel. +39 081 5233797
- **Parco Sommerso di Baia**  
 Tel. +39 081 8688923  
 Fax +39 081 5275061  
[www.areamarinaprotetta.baia.it](http://www.areamarinaprotetta.baia.it)

**Cuma**

- **Parco Archeologico**  
 Tel. +39 081 8543060

**Pozzuoli**

- **Solfatara**  
 Tel. +39 081 5262341

**Viaggiatori per un giorno**

**Bacoli** - La Foresta Area Flegrea  
**Bacoli** - Parco Archeologico di Cuma

**Viaggiatori per tre giorni**

**Bacoli** - La Foresta Area Flegrea  
**Bacoli** - Parco Archeologico di Cuma  
 e **Piscina Mirabilis**  
**Baia** - **Parco Sommerso di Baia** e  
**Museo Archeologico dei Campi Flegrei**  
**Pozzuoli** - **Solfatara**

**Paesaggi da non perdere**

- **Capo Miseno**
- **Lago d'Averno**
- **Lago Lucrino**
- **Lago Fusaro con Casino Vanvitelliano**

**Sapori e aromi**

- **Pesce Azzurro**
- **Cozze di Miseno**
- **Vini dei Campi Flegrei Doc**
- **Mozzarella di Bufala Dop**

**Eventi**

**Pozzuoli** - **Malazé** (settembre)  
**Cuma** - **Il Bosco e la Duna** (aprile - ottobre)

**La Foresta di  
ROCCARAINOLA**



- *Passaggiate, trekking e biking immersi in una natura amica.*
- *La festa della castagna, l'evento d'autunno che scalda i primi freddi.*
- *In tavola, prodotti semplici e tradizionali preparazioni di territorio.*



# La Foresta di ROCCARAINOLA

*dall'alto, il cielo  
sfiora il mare*



**→ Come Arrivare:**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA  
Direzione Napoli  
Proseguire su A30. Uscita Nola.

**da Bari:** Autostrada A30 NA-BA  
Direzione Napoli - Uscita Nola.

Continuare su Var. SS7BIS  
fino a Roccarainola.



## Carta d'identità

Nome: **Foresta di Roccarainola**

Ubicazione:

- **Comune di Roccarainola (NA)**

Superficie totale: **896 ha**

Escursione altimetrica: **300/997 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Castagno da frutta e selvatico e Ontano napoletano, Douglasia, Faggio, Nocciolo selvatico, Carpino e Orniello;**
- **Sottobosco: arbusti di Coronilla, Biancospino, Sanguinella e Ginestra odorosa.**

Specie animali:

- **Tasso, Cinghiale, Riccio, Volpe, Biscia;**
- **Merlo, Poiana, Falco Pellegrino, Passeracci di varie specie.**

Prodotti forestali secondari:

- **Funghi, tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

Infrastrutture:

- **Area attrezzata per pic-nic e sentieri segnalati.**

La foresta di Roccarainola, parte del Parco Regionale del Partenio, si sviluppa su una superficie totale di circa 950 ha.

Il sito, incluso interamente nel comune da cui prende il nome, è il punto d'incontro tra le province di Napoli, Avellino, Caserta e Benevento e rappresenta un importante sito naturale a due passi dalla realtà brulicante di una città metropolitana che da Napoli si estende sino a Nola.

Quest'area si offre ospitale e accogliente alle famiglie in cerca di una dimensione di naturale benessere e, allo stesso tempo, selvaggia e incontaminata per gli amanti del trekking, del birdwatching e della mountain bike. Non mancano, infatti, numerose aree attrezzate che offrono ai visitatori momenti di comoda socializzazione. Ma è la magia dei sentieri, che s'inerpicano nel bosco, ad affascinare gli amanti di un habitat selvaggiamente naturale, godibile in un contesto di attenta conservazione.

Il pacchetto di accoglienza della Foresta di Roccarainola è arricchito da sei suggestivi sentieri guidati che completano il fascino dell'offerta.



- *Sono circa un centinaio le specie presenti. Oltre ai tipici mammiferi dell'Appennino Meridionale, nutrita è la schiera di uccelli, tra cui il Falco Pellegrino, il Pettiorosso, il Picchio, la Cinciallegra.*

## L'identità del bosco

Il bosco è ricco di castagni, ontani napoletani, cerri, roverelle e carpini. La macchia mediterranea presidia le radure e il sottobosco. Prosperano il rosmarino, il pungitopo, la ginestra e la rosa canina. Non mancano prelibati funghi e, ad essere fortunati, qualche tartufo. Risalendo verso altitudini superiori ci si immerge tra i noccioli selvatici e gli antichi faggi. In questo prezioso habitat trovano rifugio molte specie della tipica fauna appenninica ed è facile, lungo i camminamenti meglio protetti dalla vegetazione,

incrociare il tasso, il riccio, la volpe e il cinghiale, oltre a numerose varietà di uccelli stanziali e migranti.

Dalle quote più alte si osservano la poiana e il falco pellegrino e si svela agli occhi del visitatore un panorama spettacolare che, nelle giornate più terse, spazia senza ostacoli per decine di chilometri. Sotto di noi la fertile piana campana con al centro il massiccio del Vesuvio. Più in fondo, il cielo sfiora il mare.



### In foresta

Naturalisti, trekkers, ecologisti, amanti della natura e del verde, potranno dedicarsi alla fotografia, ad attività di birdwatching, trekking, escursioni a piedi e in mountain bike, o partecipare alle "giornate in Foresta", proposte con cadenza periodica dallo STAPF. Sono previste anche attività personalizzate da prenotare.



### Il Vivaio Costa Grande

Due ettari di terreno sistemato a terrazze ospitano uno dei sedici vivai della Campania, detto Costa Grande dall'omonima località. Vi si coltivano piante destinate a salvaguardare il composito patrimonio forestale campano. Aperto al pubblico, è facilmente raggiungibile e rappresenta un prezioso strumento didattico per la diffusione della cultura del verde.



- Coronilla, Biancospino, Sanguinella, Ginestra Odorosa ed Asparago selvatico rappresentano il consistente strato arbustivo. Tra le erbacee ed officinali l'Edera, la Borragine, la Sanicula europea, l'Anemone, l'Ornithogalum, il Geranio di San Roberto e l'intenso Rosmarino.



## Il territorio

La foresta di Roccarainola sovrasta l'agro nolano. Un'area ricca di fermenti culturali e storici. Strategica è la collocazione. Baricentro tra Napoli e l'entroterra campano, passaggio obbligato da e per Avellino. Quest'area, nel tempo, ha affascinato Oschi, Sanniti e poi Romani che hanno lasciato tracce indelebili della loro presenza. Una terra che ha dato i natali a Giordano Bruno, innovatore del pensiero umano, ma che, al contempo, ha mantenuto un saldo attaccamento alle tradizioni.

## Roccarainola, "terra antica del nocciolo"

Grandi nomi dell'industria dolciaria utilizzano le nocciole dell'agro nolano, ma la prelibata "avellana" non è destinata solo ad essere ingrediente di creme, cioccolato e torroni. Nei paesi circostanti la foresta di Roccarainola, città inserita nel circuito "Terre Antiche del Nocciolo", produzioni spesso ancora artigianali valorizzano il delizioso seme, che può arricchire di sapore inconfondibile la pasta, alcune carni e formaggi freschi e perfino il caffè.



Un tipico esempio è l'arte pastaia e della panificazione che se nella tipicità del suo pane trova molti estimatori, nella pasta ha invece raggiunto, grazie alla creatività di sapienti artigiani, vette di rara eccellenza.

Intensiva è la produzione della nocciola che il naturalista svedese Linneo classificò col nome di "Corylus Avellana", quasi la zona fosse il punto di origine della sua ampia diffusione mediterranea. Le produzioni orticole e da frutto sono tipiche di una valle ricca di risorse irrigue e forse qui ha avuto origine il gradevolissimo "friariello napoletano", una cima di rapa o broccolo dalle caratteristiche uniche. Sul fronte dei frutti, oltre ai tradizionali agrumi, spicca il Diospiro vaniglia, un kaki o loto localmente chiamato Legnasanta, che ancora oggi, nelle famiglie contadine, viene consumato cotto in forno come dessert.



## Il Salame di Mugnano

Nell'area di Mugnano del Cardinale nasce il tipico salame napoletano che il Ministero delle politiche agricole ha riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale italiano.

Il particolare norcino ha un caratteristico gusto dolce affumicato, appena erbaceo, conferitogli dalla stagionatura che sfrutta le brezze cariche di profumi provenienti dalla foresta di Roccarainola.



- **'a papaccella napoletana**  
*E' un peperone piccolo, schiacciato, costoluto e saporito. Sott'olio o sott'aceto, accompagna le carni suine.*
- **'e friarielli**  
*Cime di rapa cotte nell'olio con la loro acqua, uno dei piatti poveri locali maggiormente apprezzati.*



La Costa e il Vesuvio visto dal Belvedere del Sindaco - Roccarainola (NA)

Nel raggio di circa 30 km il visitatore si ritrova immerso in uno dei luoghi della Campania più ricchi di storia, luoghi dove grandi popoli hanno costruito civiltà che ancora oggi improntano di sé la cultura dell'area. Centro principale è Nola, antico insediamento osco-sannita, base militare e al tempo stesso *refugium tranquillitatis* dell'imperatore Augusto. Una sosta a Nola e immediati dintorni consente di spaziare nel tempo, dal villaggio preistorico di San Paolo Belsito alle Basiliche paleocristiane di Cimitile, al convento medioevale di Sant'Angelo in Palco, ai Musei Diocesano ed

Archeologico in piena area urbana. Storia e folklore si intrecciano nelle feste che nei paesi dell'agro nolano rimandano ad antichi riti. La cortesia degli abitanti si può apprezzare nell'accoglienza alberghiera, che va da agriturismi e B&B fino ad alberghi a quattro e cinque stelle, variamente collocati sull'intero territorio di interesse. La gastronomia offre piatti tipici e cucina tradizionale in trattorie e ristoranti a conduzione familiare, ma si apre, in particolare a Roccarainola, alla grande ristorazione, anche dedicata ad eventi, con punte culinarie di eccellenza.



### La Festa dei Gigli a Nola

Fra le 500 feste popolari più belle d'Europa, vede protagoniste gigantesche macchine lignee rivestite in cartapesta e manovrate a spalla dalle corporazioni dei mestieri artigianali. Il folto calendario dei festeggiamenti si sviluppa su tutto il mese di Giugno con la ballata dei gigli spogliati, la vestizione e la ballata finale.



### Una catena di Castelli

La piana nolana ha sempre svolto il ruolo di confine fra Campania costiera e Campania interna. Una catena di Castelli, nati con funzioni di controllo, testimonia una costante e importante frequentazione umana. Oltre le Torri di Maddaloni e il Castello di Cancellò, fuori dall'area considerata ma visibili dalla Foresta, si incontrano i ruderi del Castello di Avella, il Castello di Roccarainola e la Castelluccia, il normanno Castel Cicala a Nola e, verso Napoli, il Castello ducale di Marigliano.



- A **Cimitile**, sul luogo della primitiva necropoli pagana, sorge un complesso di sette basiliche paleocristiane, datate dal III al V sec. d.C.
- Ad **Avella** si va dall'anfiteatro romano al castello medioevale, dalle grotte naturali ad una cascata rupestre.



**Regione Campania  
Assessorato Agricoltura,  
Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale, Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo  
Provinciale Foreste di Napoli**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale, Isola A/6  
80143 Napoli  
Tel. +39 081 7967607 - 7611  
Fax +39 081 7967646  
[c.baselice@maildip.regione.campania.it](mailto:c.baselice@maildip.regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo di Napoli**

Piazza dei Martiri, 58  
80121 Napoli  
Tel. +39 081 4107211  
[www.eptnapoli.info](http://www.eptnapoli.info)  
[informazionituristiche@eptnapoli.info](mailto:informazionituristiche@eptnapoli.info)

**Gal - Partenio**

Via Caprioli 25  
83030 Santa Paolina (Av)  
Tel. +39 0825 964118  
[www.galpartenio.it](http://www.galpartenio.it)  
[info@galpartenio.it](mailto:info@galpartenio.it)

**Comune di Roccarainola**

Via Roma, 9  
80030 Roccarainola (NA)  
Tel. +39 081 8293449  
Fax +39 081 5118414  
[www.comune.roccarainola.na.it](http://www.comune.roccarainola.na.it)

**Pro Loco Roccarainola**

[www.prolocoroccarainola.it](http://www.prolocoroccarainola.it)  
[info@prolocoroccarainola.it](mailto:info@prolocoroccarainola.it)

**Da non perdere:**

**Acerra**

- **Museo della maschera, del folklore e della civiltà contadina - Castello Baronale**  
Tel. +39 081 8857249  
[www.pulcinellamuseo.it](http://www.pulcinellamuseo.it)

**Avella**

- **Anfiteatro Romano**
- **Antiquarium**
- **Castello**  
[www.gruppoarcheologicoavellano.org](http://www.gruppoarcheologicoavellano.org)

**Cimitile**

- **Complesso Basiliche Paleocristiane**  
Tel. +39 081 5123126  
[www.prolococimitile.it](http://www.prolococimitile.it)

**Lauro**

- **Castello Lancellotti**
- **Museo "Umberto Nobile"**  
[www.prolauro.it](http://www.prolauro.it)

**Nola**

- **Museo Diocesano e Antiquarium del Seminario Vescovile**  
Tel. +39 081 3114632
- **Museo Etnomusicale I Gigli di Nola**  
Tel. +39 081 8239974  
[www.gigliadinola.it](http://www.gigliadinola.it)
- **Museo Storico Archeologico dell'Antica Nola**  
Tel. +39 081 5127184

**Viaggiatori per un giorno**

**Roccarainola** - La Foresta  
**Cimitile** - Basiliche Paleocristiane

**Viaggiatori per tre giorni**

**Roccarainola** - La Foresta  
**Cimitile** - Basiliche Paleocristiane  
**Avella** - Castello e Anfiteatro Romano  
**Nola** - Museo Diocesano e Museo Storico Archeologico dell'Antica Nola  
**Lauro** - Castello Lancellotti e Museo "Umberto Nobile"

**Paesaggi da non perdere**

- Vallo di Lauro
- Valle di Polvica

**Sapori e aromi**

- Albicocche vesuviane
- "Papaccelle" napoletane
- Pomodorini del Piennolo
- Vini del Vesuvio Doc
- Mozzarella di Bufala Dop

**Eventi**

**Cicciano** - Palio dei Quartieri (maggio/giugno)  
**Cimitile** - Premio Letterario (giugno)  
**Nola** - Festa dei Gigli (giugno)  
**Roccarainola** - Festa della Castagna (ottobre)

**Le FASCE BOScate  
di PERSANO e la  
Foresta CALVELLO**



- *Cedui di querce e lecci, arbusti, boschi di latifoglie, attraversati dal corso del fiume Sele*
- *Verso la costa, i maestosi templi di Paestum, colonia magno greca sacra a Poseidone*
- *Il carciofo tondo di Paestum, preziosa varietà orticola locale, vanta il marchio IGP*



# Le FASCE BOScate di PERSANO e la Foresta CALVELLO *sorprendenti oasi di verde*



 **Come Arrivare:**

**Fasce Boscate di Persano**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA dir. Napoli - immettersi su A30 dir. Salerno, proseguire su E841, e poi A3 dir. Reggio Calabria uscita Campagna proseguire per Serre.

**da Reggio Calabria:** Autostrada A30 dir. Salerno, uscita Campagna proseguire per Serre.



## Carta d'identità

**Nome:** Fasce Boscate di Persano

**Ubicazione:**

- **Comune di Serre (SA)**

**Superficie totale:** 352 ha

**Escursione altimetrica:** 20/60 s.l.m.

**Specie arboree e arbustive:**

- **Cerro, Carpinella, Acero Campestre, Olmo, Leccio, Carpino Nero e Bianco, Albero di Giuda, Alloro, Orniello, Fico, Pioppi, Smilax Aspera, Ontano Napoletano, Tiglio, Viola alba, rosa.**

**Specie animali:**

- **Airone rosso, Airone bianco maggiore, Albanella reale, Gru, Totano moro, Gabbiano comune, Tortora;**
- **Lontra.**

**Prodotti forestali secondari:**

- **Castagne/marroni, Funghi, Tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

Quasi all'inizio della costiera cilentana, dirigendosi verso l'interno, il territorio del Comune di Serre ospita le Fasce Boscate di Persano. Ricadenti nella cosiddetta Zona Sele, terrazzi fluviali destinati ad accogliere le piene del Sele e del suo affluente Alimenta ospitano due grandi fasce verdi, lineari e perfettamente separate fra loro. Fra e intorno alle fasce boscate, aree coltivate di proprietà privata e una Tenuta Militare. Non lontane dall'Oasi WWF, con la quale condividono gran parte delle specie vegetali e animali, le fasce di Persano, tutte nel comune di Serre, si caratterizzano per la peculiarità delle formazioni arboree e arbustive. Collocate fra i Monti Picentini e i Monti Alburni, le fasce demaniali ben si prestano alla fruizione turistica e alle attività naturalistiche in foresta. Al centro di una zona punteggiata di antichi borghi medievali, spesso sorti sulle vestigia di insediamenti di coloni greci, che hanno visto poi succedersi le dominazioni romane, bizantine, normanne e via via fino ai Borbone, questi boschi guardano verso la costa Paestum, il più grande complesso archeologico della Magna Grecia.



- *La multiforme vegetazione arborea ed arbustiva si arricchisce di specie floreali, anche acquatiche, e nel bosco trovano riparo alcuni mammiferi, fra cui i pipistrelli, la lontra, uccelli acquatici, passeriformi. In alto, sveltano i rapaci.*

## L'identità del bosco

Le fasce di Persano rappresentano un mosaico di paesaggi boschivi, in cui i singoli tasselli coesistono generando un complesso ecosistema. Si va dal bosco ripariale, parallelo ai corsi d'acqua, fatto in prevalenza di salici e pioppi, al bosco planiziario, un po' più elevato rispetto all'alveo fluviale, con boschi di latifoglie, soprattutto lecci, carpini e frassini. Zone di rimboschimento, variamente posizionate sui pendii più o meno erti, ospitano querce, olmi, alloro e alberi da frutto selvatici

come il melastro e il perastro. Numerose le formazioni arbustive con, fra gli altri, Ginestra, Tamerice, Rosa canina. Particolari le lianose rampicanti Hedera, Clematis e Smilax per le figure che disegnano arrampicandosi sui fusti degli alberi, quasi a descrivere soggetti fantastici che all'interno del bosco evocano sempre un che di fiabesco. Come composito è il bosco, così l'avifauna, oggetto di osservazione e di studio.



### In foresta

L'osservazione naturalistica, anche didattica, è l'attività principale nei boschi di Persano. Passeggiando lungo i corsi d'acqua si osservano specie avicole insolite per i cittadini. I boschi secolari, degni di inserimento nell'elenco nazionale dei boschi vetusti, offrono relax e riparo durante le escursioni.



### Fasce boscate e coltivi

Le fasce boscate danno riparo e cibo a numerosi antagonisti di specie dannose per le coltivazioni. Intuendo, ancor prima di verificarlo scientificamente, che un ambiente ad alto indice di biodiversità, come quello forestale, contribuisce a creare un habitat poco favorevole allo sviluppo di insetti dannosi, l'uomo ha piantato boschi ai margini dei campi coltivati.



- La Gallinella d'acqua è un uccello che trova il suo habitat ideale presso le rive dei fiumi e in zone umide, dove vive e nidifica. Molto nota in Europa, si riproduce generosamente. Nei boschi di Persano risuona il suo caratteristico richiamo.



## Carta d'identità

Nome: **Foresta Regionale di Calvello**

Ubicazione:

- **Comune di Campagna (SA)**

Superficie totale: **86 ha**

Escursione altimetrica: **300/997 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Melastro, Perastro, Cerro, Roverella, Pioppo tremulo, Acero napoletano, Orniello, Carpino Nero, Leccio, Ciavardello.**
- **Rosa canina, biancospino, Salvia glutinosa, Ginestra di Spagna, Asparago, Pungitopo**

Specie animali:

- **Calandro, Falco pellegrino, Balia dal collare, Tottavilla, Cesena, Beccaccia, Tortora, Tordo sassello, Starna, Quaglia, Allodola, Corvo Imperiale;**
- **Lupi.**

Prodotti forestali secondari:

- **Funghi, tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

L'abitato di Campagna, in provincia di Salerno, è sovrastato da rilievi montuosi variamente denominati. Uno di questi, detto Calvello, all'estremità occidentale dei Monti Picentini, ospita una foresta demaniale cui è affidato il compito di proteggere i ripidi versanti dall'erosione. L'accesso non è agevole, perché le zone demaniali si intersecano con proprietà private, ma il percorso a piedi, lungo la vecchia mulattiera di Sant'Elmo, è affascinante e consigliato ai trekker esperti. Pascoli alberati si alternano a boschi di cerro, e spesso la presenza di specie selvatiche di alberi da coltivo testimonia la stretta interazione, nel tempo, fra uomo e foresta. Man mano che si scende dalla sommità dell'altura, con un'escursione che va dai 997 ai 300 m.s.l.m., alle querce si uniscono altri alberi e radi arbusti, o anche estensioni di graminoidi. La presenza di zone a vegetazione diradata, con affioramenti rocciosi, limita l'avifauna, nondimeno presente con alcune specie di notevole interesse. Monte Calvello e la foresta guardano direttamente la cittadina di Campagna, che dal medioevo ricoprì un importante ruolo di difesa, in particolare sotto Federico II.



- *Campanule, digitali, anemoni, ciclamini e altre specie floreali selvatiche descrivono macchie colorate sul suolo boschivo. Il corvo imperiale e la ghiandaia caratterizzano la fauna del sito, insieme ai rapaci e a specie venatorie quali la ormai rara coturnice.*

## L'identità del bosco

Il bosco di Calvello, caratterizzato da zone a vegetazione diradata, si avvia verso un naturale infittimento con nuova vegetazione che, tuttavia, viene contrastata dagli incendi nel periodo estivo. Sul versante settentrionale, l'orniello e il carpino nero prevalgono sul leccio che risale fino a 900 metri di quota.

A quote inferiori, a queste specie si uniscono vari tipi di quercia, come la roverella e il cerro; avvallamenti variamente terrazzati ospitano pioppi tremuli su un tappeto di felce

aquilina. Le caratteristiche geologiche del suolo, prevalentemente calcareo, e l'abbondanza di luce spiegano l'aspetto discontinuo di questo bosco. Rosa canina, biancospino ed erica arborea costituiscono lo strato arbustivo. Il versante sud/est del monte appare spoglio per la presenza della matrice calcarea e il dilavamento del suolo, connotato da querce sparse e radi arbusti sempreverdi. La parte inferiore è occupata da un lecceto, ai margini del quale vi sono fasce tagliafuoco.



### In foresta

La foresta di Calvello è stata inserita nel laboratorio ambientale interattivo **FORESTE IN MOVIMENTO** promosso per il 2011 dal Comitato regionale UISP (Unione Italiana Sport per Tutti). Le attività proposte si uniscono all'osservazione naturalistica e al birdwatching.



### C'era una volta il carbone

Come d'uso sull'Appennino, il bosco di Calvello è stato in passato destinato alla produzione del carbone vegetale. Vecchie aie carbonili, mulattiere e sentieri rimangono a raccontare il lavoro duro e paziente dei carbonai, che dal taglio del ceduo, soprattutto di leccio, ricavano i "catuozzi", cataste da ardere lentamente per cuocere il legno. Ne resta ormai solo il ricordo.



➔ **Come Arrivare:**

#### Foresta Calvello

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA dir. Napoli - immettersi su A30 dir. Salerno, proseguire su E841, e poi A3 dir. Reggio Calabria uscita Campania.

**da Reggio Calabria:** Autostrada A30 dir. Salerno, uscita Campania.





## Il territorio

Le Fasce Boscate di Persano e la Foresta di Calvello insistono rispettivamente sui territori di Serre e di Campagna, legati da vicende storiche e da una posizione geografica che le vede bagnate da fiumi quali il Sele e il Tenza. La presenza delle acque ha dato vita all'Oasi di Persano e a quella del Monte Polveracchio, che identificano le due cittadine come importanti centri di interesse naturalistico. Le foreste integrano il quadro delle biodiversità locali. Sul territorio anche la più grande centrale fotovoltaica del mondo.

## Olio Colline Salernitane DOP

Ben 87 comuni, dalla Costiera Amalfitana al Vallo di Diano, sono compresi nell'area della DOP Olearia, fra questi Campagna e Serre. L'olio Colline Salernitane è verde con riflessi paglierini, ricco di sentori fruttati.

Rotondella, Frantoio, Ogliarola e Leccino sono le varietà, autoctone o introdotte in tempi lontani. Il rispetto del severo disciplinare di produzione e la meccanizzazione dei processi più delicati danno vita ad un prodotto dalle preziose caratteristiche organolettiche e nutrizionali.



Tutta la provincia di Salerno vanta prodotti gastronomici degni di nota. Qui siamo nei pressi della Piana del Sele, dove a poca distanza dai templi di Paestum pascolano ancora allo stato semibrado le bufale dal latte pregiato. La mozzarella bufalina, da Battipaglia in poi, è la perla gastronomica del territorio, mentre dal latte vaccino delle razze appenniniche si produce il Caciocavallo Silano DOP. Il carciofo IGP è la più importante coltivazione della Piana, e l'olio Colline Salernitane DOP accompagna superbamente questi prodotti che da soli valgono un pranzo. Tradizione e cultura popolare nella cucina locale, che porta in tavola paste fresche sposate a fagioli e ceci, secondo l'uso regionale, soffritto, "gliummarielli" preparati con interiora di agnello, "cimbutelle" e minestre di verdure, patate "cunzate" (conciate) con la salsiccia.



## I fiori di zucca

I fiori di zuccino o zucca raccolti in estate, nelle prime ore del mattino, sono deliziosi immersi in una pastella di acqua, farina e sale e poi fritti. Altrettanto buoni se nella pastella si aggiunge del lievito (pasta cresciuta) o altri ingredienti secondo le varianti locali (acciughe, provola e altro).



- **La Mozzarella**  
*Sapore appena acidulo, fermenti lattici vivi, formato maxi (Zizzona di Battipaglia) o mini (bocconcini e ripieni)*
- **I prodotti bufalini**  
*Dal latte di bufala, anche ricotte, yogurt, gelati e squisiti formaggi freschi, affumicati e ripieni.*



Particolare del Parco Nazionale del Cilento - Salerno

I territori confinanti di Serre e Campagna, a breve distanza da Salerno, si trovano al centro di un'area dove l'offerta turistica spazia dall'archeologia alla storia, dalle meraviglie naturali alla gastronomia, non trascurando grandi opere di avanzata tecnologia. Il richiamo della foresta diventa spunto per visitare il Santuario mariano e il Museo contadino a Serre, così come i resti del Castello Gerione, antichi monasteri e palazzi signorili a Campagna. Fra i Fiumi Sele e Calore, nella Real Casina le tracce dei Borbone, che a Persano avevano una delle loro riserve di caccia. Qui si

allevava il cavallo della razza Persano, apprezzato per il temperamento docile e l'attitudine agli sport equestri e all'ippoturismo. All'avanguardia la Centrale Fotovoltaica vicina all'Oasi WWF di Persano, mentre a breve distanza si trova l'area archeologica di Paestum. Agriturismi e B&B, ma anche grandi strutture, soprattutto verso Capaccio, offrono un'accoglienza alberghiera che completa il piacere del viaggio, insieme ad una ristorazione che spazia dalla cucina tradizionale alla rielaborazione gastronomica di ricette e cucina del territorio.



### L'Oasi WWF di Persano

Sulle sponde del Sele, all'interno della riserva naturale Foce del Sele-Tanagro, l'oasi di Persano è una delle zone umide protette d'Italia. Fra boschi igrofili, macchia mediterranea e prati fioriti si aprono zone palustri dove regna la Lontra, animale in via di estinzione. Pesci d'acqua dolce e insetti sono cibo per gli uccelli migratori.



### Il Museo della Memoria e della Pace

Carlo Levi, raccontando le assurdità del fascismo, individuò a Eboli il limite del mondo e della storia. Pochi però sanno che Campagna dal 1940 al 1943 fu sede di pre-internamento per migliaia di ebrei destinati ai campi di sterminio. Il Museo della Memoria e della Pace raccoglie testimonianze dell'opera umanitaria del Vescovo Palatucci, zio del questore e martire di Fiume Giovanni Palatucci, inserito nell'elenco dei "Giusti tra i Popoli" in Israele, per il suo impegno per la salvezza degli ebrei.



### Santa Maria dell'Oливо

- Santuario del XV sec., richiama l'albero sacro e importante per l'economia locale.

### La "Chiena" del Tenza

- Istituita nel passato per ripulire le strade, l'inondazione pilotata del fiume si svolge nei week-end estivi a Campagna.

**Regione Campania**  
**Assessorato Agricoltura,**  
**Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo**  
**Provinciale Foreste di Salerno**

Via Generale Clark, 103  
84125 Salerno  
Tel. +39 089 3079215  
Fax +39 089 330774  
[f.landi@regione.campania.it](mailto:f.landi@regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo Salerno**

Via Velia, 15  
84125 Salerno  
Tel. +39 089 231432  
[www.eptosalerno.it](http://www.eptosalerno.it)  
[info@eptosalerno.it](mailto:info@eptosalerno.it)

**Gal - I sentieri del buon vivere**

Largo Padre Pio  
84020 Laviano (Sa)  
Tel. 0828 915312  
[www.isentieridelbuonvivere.it](http://www.isentieridelbuonvivere.it)  
[coordinamento@isentieridelbuonvivere.it](mailto:coordinamento@isentieridelbuonvivere.it)

**Comune di Serre**

Via Vittorio Emanuele  
84028 Serre (SA)  
Tel. +39 0828 974900 - 974901  
Fax +39 0828 974798  
[www.comune.serre.sa.it](http://www.comune.serre.sa.it)  
[info@comune.serre.sa.it](mailto:info@comune.serre.sa.it)

**Comune di Campagna**

Largo della Memoria  
84002 Campagna (SA)  
Tel. + 39 0828 241200  
Fax + 39 0828 46988  
[www.comune.campagna.sa.it](http://www.comune.campagna.sa.it)  
[info@comune.campagna.sa.it](mailto:info@comune.campagna.sa.it)

**Pro Loco di Campagna**

[www.prolococittadicampagna.it](http://www.prolococittadicampagna.it)  
[prolococittadicampagna@libero.it](mailto:prolococittadicampagna@libero.it)

**Da non perdere**

**Campagna**

- **Museo della Memoria e della Pace**  
[www.memoriapace-campagna.it](http://www.memoriapace-campagna.it)

**Castelcivita**

- **Grotte di Castelcivita**  
[www.turismoinsalerno.it](http://www.turismoinsalerno.it)

**Serre**

- **Oasi WWF di Persano**  
[www.wwf.it/persano.nt](http://www.wwf.it/persano.nt)
- **Centrale fotovoltaica di Serre**  
[www.enel.it](http://www.enel.it)

**Paestum**

- **Parco Archeologico**  
Tel. +39 0828 811023
- **Museo Archeologico nazionale**  
Tel. +39 0828 722654

**Viaggiatori per un giorno**

**Serre** - Fasce di Persano,  
Oasi WWF di Persano

**Viaggiatori per tre giorni**

**Serre** - Fasce di Persano,  
Oasi WWF di Persano  
**Campagna** - Centro storico, Museo della  
Memoria e della Pace  
**Castelcivita** - Grotte di Castelcivita  
**Paestum** - Parco Archeologico

**Paesaggi da non perdere**

- Foce Sele
- Oasi di Persano

**Sapori e aromi**

- Caciocavallo Silano Dop
- Carciofi di Paestum Igp
- Fagioli di Controne
- Mozzarella di Bufala Dop
- Olio extravergine d'Oliva  
Colline Salernitane Dop
- Vini del Cilento Doc

**Eventi**

**Campagna** - Portoni Ghiotti (agosto)

**Campagna** - Festa dell'Acqua (luglio/agosto)

**Paestum** - Paestum Festival (luglio/agosto)

**Serre** - Alburni Jazz Festival (agosto)

**Le Foreste**  
**CUPONI e MANDRIA**



- *Sorgenti stagionali fra cedui di querce, boschi di conifere, arbusti e prati.*
- *In città, le architetture raccontano la storia.*
- *In foresta anche tartufi, ingredienti di profumati primi piatti*

# Le Foreste CUPONI e MANDRIA

*la sfida verde  
di Sala Consilina*



→ **Come Arrivare:**

#### **Foresta Cuponi**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA dir. Napoli - Immettersi su A30 dir. Salerno, proseguire su E841, entrare in A3 dir. Reggio Calabria Uscita Sala Consilina

**da Reggio Calabria:** Autostrada A30 dir. Salerno - Uscita Sala Consilina



## Carta d'identità

Nome: **Foresta Cuponi**

Ubicazione:

- **Comune di Sala Consilina (SA)**

Superficie totale: **485 ha**

Escursione altimetrica: **600/1350 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Nocciolo, Faggio, Cerro, Pero, Melo selvatico, Roverella, Orniello, Acero Napoletano, Carpinella, Castagno.**

Specie animali:

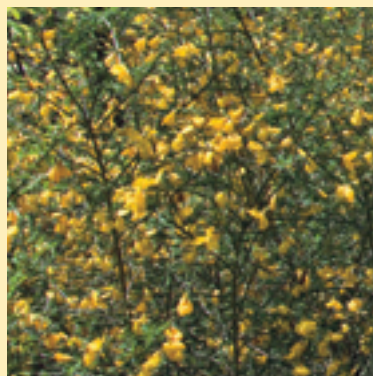
- **Pipistrelli, Nibbio bruno, Quaglia, Merlo, Tordo botaccio.**

Prodotti forestali secondari:

- **Castagne/marroni, Funghi, Tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

Nel Vallo di Diano, il centro più popoloso, Sala Consilina, accoglie nel suo territorio due aree boscate regionali. Sui Monti della Maddalena la foresta detta Cuponi, di antico impianto su terre brune, più profonde nelle aree di raccolta delle acque e più superficiali in quelle a roccia affiorante o soggette all'azione erosiva delle piogge autunno-primaverili.

In qualche parte gli incendi boschivi hanno causato il diradamento del bosco. In altre aree sono stati effettuati dei reimpianti con specie pioniere come le conifere. La città di Sala Consilina, posta nella fascia di contatto pedemontana, in posizione centrale fra la pianura coltivata e la montagna, beneficia della presenza del bosco sia dal punto di vista climatico che della protezione ambientale. La vegetazione presenta caratteri assai suggestivi, risultato di una politica gestionale tesa alla conservazione del patrimonio florofaunistico. La gestione naturalistica del bosco ha portato alla conversione dei cedui verso l'alto fusto, al miglioramento della viabilità per ottimizzare l'accesso e alla costruzione di un rifugio.



- *Su ampi prati vegetano diverse specie floreali, alcune delicate come il geranio colombino, altre comuni come il lillium o glioglio di San Giovanni. Profumano le infiorescenze dell'origano e la salvia, miste agli arbusti di coronilla e ginestro.*

## L'identità del bosco

La foresta di Cuponi si estende su una superficie di quasi 500 ha, sparsa su differenti livelli altimetrici, che ne determinano le formazioni arboree. Nel bosco di cerri, a media altezza, convivono roverella, orniello, acero napoletano, carpina e carpino nero, misti ad arbusti come sanguinella, coronilla, biancospino e spartium junceum, meglio conosciuto come ginestra odorosa. Nei boschi più vecchi, esposti a sud, compare anche il nocciolo, mentre a nord prevalgono orniello e carpino nero. A quote più

basse, gole formate dalle acque superficiali accolgono faggi e pioppi, e l'esteso tappeto erboso fiorito profuma di liquirizia e camomilla. La foresta Cuponi è attraversata da sentieri, antiche vie di percorrenza per le attività umane. Numerose le specie dell'avifauna, tra le più comuni il merlo, passeriformi, quaglie e il rapace nibbio bruno. In questo ambiente a tratti spettrale per i sintomi di deperimento di alcune piante, prosperano diverse specie di pipistrelli.



### In foresta

Come la foresta di Calvello, Cuponi è inserita nel laboratorio ambientale interattivo **FORESTE IN MOVIMENTO** promosso per il 2011 dal Comitato regionale UISP (Unione Italiana Sport per Tutti). Il visitatore può esercitare autonomamente l'osservazione naturalistica.



### Conserviamo il bosco

Nella tutela del patrimonio forestale, fondamentale è l'attività di rimboscimento delle zone diradate a causa di incendi o di problemi fitosanitari. Nella foresta di Cuponi, questa azione è affidata al Pino d'Aleppo, che riesce a rinnovarsi naturalmente su suoli incendiati, insieme al Pino marittimo e al Pino radiata, originario della California.



- Solo sei specie avicole popolano il sito, Merlo, Averla piccola, Tordo, Tordela, Quaglia e il fero Nibbio bruno. I pipistrelli nidificano a Cuponi, a testimonianza che i piccoli mammiferi si adattano all'ambiente meglio di altre specie.





## Carta d'identità

Nome: **Foresta Mandria**

Ubicazione:

- **Comune di Sala Consilina (SA)**

Superficie totale: **471 ha**

Escursione altimetrica: **450/1302 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Pino bruzio, Cipresso comune, Leccio, Terebinto, Agrifoglio, Acero d'Ungheria, Faggio, Nocciolo, Biancospino, Coronilla, Ginestra dei carbonai, Sambuco, Rosa Canina, Castagno**

Specie animali:

- **Nibbio bruno, Quaglia, Merlo, Tasso.**

Prodotti forestali secondari:

- **Castagne/marroni, Funghi, Tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

Infrastrutture:

- **Area attrezzata per pic-nic; Rifugio Forestale**

Mandria è l'altra Foresta demaniale a Sala Consilina. Meno impervia della gemella Cuponi, conserva nel nome la testimonianza della frequentazione umana, che vi pascolava gli animali e vi produceva carbone vegetale. Ricopre le pendici più o meno ripide di alcuni monti della catena della Maddalena, con prevalenza di ceduo di cerro e di castagno, i cui impianti sono attribuiti ai frati della Certosa di Padula, nel 1714. La foresta è ricca di corsi d'acqua a carattere stagionale e ospita diverse sorgenti, alcune delle quali utilizzate per alimentare l'acquedotto cittadino. Varie le tipologie di ceduo: sulle pendici rocciose del Monte Schiavo convivono orniello, carpino nero e roverella. Sul Monte Cavallo, il cerro si mescola al faggio e gli cede il passo a circa 900 m. Un faggio secolare, con una circonferenza di oltre 5 metri, si trova vicino ad una fontana nei pressi del rifugio Casone. A Mandria hanno trovato l'habitat ideale il tasso e l'agrifoglio, riprodottosi naturalmente dai rami bassi. In località Vaccarizzo, un vecchio pascolo abbandonato, è stato impiantato un castagneto da frutto con innesti provenienti dalla foresta del Vesolo.



- *Il migratore rapace nibbio bruno trova di che cibarsi cacciando i pipistrelli che popolano la foresta. L'abbondanza d'acqua, che nel Parco del Cilento e Vallo di Diano origina apprezzate sorgenti minerali, consente lo sviluppo di una flora varia e composita.*

## L'identità del bosco

Varie le tipologie di ceduo, a seconda dell'altitudine, compresa fra i 450 e i 1302 m s.l.m. Alle quote più basse, sui versanti occidentali che guardano al Vallo di Diano, il vecchio ceduo misto comprende rimboschimenti di conifere, e qui si trovano anche il nocciolo e vari arbusti quali la Ginestra dei carbonai e il Sambuco.

La ginestra, al pari della roverella, sono piante adatte allo sviluppo di tartufi. All'agrifoglio fanno compagnia altri arbusti quali la rosa

canina e il biancospino. Folto e ben popolato lo strato erbaceo, con numerose varietà di fiori, fra cui la robbia (*Euphorbia amygdaloides*) e orchidacee come l'*Epipactis helleborine*. In prossimità dei corsi d'acqua vivono i salici, mentre l'ontano napoletano si incontra sporadicamente nella fascia submontana, più vicino all'abitato. Buona la viabilità, numerosi i sentieri percorribili in auto o a piedi, e vecchie mulattiere ben conservate.



### In foresta

*Passeggiate alla scoperta di torrenti che descrivono sentieri d'acqua. Relax nei boschi, coperti da una tenda verde mentre si cercano i frutti del sottobosco o le piante aromatiche. Per i più esperti, trekking in salita sui sentieri interni.*



### Un giardino odoroso

*Le piante aromatiche trovano grande accoglienza nell'ambiente del bosco. Salvia, origano e altre specie compongono un giardino odoroso curato dal personale forestale. A Mandria, più che la salvia officinale, cui si riconoscono virtù antisettiche, digestive e calmanti è spontanea la salvia glutinosa. Noto è l'elevato potere antiossidante dell'origano.*



### → Come Arrivare:

#### Foresta Mandria

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA dir. Napoli - immettersi su A30 dir. Salerno, proseguire su E841, e poi A3 dir. Reggio Calabria uscita Sala Consilina.

**da Reggio Calabria:** Autostrada A30 dir. Salerno, uscita Sala Consilina.



## Il territorio

La sola città di Sala Consilina raccoglie in sé le testimonianze delle vicende storiche del territorio. Il confine fra parco del Cilento e la Lucania, ha visto l'avvicinarsi di popoli antichissimi, che hanno determinato una stratificazione di culture, e succedersi dominazioni dal medioevo in poi. L'Antiquarium comunale, le architetture sacre e civili, il paesaggio circostante raccontano per immagini, i prodotti tipici parlano agli occhi e al gusto. Il Parco Nazionale del Cilento offre siti naturalistici di grande bellezza e interesse.

## La regina degli insaccati cilentani

Fra gli insaccati prodotti nel Cilento, la soppressata di Gioi merita un posto d'onore. La carne suina dalla grana finissima viene pressata con al centro un lardello bianchissimo, che ne esalta sapore e profumo.

Custodita nella sacca ricavata dall'intestino di maiale, viene servita affettata sottile per apprezzarne il colore intenso e il sapore morbido. Prodotto della tradizione, è inserita da tempo nell'elenco dei prodotti agro-alimentari tipici della Campania.



Il Cilento è uno stile di vita, immediatamente riconoscibile in un'arte culinaria che utilizza e valorizza i prodotti del territorio.

Quello nella gastronomia è un viaggio che affascina, perché gli occhi gustano quanto il palato degusta. Dalla mozzarella ai formaggi tipici di tutta la provincia, ai fagioli di Controne, al cacio ricotta, un formaggio di capra cilentana dalla particolare lavorazione, fino ai marroni IGP di Roccadaspide e al miele del Parco che profuma di mille aromi. Aziende vinicole e oleifici producono i pregiati complementi della tavola cilentana, che presenta interessanti contaminazioni con la cucina lucana. A Sala Consilina la tradizione mette nel piatto broccoli e polenta, patate fritte con peperoni secchi, lagane e ceci (di Cicerale), e dolci come i cavati fritti e la cuccija.



## I Cruschi

Dalla coltivazione di alcune varietà di peperoni rossi dolci, mutuata dalla vicina Lucania che ne rivendica la paternità, si ottengono con una rapida essiccazione all'aria dei peperoni da conservare, legati per i peduncoli a ricavarne "serte" che asciugano appese al sole. Fritti in olio, devono rimanere croccanti, cruschi appunto, per essere impiegati in numerose ricette.



- **Il Fico Bianco del Cilento**  
*Dalle colline litoranee una specialità DOP. Dolcissimo, viene essiccato e proposto al naturale o farcito.*
- **Gli uliveti**  
*Il paesaggio della zona è punteggiato di uliveti, spesso secolari, elemento di identità territoriale. Qui l'olio è DOP.*



Veduta del Vallo di Diano - Sala Consilina (SA)

Da Sala Consilina, in qualunque direzione ci si muova, il territorio presenta una tale ricchezza di evidenze culturali e naturali da rendere davvero difficile la scelta. Poco più a sud Teggiano, il centro storico più importante nel mezzo del Vallo di Diano. Il castello di epoca normanna ispira suggestive rievocazioni storiche, mentre il Museo degli usi e tradizioni è documento antropologico parlante. Sempre a Teggiano il Museo delle Erbe con Viridarium, dove si ripercorre la storia della medicina naturale, anche con moduli didattici. Ancora nel Vallo, Padula con la splendida Certosa

del '300, dalle pregevoli architetture, conserva opere d'arte e antichi archivi. A Pertosa, interessante il centro storico, anche se il vero attrattore sono le spettacolari grotte carsiche abitate fin dal neolitico. Verso il confine con la Basilicata, Atena Lucana richiama la cultura lucana, che qui si fonde con la cilentana. In direzione opposta, ci si può spingere fino ai centri balneari di Agropoli, Santa Maria di Castellabate e Acciaroli, con belle spiagge e centri storici da scoprire. Ovunque, ottima cucina e squisita accoglienza.



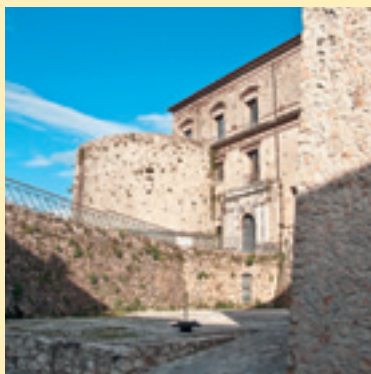
### Il Battistero di S. Giovanni

A Sala Consilina, il Battistero paleocristiano di San Giovanni in Fonte fu fondato nel IV sec. da Papa Marcello I. Posto direttamente su una sorgente d'acqua perenne considerata sacra, vi veniva amministrato il battesimo per immersione. Sulle sue rovine nel XII secolo sorse una chiesa dedicata al Battista.



### La certosa di Padula

Di chiara fama dall'UNESCO patrimonio dell'Umanità, è uno dei complessi monastici più antichi d'Europa. Sorto nel XIV secolo, ebbe legami con l'Abbazia di Montevergine in Irpinia e ospitò una comunità certosina che ne determinò l'organizzazione degli spazi architettonici. Ospita il Museo Archeologico Provinciale della Lucania Occidentale, che accoglie anche reperti da Sala Consilina, collezioni d'arte e testimonianze della sua lunga storia. Il chiostro è il più grande del mondo.



- **Un castello inespugnabile**  
Tale era ritenuto nel '600 il castello di Teggiano, che nel 1417 assunse l'aspetto attuale grazie al restauro voluto dai Principi Sanseverino. L'annuale manifestazione "A Tavola con la Principessa Costanza" ne rievoca gli antichi fasti.

**Regione Campania  
Assessorato Agricoltura,  
Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo  
Provinciale Foreste di Salerno**

Via Generale Clark, 103  
84125 Salerno  
Tel. +39 089 3079215  
Fax +39 089 330774  
[f.landi@regione.campania.it](mailto:f.landi@regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo Salerno**

Via Velia, 15  
84125 Salerno  
Tel. +39 089 231432  
[www.eptsalerno.it](http://www.eptsalerno.it)  
[info@eptsalerno.it](mailto:info@eptsalerno.it)

**Gal - Vallo di Diano**

Viale Certosa  
84034 Padula (Sa)  
[www.galvallo.it](http://www.galvallo.it)  
[romanoattilio@tiscali.it](mailto:romanoattilio@tiscali.it)

**Comune di Sala Consilina**

Via Mezzacapo 44  
84036 Sala Consilina (SA)  
Tel. +39 0975 525211  
Fax +39 0975 525268  
[www.comune.sala-consilina.salerno.it](http://www.comune.sala-consilina.salerno.it)

**Pro Loco Sala Consilina**

Tel. e Fax +39 097523111

**Da non perdere**

**Padula**

- **Certosa di San Lorenzo**  
Tel. +39 0975 778549  
[www.comune.padula.sa.it](http://www.comune.padula.sa.it)  
[info@comune.padula.sa.it](mailto:info@comune.padula.sa.it)

**Pertosa**

- **Grotte dell'Angelo**  
[www.grottedipertosa.it](http://www.grottedipertosa.it)

**Sala Consilina**

- **Battistero Paleocristiano  
di San Giovanni in Fonte**  
Tel. +39 097523111

**Teggiano**

- **Castello dei Principi San Severino**
- **Museo usi e tradizioni Vallo di Diano**  
[www.teggianoturismo.it](http://www.teggianoturismo.it)

**Viaggiatori per un giorno**

**Sala Consilina** - La Foresta Mandria e la Foresta Cuponi

**Padula** - La Certosa di San Lorenzo

**Viaggiatori per tre giorni**

**Sala Consilina** - La Foresta Mandria e la Foresta Cuponi

**Atena Lucana** - Centro Storico

**Pertosa** - Grotte dell'Angelo

**Padula** - La Certosa di San Lorenzo

**Teggiano** - Castello dei Principi San Severino, Museo usi e tradizioni Vallo di Diano e Centro Storico

**Paesaggi da non perdere**

- Vallo di Diano
- Grotte di Pertosa
- Cima della Balzata
- Viaggiatori per un giorno

**Sapori e aromi**

- Cacio Ricotta
- Caciocavallo Silano Dop
- Legumi
- Miele
- Mozzarella di Bufala Dop
- Olio extravergine d'Oliva  
Colline Salernitane Dop
- Soppresata di Gioi
- Vini del Cilento Doc

**Eventi**

**Sala Consilina** - Arti, Mestieri e Usanze (agosto)

**Teggiano** - Alla tavola della Principessa Costanza (agosto)

**Padula** - Sagra della patata rossa di Montagna (agosto)

**Padula** - Frittata dalla Mille Uova (agosto)

**Le Foreste  
CERRETA COGNOLE  
e VESOLO**



- *Gallerie di verde palpitanti di vita*
- *Oltre le cime degli alberi, spiegano le ali gli uccelli rapaci*
- *Pasta fresca e verdure, matrimonio di gusto e sapore.*



Le Foreste  
**CERRETA COGNOLE**  
e **VESOLO**  
*fenomeni carsici nel verde*



→ **Come Arrivare:**

**Foresta Cerreta Cognole**

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA dir. Napoli - proseguire su A30 dir. Salerno e poi A3 dir. Reggio Calabria, uscita Buonabitacolo, dir. Montesano sulla Marcellana.

**da Reggio Calabria:** Autostrada A30 dir. Salerno, uscita Buonabitacolo, proseguire per Montesano sulla Marcellana.





## Carta d'identità

Nome: **Foresta Cerreta Cognole**

Ubicazione:

- **Comune di Sanza (SA)**
- **Comune di Montesano sulla Marcellana (SA)**

Superficie totale: **823 ha**

Escursione altimetrica: **500/709 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Faggio, Carpinella, Acero Campestre, Sorbo domestico, Frassino merid., Nocciolo, Bianco-spino, Roverella, Pino d'Aleppo, Pungitopo.**

Specie animali:

- **Picchio verde, Beccaccia, Quaglia, Merlo;**
- **Cinghiale, Cervo, Capriolo, Daino, Muflone, Lupo.**

Prodotti forestali secondari:

- **Castagne/marroni, Funghi, Tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

Infrastrutture:

- **Area attrezzata per pic-nic; Rifugio Forestale**

A pochi chilometri da Teggiano e Padula, su un territorio montuoso che presenta la maggiore superficie boschiva del Vallo di Diano, la cittadina di Montesano sulla Marcellana ospita la foresta demaniale Cerreta - Cognòle, una delle più interessanti dell'Italia meridionale per la protezione di flora e fauna in via d'estinzione. Fra le foreste della provincia di Salerno, Cerreta affascina anche per la storia, che la lega alla vicina Certosa di San Lorenzo a Padula e, ancor prima, alla millenaria Badia di Cava dei Tirreni. Posta su uno dei monti della catena della Maddalena, spartiacque fra il territorio campano e quello lucano, la foresta gode sia della vicinanza del Calore che della presenza di acque carsiche.

E' sede di un allevamento per il ripopolamento del cervo, animale che aveva in passato eletto a dimora il Monte Cervati, come dimostra il nome e la presenza del cervo sullo stemma del confinante comune di Sanza.

Fra foreste di cerro, arbusti tipici mediterranei e castagneti, a Cerreta - Cognòle trovano ricovero altre specie animali a rischio di estinzione, fra cui il barbastello, un pipistrello ormai rarissimo, qualche lupo e varietà di picchio.



- *Nato per difendere il suolo e gli alberi dal sovraccarico dovuto al pascolo degli animali allo stato brado, il Centro Allevamenti, diviso in 4 grandi recinti, è punto di attrazione per i visitatori, specie giovanissimi, che possono osservare da vicino la fauna selvatica costituita da ungulati come il cervo, il daino, il cinghiale.*

## L'identità del bosco

Collocata strategicamente in prossimità dell'autostrada A3, la foresta Cerreta - Cognòle si estende per 830 ha. su una fascia di altezza che va dai 700 m. ai 500 m. circa.

Dominata da un querceto di cerro, con piante di carpino, ornioello e castagno, Cerreta è divisa dal bosco di Cognòle, sul territorio di Sanza, da un affluente del Calore.

Numerose le sorgenti, sia pur modeste: fontana Caprile, fontana del Salice, fontana del Saucò, insieme a vari torrentelli, forniscono un buon

apporto d'acqua. Cospicuo lo strato arbustivo, con agrifoglio, olmo campestre, corniolo, nocciolo, ginestrino, erica, biancospino, pruno, agrifoglio, pungitopo. Il suolo presenta invece le tracce della presenza di specie selvatiche quali cinghiali, mufloni, cervi, caprioli, daini, attualmente allevati in recinti al fine di limitare i danni alla vegetazione garantendo, nel contempo, l'ottimale ripopolamento delle specie.



### In foresta

Passaggiate didattiche, osservazione scientifica della flora e della fauna selvatica, escursionismo familiare e specializzato sono le attività preferenziali a Cerreta- Cognòle. Trekkers e bikers possono fruire di oltre 15 km di viabilità interna, ma è anche piacevole sostare presso le sorgenti ascoltando le voci del bosco.



### Il vivaio Cerreta

Diviso in due grandi appezzamenti, il vivaio interno alla foresta, dotato di due fabbricati e una concimaia, alleva piantine a radice nuda e in fitocelle, e partecipa al programma regionale di conservazione del germoplasma di noce e castagno. Notevole l'attività didattica del centro vivaistico, che collabora con le istituzioni scolastiche del territorio.



- Nel bosco, aree pic-nic attrezzate accolgono gli ospiti, attirati dalla facilità di accesso e dai molteplici aspetti ambientali che la foresta raccoglie. Munite di tavoli rustici e panche, le aree si prestano a soste rilassanti fra un'attività e l'altra.



## Carta d'identità

Nome: **Foresta Vesolo**

Ubicazione:

- **Comune di Sanza (SA)**

Superficie totale: **780 ha**

Escursione altimetrica: **660/1222 s.l.m.**

Specie arboree e arbustive:

- **Pino Nero, Acero Campestre, Nocciolo, Perastro, Melastro, Sanguinella, Felce aquilina, Rovi, Ginepro, Quercia Rossa, Noce, Ciliegio, Betulla.**

Specie animali:

- **Pecchiaiolo, Aquila Reale, Beccaccia, Picchio Nero;**
- **Cinghiale, Lupo.**

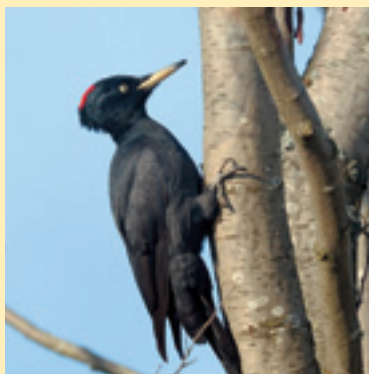
Prodotti forestali secondari:

- **Castagne/marroni, Funghi, Tartufi, frutti del bosco, piante officinali.**

Infrastrutture:

- **Area attrezzata per pic-nic; Rifugio Forestale**

Il Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano è una realtà composita, fatta di scenari nei quali la natura svolge compiti tanto importanti da indurre la necessità di individuare aree fortemente tutelate per favorire il rispetto, da parte dell'uomo, di importantissimi equilibri ambientali. A sud della Campania, su fino alle alture più elevate, la foresta demaniale Vesolo, a Sanza, quasi confina con Cerreta-Cognòle, formando una grande estensione di verde i cui panorami boschivi rimandano il pensiero a tempi remotissimi, quando le cime che ospitano le foreste assunsero l'aspetto attuale. E se d'inverno la neve e il freddo trasformano le cime degli alberi in ricami di ghiaccio, la bella stagione ammantava di verde i versanti dei monti Nuovo e Serritore, dove specie arboree come il faggio e la betulla hanno dimora fissa. La natura del suolo, essenzialmente carsica, crea valli spesso terrazzate e coltivate fino a un passato recente. Qui l'interazione uomo-natura si palesa ancora nei segni che l'attività dell'uomo ha lasciato all'interno e intorno alla foresta, e torna a rendersi necessaria per il governo di animali selvatici in fase di ripopolamento.



- *Ogni anno, in ottobre, il Vesolo richiama visitatori per la Festa della Castagna, frutto che qui raggiunge sorprendenti livelli di qualità. Nel bosco trova il suo habitat il raro Picchio nero, di cui proprio nel Cilento si attesta una delle popolazioni più importanti.*

## L'identità del bosco

La foresta Vesolo, interamente ricadente nel comune di Sanza, si estende per 780 ha., oggetto di specifici studi naturalistici per la presenza di fenomeni quali l'inversione termica nelle valli carsiche o di specie arboree endemiche quali l'Acero napoletano e l'Ontano napoletano, nonché di boschi monospecifici di Betulla in località valle Tasso. Per quanto parte della superficie non sia effettivamente boscata, nondimeno fin dalle quote più basse si trovano carpino, carpinello, leccio e cerro. Lo strato arbustivo ed erbaceo è ricco e

composito, con nocciolo, pero e melo selvatico, biancospino, ginestra e, soprattutto felce aquilina, che forma un esteso tappeto erboso. Salendo verso Monte Nuovo, fino a 1000 m. di quota, si incontrano castagneti da frutto e boschetti di betulla, pioppo, acero, ontano, faggio e quercia rossa, ma anche noce e ciliegio selvatico. Ricca la fauna aviaria e, fra i mammiferi, presente la nottola.



### In foresta

Il bosco Vesolo è attrezzato per momenti familiari full-immersion nella natura, alla ricerca dei prodotti del bosco o per un picnic all'ombra degli alberi. Per i trekkers, piacevoli percorsi su agevoli sentieri percorribili ed escursioni fino alle vicine attrazioni naturali del territorio, quali gli spettacolari inghiottitoi carsici.



### L'inghiottitoio di Vallevona

A Sanza, nell'area del Massiccio del Cervati il fenomeno delle acque carsiche, verso i 1000 metri, alle sorgenti del fiume Bussento, forma "l'Affonnaturo" (affondatoio) di Vallevona, meta di trekkers e di escursionisti in bici. Un imbuto di roccia calcarea visitabile in estate attraverso un tunnel che porta a un laghetto stagionale.



### → Come Arrivare:

#### Foresta Vesolo

**da Roma:** Autostrada A1 MI-NA dir. Napoli, proseguire su A30 dir. Salerno e poi A3 dir. Reggio Calabria, uscita Buonabitacolo, proseguire per Sanza.

**da Reggio Calabria:** Autostrada A30 dir. Salerno, uscita Buonabitacolo, proseguire per Sanza.



## Il territorio

Sanza e Montesano sulla Marcellana, unite dal comune patrimonio forestale, si collocano sulla Catena della Maddalena, al centro della Lucania storica. Il filo rosso di questo territorio è la fede, vissuta con un comune sentimento capace di diventare identità religiosa. Profondamente legata alla realtà umana e alla dignità della persona, la religiosità cilentana ha generato luoghi di culto che rappresentano originali opere d'arte. Gli itinerari della fede diventano qui viaggio nella cultura popolare del territorio.

## I marroni di Roccadaspide IGP

Prodotto storico del territorio, come testimoniano documenti dell'XI sec. dall'Abbazia di Cava, il Marrone di Roccadaspide deve la sua fama all'intuizione dei Monaci Basiliani che ne diffusero la coltivazione nel Cilento. L'ecotipo attuale si deve a reinnesti sul finire dell'800, e vanta caratteristiche organolettiche che inducono la richiesta delle industrie trasformiere. Il marrone si trova in commercio principalmente come marron glacés, marmellate, castagne al rum, puree.



Scoprire un territorio assaggiandolo, è una delle molteplici possibilità di viaggio nel Vallo di Diano. Una tradizione di sapori, fatta di tipicità e di cucina locale, con qualche sconfinamento nelle località limitrofe fuori regione, che trasforma in gourmet anche il visitatore occasionale. In questi luoghi è infatti impossibile resistere al richiamo della produzione casearia, con punte di identità gastronomica nella treccia del Cervati e Centaurino. L'olio, prodotto DOP distintivo delle Colline Cilentane, condisce le paste fresche come i cavatelli o i fusilli, spesso associati agli ottimi legumi cilentani. A tavola, carni giovani di agnello e capretto e ortaggi freschi e sottolio come contorno. Non mancano i dolci caratteristici, quali i "Canestrieddi" natalizi o le "Ghibetelle", ricoperti di miele, e le Pastorelle con crema di castagne.



## La treccia di Cervati e Centaurino

Da latte nobile di razza podolica, a Sanza e in altri comuni si produce, in primavera e in estate, una mozzarella fresca intrecciata, asciutta e compatta, leggermente acidula, che spesso viene conservata nei rametti di mortella. Le essenze del mirto le regalano un profumo caratteristico. La celebra una sagra e la protegge un presidio Slow Food.



### Tipicità locali

- **Formaggi**  
*Ottimi in zona il Caciocavallo silano DOP e i pecorini, freschi o stagionati, ingrediente della Tasca o "pizza chiena" pasquale.*
- **Olio**  
*L'olio "DOP Cilento" rende speciale anche una semplice bruschetta, da solo o con i pomodorini del territorio.*



Veduta panoramica - Sanza (SA)

Sebbene in posizione strategica per poter raggiungere mete d'arte e di storia come la Certosa di Padula o la città di Teggiano, luoghi di interesse naturalistico come le Grotte di Pertosa, siti archeologici come gli scavi di Velia con la marina di Ascea, Sanza e Montesano sulla Marcellana offrono, a chi voglia sostare senza allontanarsi troppo, itinerari turistici vari e interessanti. A Sanza, la Chiesa parrocchiale dell'Assunta, la Torre Medievale, il Cippo di Pisacane; sul Monte Cervati la cappella della Madonna della Neve a quota 1852 m., e la Neviera perenne. Montesano sulla

Marcellana, dove spicca la Cattedrale di Sant'Anna, conserva il carattere medievale del centro storico, con i resti della Cappella di S. Sofia e il Museo Civico che raccoglie testimonianze della vita popolare. Nella Frazione Prato Comune, l'antica Grancia Basiliana di S. Pietro. Fuori città, pregevoli opere d'arte nell'Abbazia di Cadossa e la Grotta di San Michele Arcangelo, a breve distanza dal Complesso Termale di Montesano. Numerosi gli Hotel e i B&B che offrono pacchetti benessere, in zona anche agriturismo e ristorazione tradizionale di qualità.



### La Chiesa di S. Anna a Montesano

Sorta nel 1954 grazie al montesane Filippo Gagliardi che vi profuse parte delle ricchezze guadagnate in Venezuela, la chiesa è interamente in stile gotico italiano. Costruita in cemento armato, appare armoniosa ed equilibrata, con due alti campanili cuspidati che dominano la piazza e l'intera cittadina.



### Il Complesso Termale di Montesano

Luogo d'acque, oltre a laghi invernali come Spigno e Magorno a quote fra gli 800 e i 1000 m., Montesano vanta in Contrada Ponte la sorgente S. Stefano, le cui acque oligominerali vengono imbottigliate in loco. Benefiche per la loro composizione, le acque alimentano un moderno complesso termale per la cura di diverse patologie. Al centro di un grande parco, il complesso è attrezzato per inalazioni, fangoterapia, idromassaggi e programmi benessere per la cura personale.



- **Torre Medievale**  
Crollata l'antica chiesa di San Martino a Sanza, il superstite campanile quattrocentesco è stato adibito a torre dell'orologio.
- **Cippo di Pisacane**  
Dedicato all'eroe dei "trecento giovani e forti", morto a Sanza nel 1857 durante la repressione borbonica.

**Regione Campania**  
**Assessorato Agricoltura,**  
**Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**STAPF Settore Tecnico Amministrativo**  
**Provinciale Foreste di Salerno**

Via Generale Clark, 103  
84125 Salerno  
Tel. +39 089 3079215  
Fax +39 089 330774  
[f.landi@regione.campania.it](mailto:f.landi@regione.campania.it)

**Ente Provinciale Turismo Salerno**

Via Velia, 15  
84125 Salerno  
Tel. +39 089 231432  
[www.eptosalerno.it](http://www.eptosalerno.it)  
[info@eptosalerno.it](mailto:info@eptosalerno.it)

**Gal - Vallo di Diano**

Viale Certosa  
84034 Padula (Sa)  
[www.galvallo.it](http://www.galvallo.it)  
[romanoattilio@tiscali.it](mailto:romanoattilio@tiscali.it)

**Comune di Montesano sulla Marcellana**

Piazza Filippo Gagliardi, 1  
84033 Montesano Sulla Marcellana (SA)  
Tel. +39 0975 861019  
Fax +39 0975 865189  
[www.comune.montesano.sa.it](http://www.comune.montesano.sa.it)  
[info@comune.montesano.sa.it](mailto:info@comune.montesano.sa.it)

**Pro Loco di Montesano sulla Marcellana**

Tel. +39 0975 865211

**Comune di Sanza**

Piazza XXIV Maggio, 1  
84030 Sanza (SA)  
Tel. +39 0975 322536 / +39 0975 322542  
[www.comune.sanza.sa.it](http://www.comune.sanza.sa.it)  
[info@comune.sanza.sa.it](mailto:info@comune.sanza.sa.it)

**Pro Loco di Sanza**

[prolocodisanza@libero.it](mailto:prolocodisanza@libero.it)

**Da non perdere**

**Montesano sulla Marcellana**

- **Sorgenti di Santo Stefano**
- **Museo Civico di Montesano sulla Marcellana**  
[www.museocivicomontesano.it](http://www.museocivicomontesano.it)

**Padula**

- **Certosa di San Lorenzo**  
Tel. +39 0975 778549  
[www.comune.padula.sa.it](http://www.comune.padula.sa.it)

**Sala Consilina**

- **Battistero Paleocristiano di San Giovanni in Fonte**  
Tel. +39 097523111

**Teggiano**

- **Castello dei Principi San Severino**
- **Museo usi e tradizioni Vallo di Diano**  
[www.teggianoturismo.it](http://www.teggianoturismo.it)

**Viaggiatori per un giorno**

**Montesano sulla Marcellana** - Foresta Cerreta

**Sanza** - Cognòle e Vesolo

**Padula** - La Certosa di San Lorenzo

**Viaggiatori per tre giorni**

**Montesano sulla Marcellana** - Foreste Cerreta

**Sanza** - Cognòle e Vesolo

**Padula** - La Certosa di San Lorenzo

**Teggiano** - Castello dei Principi San

Severino, Museo usi e tradizioni Vallo di Diano e Centro Storico

**Atena Lucana** - Centro Storico

**Velia** - Parco archeologico

**Paesaggi da non perdere**

- Inghiottoio di Vallevona
- Monte Cervati

**Sapori e aromi**

- Caciocavallo Silano Dop
- Marrone di Roccadaspide Igp
- Miele
- Olio extravergine d'Oliva - Cilento Dop
- Treccia del Cervati e Centaurino
- Vini del Cilento Doc

**Eventi**

**Montesano sulla Marcellana** - Festa della Collina (agosto)

**Novi Velia** - Sagra della Muzzarella ind'a Murtedda (agosto)

**Sala Consilina** - Arti, Mestieri e Usanze (agosto)

**Sanza** - Sagra della Castagna (ottobre)

**Teggiano** - Alla tavola della Principessa Costanza (agosto)

**Padula** - Frittata dalla Mille Uova (agosto)





Finito di stampare  
nel mese di febbraio 2011



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:

*l'Europa investe nelle zone rurali*



**Assessorato Agricoltura  
Foreste, Caccia e Pesca**



Programma  
di Sviluppo Rurale  
**PSR CAMPANIA**  
2007/2013

**Misura 331**

**Regione Campania**  
**Assessorato Agricoltura,**  
**Foreste Caccia e Pesca**

Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola A/6  
80143 Napoli  
[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)