

SCUOLA SECONDARIA STATALE DI 1° GRADO "E. COCCHIA"



VIA PROVINCIALE, CESINALI (AV)



CESINALI
TRA PRESENTE E FUTURO
CESINALI

A cura degli alunni delle classi seconde e terze:

Angelo Battista, Antonio Spina, Irene D'Alessio, Marika Esposito, Martina Eulogio, Jessica Galluccio, Mario Montedoro, Alessia Alvino, Francesca Andreotti, Isabella Barra, Simone Bottone, Pietro Del Franco, Hind Falouh, Carmen Festa, Giuseppe Melillo, Filomena Moccia, Aniello Spina, Noemi Biondi, Maria Picone, Giusy Ruta, Michela Sarno.

Coordinatrice – Prof.ssa Rita Russo

Maggio 2013



INTRODUZIONE



Negli ultimi venti anni Cesinali, pur mantenendo le sue caratteristiche di piccolo e tranquillo paesino tra colline e montagne verdeggianti, ha subito varie trasformazioni in linea con l'evoluzione dei tempi.



L'edilizia si è sviluppata sia nel centro urbano e sia nelle zone rurali portando così ad un apprezzabile incremento demografico.

Sono sorte piccole aziende ed attività che stanno dando impulso economico al territorio e hanno fatto emergere giovani imprenditori locali che con coraggio e passione le dirigono in modo moderno e dinamico.

Abbiamo cercato di osservare con più attenzione il nostro territorio e chi trasforma la tradizione in futuro. Così tutti coloro che ritornano a Cesinali o che vi arrivano per la prima volta potranno apprezzare sia l'aspetto paesaggistico sia quello umano di chi investe sul passato per costruire il futuro, proprio e del proprio paese.





Cesinali

Sviluppo edilizio e incremento demografico

L'ingegnere edile **Massimo Gallone** ci riceve nel suo studio tecnico in Via Roma.

L'ingegner Gallone ci illustra come a Cesinali, negli ultimi venti anni, la crescita edilizia abbia interessato sia l'interno del centro abitato sia la periferia. In particolare, mentre nel nucleo abitativo sono stati realizzati anche complessi residenziali e numerose cooperative, nelle periferie ed all'esterno del centro abitato lo sviluppo edilizio ha riguardato principalmente l'edificazione di piccole costruzioni private.



Le tipologie prevalenti di costruzioni, nel centro abitato, sono villette singole unifamiliari e bifamiliari, villette a schiera o palazzine al massimo di tre o quattro piani. All'esterno del centro urbano e in campagna, invece, le costruzioni più diffuse sono le villette singole.

La tipologia prevalente di materiale costruttivo utilizzato è il cemento armato, fatta eccezione

per il centro storico dove le costruzioni, non essendo state edificate secondo i criteri odierni antisismici, sono essenzialmente in pietra o pietra di tufo.

Per quanto riguarda la consistenza demografica di Cesinali, l'ingegnere ci dice che la popolazione si attestava intorno ai 2000 abitanti negli anni '90, 2300 negli anni 2000 e oggi si aggira attorno ai 2600 abitanti. Ci spiega, inoltre, che negli ultimi 20 anni è stata registrata una crescita demografica più o meno costante grazie alla realizzazione di diverse cooperative abitative che hanno attirato, insieme alla tranquillità ed alla posizione favorevole del paese, decentrato, ma molto prossimo al capoluogo, nuovi abitanti che lo hanno eletto a propria residenza.

La Gondola



Siamo andati al bar-gelateria “La Gondola”, situata in viale Sabino Cocchia, per intervistare i proprietari.

La signora Anna Maria Venezia ci ha accolto con cortesia ed ha risposto alle nostre domande in modo esauriente. L’attività commerciale è presente a Cesinali da ben 58 anni, esattamente dal 1955.

In passato era solo un piccolo bar che vendeva solo caffè e liquori ed era gestito dal padre.

Quando l’attività è stata rilevata dai figli, si è gradualmente ingrandita fino a divenire bar-gelateria.

Infatti ora, oltre al bar, c’è un laboratorio dove si producono gelati artigianali e, in particolare, gelati alla frutta e frutta - gelato ripiena. Il gelato più venduto è quello alla nocciola. Occasionalmente si producono anche gelati speciali (gelato al pop-corn, zuppa inglese, al veleno, ecc.). La gelateria rifornisce anche ristoranti, in particolare nel Beneventano e nel Salernitano. Molto richiesto da questi è il sorbetto al Fiano, che viene servito dopo le



pietanze a base di pesce. La Gondola è molto

conosciuta sul territorio e ha partecipato a varie competizioni vincendo anche il premio nazionale “Mercurio d’Oro”. È popolare anche grazie alle sue varie apparizioni in televisione, la più importante delle quali è sicuramente stata quella alla trasmissione “Uno Mattina” nel 2001.



Attualmente lavorano nel bar-gelateria la signora Anna Maria, suo marito Vito De Mattia, la loro figlia Lucia, il fratello Luigi Venezia e sua figlia Maria Angela. Il bar-gelateria ha una clientela vasta e varia di adulti, giovani e ragazzi. I ragazzi scelgono di assaporare i gustosi gelati dell'azienda, gli adulti, che di solito consumano caffè e liquori, non disdegnano di gustare di tanto in tanto un gelato alla frutta o alla nocciola, le specialità della casa.



La Cantina del Barone



L'Azienda vinicola "Cantina del Barone" si trova in una zona collinare tra Cesinali e San Michele di Serino. Ci accoglie la madre del signor Luigi Sarno, il titolare, e ci accompagna alla cantina.

Camminiamo per una stradina coperta di ghiaia e fiancheggiata da estesi filari di uva; la vista è suggestiva e lo sguardo corre dal maestoso monte Terminio, che si staglia di fronte a noi, al monte Partenio, alle nostre spalle.

Svoltiamo a destra e giungiamo alla cantina.

Il dottor Luigi Sarno è subentrato al padre Antonio nella direzione dell'attività subito dopo la laurea, nel 2008, in viticoltura e enologia. Appena arrivati risponde gentilmente alle nostre domande mentre ci guida fra i macchinari di produzione.

L'azienda, inizialmente, era nata come azienda agricola e successivamente si è sviluppata in azienda vitivinicola con due linee di produzione: quella del "Fiano base D.O.C.G.", di cui si producono annualmente circa 10.000 bottiglie, e quella del "Fiano Particella 9.2.8. D.O.C.G.", di cui invece si producono 4.000 bottiglie circa e che costituisce il vino più richiesto e quello da cui Luigi ricava le maggiori soddisfazioni.



Per la vinificazione vengono usate esclusivamente uve dell'azienda, perché Luigi "ci tiene" alla qualità del suo vino, che deve trasmettere i sapori legati al terreno su cui l'uva cresce. Infatti, ci dice che il momento per lui più bello è quello in cui alle degustazioni, prima ancora di spiegare le



caratteristiche del suo vino, i sommelier affermano di avvertire nel suo Fiano note "di nocciole tostate e affumicatura" ed altre caratteristiche legate a qualità tipiche del suolo del nostro territorio.

Naturalmente questo è possibile per il fatto che quella praticata nell'azienda del "Barone" è un'agricoltura biologica, che usa solo prodotti non nocivi, come zolfo in polvere o poltiglia bordolese.

La "Cantina del Barone" è associata alle "Cantine dell' Angelo" di Tufo (producono Greco di Tufo) e all'azienda agricola "Il Cancelliere" di Montemarano (produce Aglianico e Taurasi) e tale scelta, innovativa nell'imprenditoria giovanile, ha consentito di dimezzare i costi di produzione e di immettere sul mercato i vini delle tre aziende insieme, con tutti i vantaggi che ne provengono. Infatti, quest'anno, al Vintaly di Verona le tre aziende

si sono presentate come associazione, condividendo lo stesso stand e presentando insieme i loro prodotti.

Il Fiano Particella 9.2.8. già rifornisce enoteche e ristoranti importanti nel Lazio, in Campania, in Liguria e in Lombardia, mentre per quanto riguarda l'estero Luigi ha già ricevuto una commessa dalla Svezia e dovrebbe concludere entro l'anno contratti con gli Stati Uniti e la Francia.





Agriturismo "Da Baffone"



L' agriturismo "da Baffone" si trova in Via Carrese, nella Valle del Sabato, tra Cesinali, Santo Stefano del Sole e San Michele di Serino, a poche centinaia di metri dal fiume Sabato. All'attività collaborano cinque dei sette figli del signor Alfano con le rispettive famiglie. A capo di tutto c'è lui, il signor Gaetano Alfano, un settantaseienne simpatico dalla forte personalità e dai grandi e folti baffi che ci illustra la storia dell'azienda: l'avventura inizia nel 1970 quando il signor Gaetano acquista la casa con un piccolo appezzamento di terreno. Nel corso degli anni compra altri terreni ed altri animali da allevamento.

Nel 2007 aggiunge l'attività di agriturismo, che nel 2008 si amplia anche come Fattoria Didattica.

Nella sua cucina si servono piatti tradizionali: pasta fatta a mano condita con passata di pomodoro di produzione propria, zuppe di legumi, rape e patate e pizza di granturco. Il piatto della casa è il coniglio cotto nel forno a legna, a cui seguono maiale, vitello e pollo.



I formaggi dolci (primo sale) sono serviti con confetture di mele o fichi, i formaggi secchi (caciocavallo) con confetture di peperoni e peperoncini. Le verdure, i salumi e i prodotti dell'azienda sono sempre presenti nei menù e dolci e biscotti alla nocciola sono altre specialità della casa. In cucina lavorano la figlia e le nuore del signor Gaetano.



Maria, la nipote, è addetta alla preparazione dei dolci. Nell'azienda sono allevati bovini (30 capi) suini e conigli. Come attrazioni per i clienti ci sono uno struzzo femmina di un anno, alcune caprette, un pavone, due simpatici asinelli di nome Luca e Annarella e perfino un cavallo chiamato Furia. Un trenino nel periodo estivo è a disposizione dei piccoli ospiti per un giro nell'agriturismo.



Il Dolce Angolo



Il "Dolce Angolo" è situato in Via Provinciale e a gestirlo sono i coniugi Rosalia Urcioli e Massimo De Girolamo.

L'attività commerciale è presente sul territorio dal 1993. Nacque come pasticceria, poi, nel 1998, il locale fu ampliato e divenne bar-pasticceria, prettamente a conduzione familiare dal momento che, almeno nel periodo estivo, Massimo e Rosalia sono aiutati anche dai loro figli.



Il prossimo 14 agosto si festeggeranno i 20 anni di attività, nella sicurezza di aver sempre soddisfatto i gusti dei clienti che, a breve, potranno degustare le sue squisitezze in una sede ancor più grande, aperta nei pressi della Scuola media "E. Cocchia".



Tra le numerose specialità proposte troviamo, in particolare, dolci al cocco e Nutella, pasta di

mandorle e la torta farcita con crema chantilly e fragoline.

Si producono anche dolci per chi soffre di intolleranze alimentari.

Nel periodo pasquale, Massimo e Rosalia preparano specialità locali come pastiere, pizze con l'erba, pizze piene, taralli e colombe. Tutto sempre grazie al lavoro appassionato dei proprietari che, ogni mattina, si alzano alle 5.00 per garantire ai loro clienti

prodotti freschi e di qualità e che alla domanda se rifarebbero le stesse scelte dovendo ricominciare di nuovo rispondono prontamente di sì.



Masserie del Nonno



Le “Masserie del Nonno” si trovano lungo la strada provinciale che collega Cesinali a San Michele di Serino, nella verde e tranquilla campagna del territorio cesinalese. Incontriamo il signor Mattia Petruzzello, la moglie, Rosalia Favato, ed i tre figli, Alberico, Gerardo e Nicoletta, nel loro agriturismo.

L’azienda nasce nel 1985 come semplice azienda agricola e compie il primo salto di qualità nel 1996, quando diviene Azienda Vitivinicola che produce dai propri vigneti di Fiano vini di qualità: il “Vigna Nocelleto” (Fiano di Avellino D.O.C.), il “Sigillo” (Vino spumante di qualità) e il “Fervido” (IGT Passito).

Dal 2001 al 2007 le Masserie del Nonno si espandono affiancando alla produzione di vini anche l’attività agrituristica, quella di Fattoria Didattica e un servizio di Bed and Breakfast (“Vinaceus”) ubicato nel centro storico di Cesinali. L’azienda è a conduzione familiare, con l’aiuto occasionale di parenti.



Alla domanda “Che cosa è cambiato dagli inizi ad oggi?”, la risposta è stata molto eloquente: “All’inizio tutto era più semplice, ma oggi la burocrazia rende difficile lavorare serenamente. Noi



siamo una piccola azienda e qualche volta siamo costretti a rivolgerci a consulenti, affrontando spese extra.”

Gli chiediamo quali siano stati i momenti più difficili e quelli più soddisfacenti. Ci risponde che nonostante ci siano ogni giorno problemi da risolvere, c’è sempre la gioia delle attività quotidiane a contatto con la natura, che è nostra amica, e la soddisfazione di sentirsi dire dai

clienti che il pranzo è stato delizioso e che ritorneranno molto volentieri.

Il signor Mattia rispetta la natura e crede nella salvaguardia dei prodotti autoctoni: sta coltivando alberi di “milo rosa” e di “pere mastantuono”, qualità di frutti che oltre ad avere un sapore delicato non hanno bisogno di fitofarmaci per crescere bene perché perfettamente adattati all’ambiente locale nel quale erano un tempo assai diffusi. In particolare, il “milo rosa” si può conservare per mesi senza l’aggiunta di alcun conservante.



La cucina della signora Rosalia offre piatti preparati secondo ricette tradizionali: pasta fatta a mano (fusilli, orecchiette, cecatielli), rape e patate, zuppe di legumi, maiale, carni bianche, biscotti alla nocciola, dolci casalinghi e, naturalmente, il pregevole vino della casa.

Infatti, la produzione e la vendita dei vini è limitata e riservata prima di tutto ai clienti della sua cucina, per i quali c’è sempre una bottiglia che accompagna le varie portate.





La Dolce Bottega



La Dolce Bottega si trova nella frazione di Villa San Nicola di Cesinali. Ad accoglierci troviamo il Sig. Carmine Tirri, titolare dell'azienda.



Il signor Tirri è laureato in Giurisprudenza e dopo aver iniziato a lavorare cercando di sfruttare la sua laurea ha deciso di cambiare radicalmente la sua vita col dare inizio a questa attività.

L'edificio non è molto grande: consta di un laboratorio e di un punto vendita ed è circondato da un noccieto.



L'azienda è a conduzione familiare, ma nei periodi di maggior lavoro ci sono dei dipendenti stagionali.

L'azienda è attiva da settembre a giugno e nei periodi pasquale e natalizio si preparano pacchi regalo e le tradizionali uova di cioccolato, in gusti e formati diversi.

I prodotti vengono esportati anche fuori regione ed il cioccolato più richiesto è quello al latte.



Le nocciole di Giffoni e le castagne di Montella sono ingredienti principe nella fabbricazione del cioccolato e del ripieno delle circa cinquanta varietà di cioccolatini presenti nella produzione. Altri tipi di ripieno vengono altrettanto magnificamente realizzati con ottimo rum, liquore "Strega" e creme alla frutta e alla nutella.

I cioccolatini sono delle forme più varie; particolari quelli che riproducono frutti di mare e crostacei. Belli da vedere, ed

anche da mangiare, gli orsetti, i coniglietti, i gattini ed i panda tutti rigorosamente di cioccolato bianco, fondente o al latte.

Alla domanda su quali siano stati i momenti positivi e quelli negativi legati alla sua attività imprenditoriale, il sig. Tirri ci ha risposto dicendoci che gli aspetti spiacevoli sono legati alla eccessiva burocrazia ed a tasse troppo elevate, mentre motivo di grande soddisfazione sono stati i passi in avanti che l'azienda ha compiuto giorno dopo giorno, progressi che lo hanno ripagato ampiamente e che gli permettono di affermare che sì, rifarebbe le stesse scelte di vita.



La Donzelletta



L' Azienda Agricola Biologica "La Donzelletta" è situata su una collina raggiungibile da una stradina che parte da Villa San Nicola e raggiunge Contrada San Gregorio, nel territorio di Atripalda.

Quando vi giungiamo, siamo accolti dalla signorina Gerardina Scarlatella; è una persona solare e



ospitale, studia economia aziendale presso l' università di Fisciano e questo ha determinato la sua scelta di aprire l' azienda nella quale, ormai, lavora a tempo pieno aiutata dai suoi familiari.

Gerardina e la sua azienda costituiscono uno degli esempi più coraggiosi e riusciti di imprenditoria giovanile presenti sul territorio. Gli appezzamenti di terreno utilizzati per

l'attività appartenevano ai suoi genitori e sono stati ereditati da lei. Si estendono per oltre sei ettari ed in questo grande territorio si possono trovare vari tipi di piante, autoctone e non, come alberi da frutta, di mela "limoncella", di prugne gialle, di pere "mastantuono", filari di viti, alberi di nocciole, olivi e piantagioni di ortaggi. Vi sono anche arnie per le api, che producono un ottimo miele, ed un piccolo allevamento di polli e conigli.

Gli inizi sono stati complicati, perché non c'era un capitale iniziale sul quale fare affidamento per sostenere l'impresa e sono stati necessari sacrifici e tempo perché piano piano, passo dopo passo, questa azienda progredisse ai buoni livelli raggiunti oggi.

L'impegno fisico è notevole: di mattina, ci si sveglia verso le sei e si va subito a lavorare, nelle serre o nei campi.

Gerardina è molto attenta alla genuinità e qualità dei suoi prodotti: interviene sulle piante solo con sostanze naturali e tradizionali come il rame e lo zolfo, che non sono nocive alla nostra salute, diversamente da tanti altri prodotti dannosi che il nostro corpo ingerisce attraverso l'alimentazione quotidiana e le sue piantine nascono da semi piantati personalmente nel "semensai".

Importante è anche la coltivazione della vite, per la presenza di vasti vigneti con esemplari addirittura secolari.

Nel punto vendita de "La Donzelletta", nome



consegna a domicilio.

L'azienda richiede molto lavoro e tanti sacrifici, ma quando i clienti mostrano di apprezzare i prodotti che comprano Gerardina capisce che ha fatto la scelta giusta e che se potesse ritornare indietro rifarebbe le stesse cose.

scelto per la particolare suggestione esercitata su Gerardina dalla poesia di Giacomo Leopardi, si possono trovare marmellate di vari gusti, conserve di tutti i tipi, vari sottoli e passate di pomodori, il tutto preparato con i prodotti dell'azienda.

Questa piccola attività vende ciò che produce, su ordinazione, direttamente ai consumatori, nei piccoli mercatini delle varie città o con





Osteria Cappuccini



L' "Osteria Cappuccini" è situata nel centro storico di Cesinali, in via Vescovi Cocchia, 10.

Può ospitare fino ad oltre 100 clienti e si trova in un palazzo del '700 che si sviluppa su tre livelli: al piano terra, la vineria, utilizzata per gli aperitivi, è un ambiente particolare, nel quale una sorgente d' acqua trovata nelle fondamenta è stata incanalata e può essere ammirata dagli ospiti attraverso tratti di pavimento in vetro che lasciano vedere anche le pietre vive del sottosuolo sulle quali è costruito l'edificio; alla vineria si accede attraverso un suggestivo giardino, ben curato in tutte le sue parti. Al primo piano ci sono la cucina, la braceria ed una sala, al secondo piano si trova un' altra sala.





Carmen Urciuoli, la titolare, ci riceve nella sala principale e risponde con piacere alle nostre domande.

Inizia dicendo che l'attività è presente sul territorio da circa sei anni, da quando lei, cioè, aveva ventiquattro anni.



È aiutata dal cognato e dalla sorella e, occasionalmente, da personale esterno. Alla domanda sui motivi per i quali ha iniziato questa attività, ci risponde dicendo che pur avendo frequentato il liceo scientifico ha sempre avuto una grande passione per la cucina e quindi si è lanciata con entusiasmo in questa avventura. Il menu contiene pietanze preparate secondo la tradizione, ma anche piatti rivisitati. Carmen si occupa personalmente della spesa perché ci tiene alla qualità dei prodotti. Gli antipasti sono vari e per tutti i gusti; le specialità della casa sono i primi piatti: scialatielli al carmasciano, un formaggio tipico delle nostre zone, spaghetti con filetto di peperone, prezzemolo e pane raffermo e cavatielli con asparagi e noci.



Per quanto riguarda i secondi, serve principalmente carne alla brace (solo di vitello e manzo). Il locale è frequentato da adulti e giovani provenienti dall'Avellinese e anche da fuori provincia ed è aperto tutte le sere tranne quella della domenica e il lunedì.

Le sale dell' "Osteria Cappuccini" hanno ospitato e ospitano ricevimenti in occasione di comunioni, battesimi, feste di laurea, compleanni e lo scorso anno anche di un matrimonio, evento che in Carmen ha suscitato

grande emozione; con sua gioia, ce ne sarà un altro a breve. Le chiediamo quali siano stati i momenti negativi e quelli più soddisfacenti della sua attività. Ci dice che quelli negativi sono legati ai periodi iniziali, con pochi avventori e molte incertezze, mentre i momenti felici sono quelli in cui, entrando in sala, vede i clienti sorridenti e soddisfatti di quello che mangiano.





Pizzeria Megusta



La pizzeria “Megusta” è ubicata in Viale Sabino Cocchia di Cesinali, al numero 30. Il titolare, Sabatino Russo, ci riceve in una delle due sale del suo locale e ci racconta della sua attività. Ha aperto la pizzeria nel 2004, quando aveva soltanto 18 anni.



Aveva frequentato l’ I.T.I.S., una scuola ad indirizzo tecnico-industriale, ma il suo sogno era sempre stato quello di aprire una pizzeria, tanto che aveva iniziato ad imparare a fare le pizze già all’ età di 12 anni.

Gli inizi non sono stati facili, perché non aveva un capitale di base, ma l'azienda è progredita gradualmente permettendogli anche di apportare miglioramenti al suo locale.

La pizzeria è a conduzione familiare e vi lavorano di solito cinque persone, che diventano dieci in particolari occasioni

Il locale può ospitare fino a cento clienti ed è aperto dal lunedì alla domenica, eccetto il mercoledì.

Nei giorni lavorativi si preparano soprattutto pizze da asporto, ma nei

fine settimana molta gente ama sedersi ai tavoli e gustare pizze e frittore varie.

I clienti più assidui della pizzeria sono ragazzi e giovani di Cesinali, dell'Avellinese e del

Salernitano e la domenica la pizzeria è sempre particolarmente affollata perché si organizza un

gioco multimediale con in palio omaggi e vacanze.

Sabatino prepara molti tipi di pizza, ma quella più richiesta è comunque quella al kebab; gli chiediamo se ce n'è una di sua creazione e, con un sorriso, risponde immediatamente di sì: la pizza "Otto pagine", guarnita con carote, salsiccia, provola, mais e rucola.

Durante l'intervista notiamo, affisse alle pareti, foto di Sabatino in compagnia di calciatori dell'Avellino, scattate nel suo locale; non ce ne

meravigliamo, perché Sabatino è un giovane simpatico e socievole e sicuramente una persona felice che sta facendo il lavoro che sognava e, per questo, si reputa fortunata.





Cantine Favati



L'azienda vitivinicola della famiglia Favati si trova a Cesinali, in piazza Barone Di Donato, 41.

Proprietaria è la signora Rosanna Petruzzello, che ci riceve nella cantina di sua proprietà e risponde volentieri alle nostre domande.

L'azienda è nata nel 1996 con l'impianto dei vigneti e nel 2000 ha avuto inizio la vinificazione.

L'idea è nata dal desiderio di impiegare produttivamente i terreni lasciati in eredità dal suocero e di non venderli; nascono così: Le "Cantine Favati", con i loro D.O.C.G. irpini: Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi. Si producono, complessivamente, circa 100.000 bottiglie di vini all'anno, con produzione limitata per alcuni di essi.

Tutti i tipi di vino sono ormai richiesti in egual misura, perché sia i rossi che i bianchi sono vini di qualità, ma quello che arreca maggiore soddisfazione è sicuramente



il Fiano, anche perché è stato il primo vino prodotto in azienda.

I vini delle “Cantine Favati” sono conosciuti soprattutto a livello internazionale, dal momento che vengono esportati in Giappone, in California e stati limitrofi, nello stato di Washington, nello stato di New York, in Scozia, in Inghilterra, in Germania e in Svizzera.

Il Fiano di Avellino viene prodotto in versione base, in versione riserva, con affinazione di un anno in bottiglia, e in versione spumante, mentre il Greco di Tufo si trova in versione base e in versione riserva.

Si producono anche tre qualità di rosso: Aglianico D.O.C. dei Campi Taurasini con due anni di invecchiamento, il Taurasi con tre anni di invecchiamento e il Taurasi Riserva con quattro anni di invecchiamento.

I momenti che hanno dato maggior gioia e soddisfazione ai titolari dell’azienda sono stati diversi, ma i più importanti, indelebili nella memoria, sono relativi al premio assegnato alle “Cantine



Favati” da “Bibenda”, la prestigiosa rivista dell’ A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) e ad un anno particolarmente favorevole dal punto di vista commerciale perché furono venduti tutti i vini disponibili e la cantina rimase praticamente vuota.

Non può, quindi, esserci alcun dubbio sul fatto che la signora Rosanna farebbe di nuovo esattamente le stesse scelte e, a conferma di questo,

per ampliare e diffondere sempre più la cultura del buon vino, in maggio le “Cantine Favati” hanno ospitato ragazzi provenienti da scuole della provincia di Avellino, di Napoli e di Roma, la cui visita in azienda si è conclusa, la sera, tra tanta allegria, buone pietanze e, naturalmente, ottimo vino.



Si ringraziano:

- Ingegnere Massimo Gallone
- Bar Gelateria “La Gondola”
- Azienda Vitivinicola “Cantina del Barone”
- Agriturismo “Da Baffone”
- Bar Pasticceria “Il Dolce Angolo”
- Agriturismo “Le Masserie del Nonno”
- Azienda Dolciaria “La Dolce Bottega”
- Azienda Agricola Biologica “La Donzelletta”
- Osteria “Cappuccini”
- Pizzeria “Megusta”
- Azienda Vitivinicola “Cantine Favati”



Gli alunni che hanno elaborato il progetto insieme alla Dirigente Scolastica Dott.ssa I. Giorgetti

Angelo Battista, Antonio Spina, Irene D'Alessio, Marika Esposito, Martina Eulogio, Jessica Galluccio, Mario Montedoro, Alessia Alvino, Francesca Andreotti, Isabella Barra, Simone Bottone, Pietro Del Franco, Hind Falouh, Carmen Festa, Giuseppe Melillo, Filomena Moccia, Aniello Spina, Noemi Biondi, Maria Picone, Giusy Ruta, Michela Sarno.

Coordinatrice Prof.ssa Rita Russo