

A ROCCAMONFINA PER RACCOGLIERE LE CASTAGNE IGP E ALLA RICERCA DI NOI STESSI

Publicato il 12 Ottobre 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Carlo Montefusco](#), [Roccamonfina](#)



La Sagra della castagna e del fungo porcino con escursioni, concerti e tanti eventi

Roccamonfina ha origini antiche, colonia romana nel III sec. d.C., è integrata nel parco regionale vulcanico costituito da boschi lussureggianti e castagneti, dove si possono ammirare incantevoli paesaggi dal cono di monte S. Croce alto 1.000 metri. Il giovane Sindaco di questo comune di poco più di tremila abitanti, che può essere preso ad esempio a tanti altri, è il farmacista **Carlo Montefusco**, di cui è stato detto: "Roccamonfina nelle vene, l'energia dell'entusiasmo nelle gambe, i cittadini nel cuore!", il quale ha dichiarato: *«Quello che spinge tanti turisti ad affluire in questo luogo incantevole è la Sagra della castagna e del fungo porcino, un appuntamento tradizionale che si tiene ogni weekend dal primo ottobre al tredici novembre. E' una festa di paese che è evoluta fine a diventare un evento di importanza tale da travalicare i confini regionali con un'affluenza di visitatori continuamente in crescita, basti considerare che lo scorso anno nel mese della sagra sono stati oltre duecentocinquantamila coloro che hanno visitato Roccamonfina».*



Carlo Montefusco

La Regione Campania ha stanziato per la passata edizione un finanziamento di centomila euro, l'importo di quest'anno è minore, ampiamente compensato dal giro d'affari che ruota intorno all'evento. Conclude il Sindaco Montefusco: « *Le strutture ricettive sono passate da tre del 2016 ad oltre trenta per l'effetto trainante della sagra. Dopo la pandemia il turismo è profondamente cambiato, le persone si muovono da casa per respirare aria buona e alla ricerca di cibi salutari della nostra tradizione in un ambiente dove l'ecologia è posta al primo posto*». In pratica il turismo di oggi è un turismo Slow, un "turismo lento", un modo di viaggiare per rilassarci e prenderci il tempo necessario per noi stessi, consentendoci di ammirare e godere le bellezze che ci circondano. Una nuova filosofia che pone l'attenzione sui dettagli e accompagna il turista attraverso un viaggio alla scoperta di luoghi nascosti, culture diverse e prodotti locali, nel pieno rispetto dell'ambiente, il tutto procedendo con calma e lentamente alla ricerca di un benessere psico-fisico. Il comune di

Roccamonfina ha ricevuto il certificato di comune "Riciclone" dalla Legambiente Campana, iniziativa che premia le comunità locali, amministratori e cittadini, che hanno ottenuto i migliori risultati nella gestione dei rifiuti: il comune ha superato il 65% della raccolta differenziata e ha ricevuto il premio di marketing territoriale che si propone di individuare i migliori progetti di sponsorizzazione e partnership culturale, questo la dice lunga sull'attenzione che gli abitanti pongono per la valorizzazione del loro territorio. Di notevole interesse è la padella più grande del mondo, tale primato è stato certificato dalla Commissione Internazionale del Guinness World Record. Una padella bucherellata per le caldarroste di oltre 10 metri di lunghezza, dal peso di 650 kg, capace di cuocere ben 1.600 kg di castagne che verranno distribuite gratuitamente alla fine della sagra per festeggiare la registrazione del marchio "castagna di Roccamonfina Igp" a livello europeo, ottenuto a seguito di uno sforzo comune dell'intero territorio che ha saputo difendere un'eccellenza locale.



Oltre le escursioni guidate nei boschi con una guida esperta, alla ricerca di asparagi, more, lamponi fragoline, funghi porcini e ovviamente castagne, tanti gli eventi e i concerti programmati con la consulenza di **Gennaro Patrone**. Nei 14 fine settimana il Direttore artistico ha previsto musica dei vari generi per venire incontro ad un pubblico prevalentemente di famiglie che vengono per rilassarsi, due i nomi di artisti di rilievo: **Peppe Iodice** il 30 ottobre e **Paolo Caiazza** il 6 novembre con il loro cabaret; la chiusura di domenica 13 novembre per l'arrivederci al prossimo anno sarà affidata alla band **Pizzica Live**. Nel corso della sagra si svolgerà il "XVI Salone Nazionale del Vino Novello" che decreterà il migliore vino novello d'Italia. Semplice la gastronomia locale, fatta di eccellenze del territorio: pasta fatta in casa condita con funghi porcini e castagne, gnocchi e zuppe di castagne e fagioli, arrosti di carni, salumi e formaggi tipici e per finire un buon pranzo non può mancare il "castagnaccio" un dolce fatto con purea di castagne, uova, liquore e cioccolato secondo la ricetta antica delle nonne. Il Comune ha istituito una navetta gratuita per il **Santuario della Madonna dei Lattani**, a tre chilometri di distanza dal centro e a 850 metri s.l.m. sulla sommità di un colle che protegge da secoli la cittadina di Roccamonfina, da dove si può godere un panorama mozzafiato su tutta la valle. Il Santuario, fondato nel 1430 da S. Bernardino da Siena, conserva un chiostro con le volte affrescate e un porticato ad arcate in stile gotico. Secondo la leggenda un pastorello, seguendo una capretta che dava più latte delle altre, arrivò ad una piccola grotta dove la capretta

brucava l'erba e nella quale era situata una cassa lignea, sorvegliata da un serpente, nella quale fu rinvenuta la statua della Madonna con il Bambino. Vicino alla grotta, integrata nel Santuario, vi è una fontana alimentata da una sorgente ritenuta miracolosa.

Harry di Prisco

