Scritto da Red.
Lunedì 10 Ottobre 2016 14:56



SAN POTITO ULTRA – San Potito Ultra, splendido borgo in provincia di Avellino – famoso per le sue prelibate castagne ed il vino – festeggia i venti anni della tradizionale sagra del cinghiale e della castagna con un evento che abbina, in maniera magistrale, enogastronomia e cultura, territorio, tradizioni e paesaggio. Infatti, in occasione della kermesse che avrà inizio venerdì 14 ottobre, per concludersi domenica 16, sarà aperta per la prima volta al pubblico l’antica ramiera di San Potito oggi ristrutturata, simbolo del tempo in cui le industrie del rame e del ferro erano fiorenti e quelle tessili erano all'avanguardia.

Nella prima metà dell'800, infatti, in tutta la Campania ed anche nei dintorni del territorio avellinese, la lavorazione del ferro era un'attività non solo fiorente, ma anche redditizia, perché tutti gli opifici nati per la lavorazione di questo metallo lavoravano grazie alle commesse dell'esercito borbonico. In contrada Ramiera – si legge in una nota – l'attività industriale era ancor più fiorente perché, grazie alle opere di ingegneria idraulica di Nicola Salvi, sul territorio erano attive piccole industrie dolciarie, pastifici, filande, mulini, oltre che un'altra piccola ramiera. Tutto si muoveva grazie all'energia delle acque del fiume Salzola. Durante la sagra sarà possibile anche visitare, con l’ausilio di guide e di esperti, il piccolo borgo irpino di San Potito Ultra, il suo museo e le sue chiese; su prenotazione si potrà visitare il laboratorio caseario, l’azienda di apicultura e la Nazzaro Fruits azienda che si occupa della lavorazione delle castagne. Saranno inoltre organizzate passeggiate ecologiche nei sentieri di campagna del paese per scoprire la bellezza della campagna irpina.

Più di una semplice sagra, quindi. Ovviamente, però, non mancheranno i piatti tipici a base di cinghiale e di castagne, con la tradizionale brace di maiale e cinghiale a base di salsicce, cotechini e costolette; si potranno degustare scialatielli al sugo di cinghiale e scialatielli salsicce e zucca, la tradizionale zuppa di castagne e fagioli, e le tradizionali caldarroste, dolci a base di castagna tra cui il famoso tronchetto da guiness, accompagnati da ottimo vino e buona musica popolare. Prevista anche l’esposizione e la vendita di prodotti artigianali. Maggiori dettagli,

accompagnati dall’assaggio in anteprima di castagne e prodotti tipici, saranno illustrati durante la conferenza-degustazione-passeggiata in programma per mercoledì 12 ottobre, alle 11.30, presso il Comune di San Potito Ultra, alla presenza del sindaco Francesco Iandoli e del parroco Don Antonio Paradiso.