



VOT ROADSHOW

Germany



Dienstag, 3. Dezember 2024
FRANKFURT AM MAIN
Palais Livingston



Mittwoch, 4. Dezember 2024
KÖLN
Italienisches Kulturinstitut

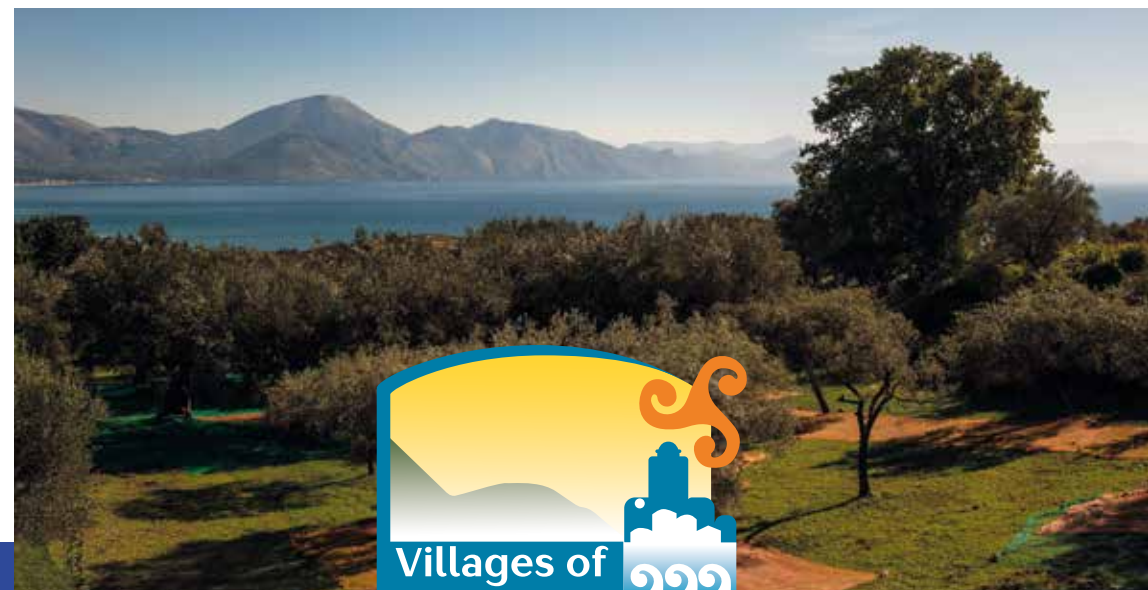


Donnerstag, 5. Dezember 2024
MÜNCHEN
Italienisches Kulturinstitut

www.villagesoftradition.it



COOPERATION Programme LEADER Psr Campania 2014/2020 Misura 19.3.1



Villages of
Tradition

Reisen
in unentdeckte
Winkel
traditioneller
Dörfer



Unter der
Schirmherrschaft von



Die neuen Routen des ländlichen Tourismus



Maria Passari

Generaldirektorin, Ministerium für Landwirtschaft-, Ernährungs- und Forstpolitik der Region Kampanien

„Villages of Tradition“ ist ein Projekt mit einem innovativen und lebendigen Ansatz zur Förderung der ländlichen Gebiete Kampaniens.

In einer globalen Landschaft, in der nur allzu oft der Massentourismus zu bekannten Zielen dominiert, ist es entscheidend, den Blick auf jene Gebiete zu richten, die abseits der traditionellen Touristenrouten liegen und die die Authentizität und das reiche kulturelle und kulinarische Erbe der lokalen Gemeinschaften bewahren.

Aus diesem Grund ist es für „Villages of Tradition“ wesentlich, in Übereinstimmung mit der institutionellen Mission der Region Kampanien, einen

ländlichen Tourismus zu fördern, der sich in das Leben der lokalen Gemeinschaften integriert und nachhaltige Produktionsnetzwerke unterstützt.

Als Generaldirektorin des Amtes für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik der Region Kampanien nehme ich die Herausforderung des Projekts „Villages of Tradition“ mit Begeisterung an, da es einen konkreten Weg aufzeigt, wie unsere ländlichen Gebiete in Reiseziele abseits der üblichen Routen verwandelt werden, die bereit sind, eine führende Rolle in einem bewussteren, respektvolleren und nachhaltigeren Tourismus einzunehmen.

Tourismus und Produktionsketten im Zeichen der Tradition



Luca Beatrice

Präsident des GAL Partenio, Projektleiter „Villages of Tradition“

Das Projekt „Villages of Tradition“, das in Zusammenarbeit mit fünf lokalen Aktionsgruppen aus Kampanien sowie einer französischen Gruppe durchgeführt wird, zielt darauf ab, den Tourismus in weniger bekannten Gebieten als Motor für nachhaltige Entwicklung zu fördern und die Orte auch in der Kommunikation in den Fokus zu rücken.

Diese Dörfer und Ortschaften sind nicht nur Hüter atemberaubender Landschaften und alter Traditionen, sondern auch lebendige Zeugnisse eines Lebensstils, der zum Gemeinwohl beiträgt. Die Road-

show, die das Projekt im Palais Livingston in Frankfurt und in den italienischen Kulturinstitutionen in Köln und München präsentiert, bietet eine wunderbare Gelegenheit, diese Destinationen vorzustellen. Darüber hinaus wird die Veranstaltung, bereichert durch Verkostungen zertifizierter lokaler Produkte, die Philosophie eines nicht invasiven Tourismus hervorheben, der die Wurzeln und lokalen Spitzenzeugnisse respektiert, den interkulturellen Dialog fördert und den anspruchsvollen Bedürfnissen des modernen Tourismus entspricht.

Das authentische Italien entdecken



Alessandra Priante

Präsidentin der ENIT

Willkommen zu dieser aufregenden Roadshow, die den Reisen abseits der ausgetretenen Pfade und der Entdeckung der versteckten Schätze Kampaniens gewidmet ist. Als Präsidentin von ENIT freue ich mich, mit Ihnen eine Region zu würdigen, die die authentische Schönheit und den kulturellen Reichtum unseres Landes verkörpert.

Derzeit reisen 80 % der Menschen weltweit zu lediglich 10 % der touristischen Ziele. Doch die heutigen Reisenden, die immer stärker vernetzt und abenteuerlustig sind, suchen ständig nach Erfahrungen, die ihr Leben auf bedeutungsvolle Weise bereichern können.

Kampanien, die vielleicht am meisten erzählte und besungene Region der Welt, mit ihrem unerschöpflichen

Mosaik aus Dörfern, Natur, Kultur und Traditionen, bietet die Möglichkeit, unbekannte Routen zu entdecken, die diesen Trend umkehren können. Orte abseits der gängigen Wege, die eine Gelegenheit darstellen, authentische Erlebnisse zu genießen im Einklang mit den Werten von Nachhaltigkeit und Respekt für die Region.

Mein Dank gilt allen, die dieses Event ermöglicht haben, und ich lade Sie ein, sich von den Geschichten, den Aromen und der einzigartigen Atmosphäre inspirieren zu lassen, die Sie heute entdecken werden. Gemeinsam können wir neue Routen erschließen, die das Panorama des italienischen Tourismus bereichern.

Gute Reise!





Sind Sie bereit für eine Reise, die über den traditionellen Tourismus hinausgeht?

Stellen Sie sich vor, Sie tauchen in die zeitlose Atmosphäre von Dörfern ein, in denen die Zeit stehen geblieben zu sein scheint und die Traditionen von Generation zu Generation weitergegeben werden. *Villages of Tradition* lädt Sie ein, eine solche Reise anzutreten, um einzigartige Dörfer zu entdecken, abseits der traditionellen Touristenpfade, reich an Geschichte und Kultur, die Ihnen alle Zutaten für ein nachhaltiges Erlebnis bieten. Ein Erlebnis, das Sie verändern und Ihren Blick auf die Welt und auf sich selbst erneuern wird.

Warum *Villages of Tradition* wählen

Weil wir Ihnen alle Zutaten für ein authentisches Reiseerlebnis bieten möchten, um die verborgenen Schönheiten einer aufregenden Region zu entdecken, die reich an künstlerischem und kulturellem Erbe ist.

Deutschland und Italien: Eine alte Freundschaft

Wir wissen, wie sehr unsere deutschen Freunde gutes Essen, Kultur und das gute Leben lieben und Italien auch aus diesen Gründen schätzen.

Die Region Kampanien mit ihren Landschaften, ihrem Klima, ihrer Gastfreundschaft und ihren unzähligen Wunderwerken ist seit jeher das ideale Ziel für eine unvergessliche Reise. Dank eines innovativen Portals, das reich an Informationen und Wissenswertem ist, können Sie Ihre Reiseroute einfach und intuitiv planen.

Verpassen Sie nicht die Roadshow-Events von *Villages of Tradition* in Deutschland

Die Roadshow bietet Gelegenheit, uns kennenzulernen und einige der authentischsten Genüsse der Dörfer zu probieren.

Wir sind sicher, dass die verführerischen Köstlichkeiten, die wir anbieten, Ihre Sinne ansprechen und dazu beitragen, sich in unsere Region zu verlieben sowie den Wunsch wecken, direkt aufzubrechen.



GAL CASACASTRA

Der GAL Casacastra ist ein Konsortium, das 2004 gegründet wurde und seinen Sitz in Futani, im Herzen des Cilento, hat. Es fungiert als Agentur für nachhaltige, sozioökonomische und technologische Entwicklung des Gebiets und verwaltet EU-Initiativen wie Leader Plus.

Sein Wirkungsbereich umfasst 24 Gemeinden der territorialen

Entwicklungssysteme 5 „Lambro e Mingardo“ und 6 „Bussento“ in der Provinz Salerno, innerhalb des Nationalparks Cilento und Vallo di Diano.

Der GAL fördert Projekte zur Aufwertung lokaler Ressourcen und unterstützt Landwirtschaft, Handwerk und nachhaltigen Tourismus. Seit kurzem ist er auch Mitglied der Vereinigung

„Cilento Autentico DMO“, um den kulturellen und umweltbezogenen Tourismus zu stärken.

Durch Ausschreibungen und Initiativen zielt der GAL Casacastra darauf ab, die Beteiligung der lokalen Gemeinschaften zu fördern und eine integrierte und harmonische Entwicklung des cilentanischen Territoriums zu unterstützen.



VERKOSTUNGEN

Roter Thunfisch aus dem Cilento



Der Rote Thunfisch aus dem Cilento ist eine Delikatesse der Kampanischen Küste, bekannt für die Qualität und Nachhaltigkeit des lokalen Fischfangs. Dieser Thunfisch, der zur Art *Thunnus thynnus* gehört, zeichnet sich durch sein festes, tiefrotes Fleisch und seinen kräftigen Geschmack aus, der den klaren Gewässern und den traditionellen Fangtechniken zu verdanken ist.

Im Cilento wird der Thunfischfang unter Berücksichtigung der Saisonzeiten und Vorschriften ausgeübt, die seine Nachhaltigkeit gewährleisten und eine wichtige Ressource für das marine Ökosystem bewahren. Die Vielseitigkeit dieses Fisches eignet sich für zahlreiche Rezepte, von der einfachen rohen Verkostung bis hin zum traditionellen Thunfisch in Öl. Der Rote Thunfisch aus dem Cilento ist ein Symbol der Authentizität und des kulinarischen Reichtums dieser Region.

VERKOSTUNGEN

Wein aus heroischem Weinbau



Der Wein aus heroischem Weinbau des Cilento ist ein Spitzenprodukt Kampaniens, das auf steilen und unwegsamen Böden angebaut wird, wo der Weinbau handwerkliche Techniken und große Hingabe erfordert. Diese Weinproduktion, die oft in terrasierten Weinbergen und kleinen Anbauflächen erfolgt, die als immaterielles Kulturerbe der UNESCO anerkannt sind, hebt autochthone Rebsorten wie Aglianico, Fiano und Piediroso hervor und betont die Biodiversität und den einzigartigen Charakter des Cilento. Das mediterrane Klima und die kalk- und lehmhaltigen Böden verleihen diesen Weinen eine intensive Struktur, mit mineralischen Noten und einer ausgeprägten aromatischen Komplexität. Der Wein aus heroischem Weinbau des Cilento ist nicht nur ein önologisches Spitzenprodukt, sondern auch ein Symbol für Nachhaltigkeit und Respekt für die Tradition und setzt eine jahrtausendealte Geschichte voller Opfer und Leidenschaft für das Land fort.

ZIELE

Fest der Madonna di Portosalvo



Das Fest der Madonna di Portosalvo ist ein einzigartiges Erlebnis im Herzen des Cilento, wo Tradition, Glaube und Kultur in einer stimmungsvollen Atmosphäre aufeinandertreffen. Jedes Jahr im August ist die ganze Gemeinde an der feierlichen Prozession der Madonna auf dem Meer beteiligt, gefolgt von Veranstaltungen, die das Dorf mit Musik, Aufführungen und der typischen Küche des Cilento beleben. Neben der Schönheit des religiösen Brauchtums können die Besucher in die lokalen Traditionen eintauchen, kulinarische Spezialitäten probieren und eine Region voller Geschichte und Natur entdecken. Der Anblick der Madonnenstatue, die bei Sonnenuntergang über das Wasser gleitet, ist ein unvergessliches Schauspiel, das intensive Emotionen weckt. Eine perfekte Gelegenheit, den Cilento in einem Moment authentischer Beteiligung der Bevölkerung zu erleben.

ZIELE

Die Kunst der Bootsbauer



Entdecken Sie die Kunst der Bootsbauer im Herzen des Cilento, Hüter einer alten Tradition, die handwerkliches Geschick und Leidenschaft für das Meer vereint. Ein Besuch in den Werkstätten der Bootsbauer bedeutet, in eine Welt einzutauchen, in der jedes Boot mit gekonnten Handbewegungen entsteht, das Ergebnis von Jahrhunderte langer Erfahrung, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Hier, zwischen dem Duft von Holz und dem Klang des Hammers, entstehen elegante Boote, die für die Fahrt entlang der wunderschönen Küste des Cilento entworfen wurden. Es ist nicht nur ein Besuch: Es ist eine Reise in die authentische maritime Kultur, bei der Sie diese Holzhandwerker kennenlernen und die Geheimnisse und Geschichten jeder Kreation entdecken können. Lassen Sie sich von der alten Handwerkskunst und dem zeitlosen Charme des Cilento inspirieren.

GAL CILENTO

Der GAL Cilento operiert im Herzen des Nationalparks Cilento, Vallo di Diano und Alburni, einer Gegend von außergewöhnlicher Naturschönheit und reich an Geschichte, in der Provinz Salerno, zwischen dem Tyrrhenischen Meer und den Alburner-Bergen. Dieses Gebiet, zu dem alte Dörfer wie Castellabate, Pollica und Vallo della Lucania gehören, ist bekannt für

seine atemberaubenden Küstenlandschaften, jahrhundertealte Olivenhaine und uralte Traditionen. Der GAL Cilento engagiert sich für die Aufwertung dieses Erbes und konzentriert sich auf Projekte, die den biologischen Anbau, das lokale Handwerk und die Förderung nachhaltiger touristischer Routen unterstützen. Mit Hilfe europäischer Fördermittel unterstützt der

GAL Initiativen, die von Umwelt- und Naturschutz bis hin zum Entstehen kultureller Routen durch historische Dörfer reichen und so einen langsamen und authentischen Tourismus fördern. Durch ein Netzwerk lokaler Zusammenarbeit unterstützt der GAL Cilento die wirtschaftliche und soziale Entwicklung dieser einzigartigen Gegend Kampaniens.



VERKOSTUNGEN

Cacioricotta von der schwarzen Cilento-Ziege



Entdecken Sie die Essenz des Cilento mit dem „Cacioricotta di Capra Nera Cilentana“, einem seltenen Käse, der die Geschichte einer einzigartigen Ziegenrasse erzählt. Die schwarze Ziege des Cilento, die in freier Wildbahn auf den Bergweiden des Nationalparks Cilento gehalten wird, liefert eine außergewöhnliche Milch, reich an Aromen und Nährstoffen, die durch die Vielfalt der wilden Kräuter in der Region geprägt ist. Die Herstellung des Cacioricotta erfolgt nach alten Techniken, mit einer gemischten Gerinnung, die die Methoden von Ricotta und Käse kombiniert und ihm gleichzeitig eine körnige und cremige Konsistenz verleiht. Der Geschmack ist einzigartig: frisch und würzig und passt perfekt zu Kastanienhonig oder nativem Olivenöl extra vergine aus dem Cilento. Tauchen Sie ein in ein authentisches Erlebnis von zeitlosen Aromen und Traditionen.

VERKOSTUNGEN

Getrocknete Feigen aus dem Cilento



Entdecken Sie die getrockneten Feigen des Cilento, eine wahre Exzellenz der kampanischen Tradition, gewonnen aus der edlen „Dottato“-Sorte. Diese Feigen, die in den Hügeln des Cilento angebaut werden, zeichnen sich durch ein dichtes und süßes Fruchtfleisch aus, mit einer dünnen Schale, die in der Sonne goldfarben wird. Natürlich getrocknet, entfalten die getrockneten Feigen des Cilento einen unvergleichlich köstlichen Geschmack, reich an Honig- und leicht würzigen Noten, ideal in Kombination mit lokalem Käse, Honig und Nüssen. Während der Verkostung werden Sie die traditionellen Trocknungstechniken und die von Generation zu Generation überlieferte Kunst entdecken, die diese Frucht zu einem Symbol des Cilento macht. Ein authentisches gastronomisches Erlebnis, das den echten Geschmack und die Geschichte einer Region feiert, die reich an mediterraner Kultur ist.

ZIELE

Palazzo de Vargas in Vatolla



Im Herzen des Cilento, in Vatolla, befindet sich der prestigeträchtige Palazzo de Vargas, der das dem Philosophen Giambattista Vico gewidmete Museum beherbergt. Vico lebte hier in dieser „Burg des Cilento in schönster Lage und allerbesten Luft“ neun Jahre lang, von 1686 bis 1695, und war Lehrer der Kinder des Markgrafen Rocca, darunter Giulia, die vierzehn Jahre alt war. Der Palazzo wurde vor dem Jahr 1000 (vermutlich zwischen 700 und 750) von den Langobarden als befestigte Burg erbaut. Im 16. Jahrhundert ließ die Familie Griso, die Lehnsherren des Landes, das heute noch vorhandene Residenzschloss errichten: ein trapezförmiges Gebäude mit vier zylindrischen Türmen. Zunächst im Besitz der Markgrafen Rocca, gelangte der Palazzo 1767 in die Hände von Francesco Vargas, einem neapolitanischen Adligen spanischer Herkunft. Die Restaurierung des Repräsentationsbereichs des Palazzos, der von der Stiftung Vico erworben wurde, erfolgte 1994 auf Initiative zweier bedeutender Persönlichkeiten der Kultur: Elena Croce, der Tochter des großen neapolitanischen Philosophen, und des Anwalts Gerardo Marotta, Präsident des Instituts für philosophische Studien in Neapel.

ZIELE

Mittelmeerdiet



Entdecke die Orte, an denen die Mittelmeerdiet entstanden ist, ein kulturelles Erbe der Menschheit, das von Aromen, Traditionen und Wohlbefinden erzählt. Besuche die Küsten und Dörfer des Cilento, wo dieser Lebensstil zwischen jahrhundertealten Olivenhainen, üppigen Gärten und kristallklarem Meer seine Wurzeln hat. Erkunde das Cilento, die von Hemingway geliebte Küste, Sitz des Museums der Mittelmeerdiet. Hier kannst du authentische Gerichte probieren, vom hausgemachten Brot bis hin zum Olivenöl, von lokalen Käsesorten bis hin zu frischem Fisch, ein einzigartiges Erlebnis, das Natur und Geschichte verbindet. Eine Reise ins Cilento ist nicht nur eine Gelegenheit, einzigartige Aromen zu kosten, sondern auch die Möglichkeit, in eine gesunde und echte Umgebung einzutauchen, die Körper und Seele nährt.

GAL COLLINE SALERNITANE

Der GAL Colline Salernitane ist eine lokale Aktionsgruppe, die die ländliche Entwicklung im Landesinneren der Provinz Salerno fördert. Das Gebiet umfasst eine landschaftlich und kulturell wertvolle Region, die durch fruchtbare Hügel, jahrhundertealte Olivenhaine, historische Dörfer und archäologische Stätten geprägt ist. Das

Klima ist typisch mediterran, mit heißen Sommern und milden Wintern, ideal für die Produktion von hochwertigem Olivenöl, Wein und anderen landwirtschaftlichen Produkten. Neben dem DOP-Ölivenöl, seinem Aushängeschild, ist die Haselnuss "Nocciola di Giffoni IGP" ein weiteres Spitzenprodukt der Region, bekannt für ihren

einzigartigen Geschmack und ihre hohe Qualität, ein Symbol der lokalen landwirtschaftlichen Tradition. Das Kunsthandwerk der Colline Salernitane zeichnet sich durch die Verarbeitung von Holz, Keramik und Textilien aus, die über Generationen weitergegeben wurde und ein fester Bestandteil der lokalen Kultur ist.



VERKOSTUNGEN

Olio EVO DOP Colline Salernitane



Das extra native Olivenöl DOP Colline Salernitane ist ein Spitzenprodukt, das die einzigartige Landschaft der Colline Salernitane widerspiegelt, geprägt von hügeligem Terrain und mildem Klima, ideal für den Olivenanbau. Dieses Öl wird hauptsächlich aus der Sorte Rotondella gewonnen, ergänzt von Frantoio, Carpelleso und Ogliarola, einheimische Olivensorten, die dem Produkt einen unverwechselbaren Geschmack mit Mandelnote und einem leicht pikanten Nachgeschmack verleihen. Die Landschaft, gekennzeichnet durch jahrhundertealte Olivenhaine und grüne Hügel, bildet ein qualitativ hochwertiges Umfeld für die Produktion. Das DOP-Ölivenöl Colline Salernitane zeichnet sich durch sein mittel-fruchtiges Aroma und seinen niedrigen Säuregehalt aus, Eigenschaften, die es zu einem unverzichtbaren Bestandteil der mediterranen Küche und zu einem Symbol der lokalen landwirtschaftlichen Tradition machen, sowohl national als auch international geschätzt.

VERKOSTUNGEN

Nocciola di Giffoni



Die Nocciola di Giffoni IGP ist eines der Spitzenprodukte Kampaniens, bekannt für ihre Qualität und Einzigartigkeit. Angebaut in den Hügeln der Colline Salernitane, profitiert die Haselnuss von einem idealen Mikroklima und einem fruchtbaren Boden, der ihre organoleptischen Eigenschaften hervorhebt. Diese Sorte, bekannt für ihre dünne Schale und ihren intensiven Geschmack, wird wegen ihrer Knackigkeit und des anhaltenden Aromas geschätzt. Die Nocciola di Giffoni wird sowohl in der handwerklichen Konditorei als auch in der Süßwarenindustrie verwendet, dank ihrer guten Verarbeitungseigenschaften und ihres aromatischen Profils. Hergestellt mit traditionellen Techniken, die die Umwelt respektieren, ist sie ein Symbol der lokalen landwirtschaftlichen Tradition, fördert die Nachhaltigkeit und hebt das Erbe des Territoriums der Colline Salernitane hervor.

ZIELE

Ichthyol-Minen



Die Ichthyol-Minen des Gebiets GAL Colline Salernitane stellen ein geologisches und historisches Erbe von großer Bedeutung dar. Diese Minen, die sich in einem hügeligen Gebiet mit großer Biodiversität befinden und in Italien einzigartig sind, sind für den Abbau von Ichthyol bekannt, einer Substanz, die in der Medizin und Kosmetik für ihre entzündungshemmenden und dermatologischen Eigenschaften verwendet wird. Das Ichthyol entsteht aus alten fossilen Meeresablagerungen und verleiht dem Gebiet eine starke historische und wissenschaftliche Prägung. Der Besuch der Minen ermöglicht es, die alten Techniken der Förderung und Verarbeitung zu entdecken, die heute ein Zeugnis einer industriellen Tradition sind, die zur lokalen wirtschaftlichen Entwicklung beigetragen hat. Dieses Erbe wird vom GAL gefördert, um den nachhaltigen Tourismus zu unterstützen und einen wenig bekannten, aber faszinierenden Aspekt der Hügel von Salerno wiederzuentdecken.

ZIELE

Abtei Maria SS Monte Tubenna



Die Abtei Maria Santissima del Monte Tubenna ist ein alter Andachtsort, der inmitten von Wäldern und Hügeln liegt und einen Panoramablick auf den Golf von Salerno bietet. Um das Jahr 1000 gegründet, ist die Abtei ein faszinierendes Beispiel mittelalterlicher Architektur und stellt ein wertvolles historisches und religiöses Erbe der Region dar. Das Gebäude bewahrt alte Fresken und eindrucksvolle architektonische Elemente, die an die sakrale Kunst jener Zeit erinnern. Der Ort ist Ziel von Pilgerfahrten und religiösen Veranstaltungen, die die Spiritualität und die lokale Tradition lebendig halten. Dank seiner Lage in einer unberührten natürlichen Umgebung ist die Abtei auch ein touristischer Anziehungspunkt für diejenigen, die im Herzen der Hügel von Salerno eine Erfahrung von Frieden und Reflexion suchen.

GAL PARTENIO

Der GAL Partenio ist ein Konsortium, das sich der Förderung und Entwicklung der ländlichen Gebiete des Partenio-Massivs widmet, einer bergigen und hügeligen Region des Kampanischen Apennins, die durch eindrucksvolle Landschaften und Biodiversität geprägt ist. Die Morphologie des Gebiets, mit stark variierenden Höhenlagen, bietet vielfältige Na-

turlandschaften, von Berggipfeln bis hin zu Wäldern und fruchtbaren Tälern, ideal für fruchtbare Anbauflächen. Eines der historischen Highlights ist die Via Appia, eine antike römische Straße, die einen Teil des Gebiets durchquert und an die strategische Bedeutung der Region in vergangenen Jahrhunderten sowie das reiche kulturelle Erbe der Gegend erinnert. Zu den

typischen Produkten des GAL Partenio gehören Honig, Kastanien und der Annurca-Äpfel, allesamt Symbole der lokalen landwirtschaftlichen Traditionen. Diese Qualitätsprodukte, kombiniert mit der natürlichen Schönheit und der Geschichte des Gebiets, machen den GAL Partenio zu einem Bezugspunkt für ländlichen und gastronomischen Tourismus.



VERKOSTUNGEN

IGP-Kastanien aus dem Partenio



Die IGP-Kastanien aus dem Partenio sind eine Spitzenqualität aus Kampanien, die in den Bergregionen des Regionalparks Partenio angebaut werden. Diese Region, gekennzeichnet durch ein frisches Klima und fruchtbare vulkanische Böden, bietet ideale Bedingungen für den Anbau hochwertiger Kastanienbäume. Die Kastanien aus dem Partenio zeichnen sich durch ihren süßen Geschmack und das feste, kompakte Fruchtfleisch aus, das sowohl frisch verzehrt als auch zur Herstellung von Mehl, Cremes und Süßwaren beliebt ist. Der Anbau dieser Kastanien erfolgt nach strengen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards, die ein authentisches und natürliches Produkt garantieren. Die Kastanien aus dem Partenio sind eine wertvolle Ressource für die lokale Wirtschaft und ein Symbol der landwirtschaftlichen Traditionen dieser kampanischen Region.

VERKOSTUNGEN

Taurasi, Fiano und Greco di Tufo Wein



Die Weine Taurasi, Fiano di Avellino und Greco di Tufo gehören zu den bedeutendsten DOCG-Weinen Kampaniens, bekannt für ihre Qualität und Tradition. Der Taurasi, hergestellt aus Aglianico-Trauben, ist ein strukturierter und komplexer Rotwein mit Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und einem anhaltenden Abgang, ideal für die Reifung. Der Fiano di Avellino, ein feiner und aromatischer Weißwein, bietet Noten von Honig, Trockenfrüchten und Blüten und spiegelt die Eleganz und Frische der Region wider. Der Greco di Tufo, ein weiterer großer Weißwein, hat ein einzigartiges mineralisches Profil mit Zitrus- und Mandelaromen. Diese Weine, die aus dem Terroir des Partenio stammen, spiegeln die Spitzenqualität des Weinbaus in Kampanien wider und betonen die landschaftlichen und historischen Merkmale einer Region, die sich dem traditionellen Weinbau verschrieben hat.

ZIELE

Castello Pignatelli della Leonessa



Das Castello Pignatelli della Leonessa, gelegen in San Martino Valle Caudina, ist eine eindrucksvolle mittelalterliche Festung und ein historisches Wahrzeichen der Region. Erbaut um das Jahr 1000 und im Laufe der Jahrhunderte umgestaltet, wurde die Burg von der Adelsfamilie Pignatelli della Leonessa bewohnt. Neben dem architektonischen Charme ist die Burg von geheimnisvollen Legenden umgeben. Es wird erzählt, dass in den alten Sälen der Geist einer Adligen umherwandelt, die aus unerwidelter Liebe eingesperrt wurde und deren Klagen in stillen Nächten zu hören seien. Eine weitere Legende berichtet von einem Schatz, der in den Mauern verborgen ist und den niemand je gefunden hat. Das Castello Pignatelli della Leonessa ist nicht nur ein Zeugnis von Geschichte und Schönheit, sondern auch ein Ort voller Erzählungen und Geheimnisse, die Besucher und Wissenschaftler gleichermaßen faszinieren.

ZIELE

Palio dell'anguria di Altavilla Irpina



Der Palio dell'Anguria von Altavilla Irpina ist ein historisches Fest, das auf die Geschichte der Königin Costanza di Chiaromonte und des Grafen Andrea de Capua zurückgeht, Persönlichkeiten, die mit der Gemeinde Irpina verbunden sind. Die Veranstaltung ist geprägt von einem historischen Umzug, bei dem in mittelalterliche Gewänder gekleidete Teilnehmer durch die Straßen des Zentrums ziehen, begleitet von Darbietungen von Musikern, FahnenSchwingern und Gauklern, die eine Atmosphäre vergangener Zeiten wieder aufleben lassen. Der zentrale Moment des Festes ist das einzigartige „Wassermelonenrennen“, bei dem die Teilnehmer auf Eseln reiten und versuchen, eine Wassermelone unverseht zu Füßen der Königin abzulegen. Der Sieger erhält einen symbolischen Kuss der Königin, zur Freude des Publikums, das begeistert am Palio teilnimmt.

GAL TERRA PROTETTA

Der GAL Terra Protetta umfasst das Gebiet der Amalfiküste, der Sorrentinischen Halbinsel, der Monti Lattari und der Inseln im Golf von Neapel. Orte von seltener Schönheit, an denen Geschichte, Natur und ländliche Kultur in perfekter Harmonie verschmelzen. Unter den Juwelen dieser Region ragt das historische Zentrum von Cetara (SA) hervor, am Fuße des Monte Falerio, einer der charakteristischsten Orte der Amalfiküste. Nicht völlig vom Massentourismus überrollt, ist Cetara immer noch eng mit traditionellen wirtschaftlichen Aktivitäten wie der Fischerei verbunden, was seinen Charme als Fischer-

dorf nahezu unverändert bewahrt und es zu einem Bezugspunkt für den Sardellenfang macht. Das Dorf Pucara in Tramonti (SA), gelegen in einem der prachtvollen Täler in den Monti Lattari, durch die der Fluss Satrone fließt und das von bewaldeten Hügeln umgeben ist, bildet die grüne Lunge der Amalfiküste, mit seiner Bindung an ländliche Traditionen und der Produktion bedeutender Weine (DOC Amalfiküste) und Käsespezialitäten (Fiordilatte der Monti Lattari). Das Dorf Bomerano in der bezaubernden Gemeinde Agerola (SA) ist das Tor zum „Sentiero degli Dei“, einem der schönsten und bekanntesten

Wanderwege der Region. Die Gemeinde ist eng mit ländlichen Traditionen und Produkten der Viehzucht (Fiordilatte der Monti Lattari, Provolone del Monaco DOP) verbunden. Die Gemeinde Lettere (NA) mit der faszinierenden Burg thront auf dem Hügel San Nicola del Vaglio und überblickt die Ebene von Stabiae und Pompeji, voller Geheimnisse und Mysterien, die teilweise noch entdeckt werden müssen. Diese Dörfer, eingebettet in außergewöhnliche Landschaften, repräsentieren das authentische Herz des Gebiets des GAL Terra Protetta.



VERKOSTUNGEN

Sardellen und Colatura di Alici DOP von Cetara



Die Herstellung von gesalzenen Sardellen und Colatura di Alici DOP von Cetara folgt einem traditionellen und strengen Verfahren. Die Sardellen werden mit der Methode des „cianciolo“ oder „Umschließungsnetzen“ gefangen, bei der ein rechteckiges Netz verwendet wird, das selektives Fischen ermöglicht. Nach dem Fang werden die Sardellen geköpft, ausgenommen und abwechselnd mit Meersalz in Holzbehälter geschichtet, sogenannte Terzigni oder Fässer, in denen sie etwa neun Monate reifen. Am Ende der Reifezeit wird die Colatura, eine klare, bernsteinfarbene Flüssigkeit mit intensivem Geschmack extrahiert und gefiltert, bereit zum Verzehr. Diese Tradition, deren Wurzeln bis zum römischen Garum zurückreichen, ist ein Symbol der maritimen Kultur von Cetara.

VERKOSTUNGEN

Fiordilatte der Monti Lattari



Der Fiordilatte der Monti Lattari ist eine Käsespezialität aus Kampanien, hergestellt aus frischer Kuhmilch und bekannt für seine Zartheit und cremige Konsistenz. Agerola, ein Ort in den Monti Lattari, ist das Herzstück dieser Produktion, dank der klimatischen Bedingungen, die ideal für hervorragende Milchqualität sind. Der Fiordilatte aus Agerola zeichnet sich durch seinen zarten Geschmack und den frischen Duft aus, Ergebnis handwerklicher Techniken, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dieses Produkt wird in ganz Italien geschätzt, sowohl pur genossen, um seine Weichheit hervorzuheben, als auch als Zutat in traditionellen Rezepten aus Kampanien wie Pizza und Caprese. Der Fiordilatte der Monti Lattari ist ein Symbol der gastronomischen Qualität der Region, verbunden mit der Kultur und Geschichte der lokalen Küche.

ZIELE

Der Pfad der Götter (Sentiero degli Dei)



Der Sentiero degli Dei, einer der faszinierendsten Wege der Amalfiküste, bietet Besuchern ein außergewöhnliches Erlebnis zwischen Natur und atemberaubenden Ausblicken. Dieser einzigartige Weg schlängelt sich durch die Berge und blickt auf das Tyrrhenische Meer, mit spektakulären Aussichten auf Positano, Capri und die gesamte Küste. Vom Schwierigkeitsgrad ist der Weg ist für Wanderer jeden Niveaus geeignet. Er erstreckt sich über etwa 8 km und führt durch unberührte Landschaften, vorbei an versteckten Höhlen und in uralte Dörfer, in denen die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Hier, zwischen dem Duft von wilden Kräutern und der Meeresbrise, erlebt man ein unvergessliches Abenteuer, bei dem sich die Schönheit des Mittelmeers mit dem Reiz der Berge verbindet. Ein belebendes Erlebnis für Körper und Seele, perfekt für alle, die Natur und Authentizität im Herzen Kampaniens suchen.

ZIELE

Die Burg von Lettere (Castello di Lettere)



Die Burg von Lettere, gelegen auf den Hügeln der Sorrentinischen Halbinsel, ist eine mittelalterliche Festung, die das Panorama des Sarno-Tals beherrscht. Zwischen dem 10. und 12. Jahrhundert erbaut, erfüllte die Burg eine bedeutende Verteidigungsfunktion, mit mächtigen Mauern und Wachtürmen, die das Gebiet vor Überfällen schützten. Heute ist sie ein wertvolles historisches und kulturelles Zeugnis, mit ihren beeindruckenden Überresten, die einen zentralen Turm, Bastionen und alte Zisternen umfassen. Eingebettet in eine atemberaubende Landschaft, mit Blick auf den Golf von Neapel und den Vesuv, ist die Burg von Lettere auch Schauplatz kultureller Veranstaltungen und Ausstellungen. Ihre panoramische Lage und der mittelalterliche Charme ziehen zahlreiche Besucher an und machen sie zu einem Muss für alle, die die Geschichte und die Schönheit der Region Kampanien erkunden möchten.





GAL TERRAPROTETTA

- Agerola (NA)
- Amalfi (SA)
- Anacapri (SA)
- Atrani (SA)
- Barano d'Ischia (NA)
- Cetara (SA)
- Casola di Napoli (NA)
- Conca dei Marini (SA)
- Corbara (SA)
- Furore (SA)
- Lettere (NA)
- Maiori (SA)
- Minori (SA)
- Massa Lubrense (NA)
- Piano di Sorrento (NA)
- Pimonte (NA)
- Positano (SA)
- Praiano (SA)
- Ravello (SA)
- Sant'Agata sui due Golfi (SA)
- Sant'Agnello (NA)
- Scala (SA)
- Serrara Fontana (NA)
- Sorrento (NA)
- Tramonti (SA)
- Vico Equense (SA)
- Vietri sul Mare (SA)

GAL CASACASTRA

- Alfano (SA)
- Ascea (SA)
- Camerota (SA)
- Casaleto Spartano (SA)
- Caselle in Pittari (SA)
- Celle di Bulgheria (SA)
- Centola (SA)
- Cuccaro Vetere (SA)
- Futani (SA)
- Ispani (SA)
- Laurito (SA)
- Montano Antilia (SA)
- Morigerati (SA)
- Pisciotta (SA)
- Roccagloriosa (SA)
- Rofrano (SA)
- San Giovanni a Piro (SA)
- San Mauro La Bruca (SA)
- Santa Marina (SA)
- Sapri (SA)
- Torraca (SA)
- Torre Orsaia (SA)
- Tortorella (SA)
- Vibonati (SA)

GAL PARTENIO

- Altavilla Irpina (AV)
- Arpaia (BN)
- Capriglia Irpina (AV)
- Cervinara (AV)
- Mercogliano (AV)
- Ospedaletto D'Alpinolo (AV)
- Pannarano (BN)
- Petruo Irpino (AV)
- Pietrastornina (AV)
- Roccabascera (AV)
- Rotondi (AV)
- San Martino V.C. (AV)
- Santa Paolina (AV)
- Sant'Angelo a Scala (AV)
- Summonte (AV)
- Torrioni (AV)

GAL COLLINE SALERNITANE

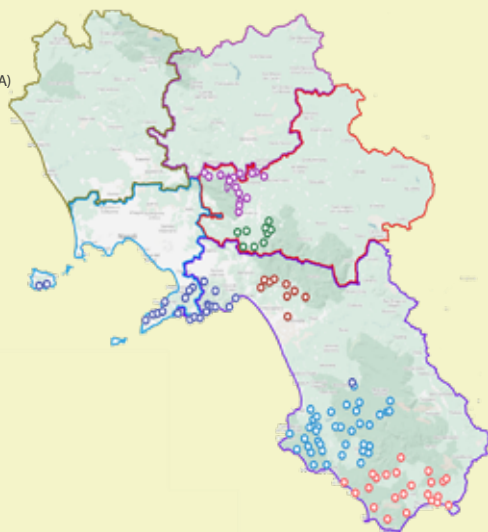
- Acerno (SA)
- Bellizzi (SA)
- Castiglione del Genovesi (SA)
- Giffoni Sei Casali (SA)
- Giffoni Valle Piana (SA)
- Montecorvino Pugliano (SA)
- Montecorvino Rovella (SA)
- Olevano sul Tusciano (SA)
- San Cipriano Picentino (SA)
- San Mango Piemonte (SA)

GAL CILENTO

- Agropoli (SA)
- Campora (SA)
- Cannalonga (SA)
- Casal Velino (SA)
- Castel San Lorenzo (SA)
- Castellabate (SA)
- Castelnuovo Cilento (SA)
- Ceraso (SA)
- Cicerale (SA)
- Felitto (SA)
- Gioi (SA)
- Laureana Cilento (SA)
- Laurino (SA)
- Lustra (SA)
- Magliano Vetere (SA)
- Moio della Civitella (SA)
- Montecorice (SA)
- Monteforte Cilento (SA)
- Novi Velia (SA)
- Ogliastro Cilento (SA)
- Omignano (SA)
- Orria (SA)
- Perdifumo (SA)
- Perito (SA)
- Piaggine (SA)
- Pollica (SA)
- Prignano Cilento (SA)
- Rutino (SA)
- Sacco (SA)
- Salento (SA)
- San Mauro Cilento (SA)
- Serramezzana (SA)
- Sessa Cilento (SA)
- Stella Cilento (SA)
- Stio (SA)
- Torchiara (SA)
- Valle dell'Angelo (SA)
- Vallo della Lucania (SA)

GAL SERINESE SOLOFRANA

- Cesinali (AV)
- Contrada (AV)
- Forino (AV)
- Montoro Inferiore (AV)
- Montoro Superiore (AV)
- San Michele di Serino (AV)
- Santa Lucia di Serino (AV)
- Santo Stefano del Sole (AV)
- Serino (AV)
- Solofra (AV)



www.villageoftradition.it

