



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

CASTEL DI SASSO: alla scoperta del borgo medievale e del "Conciato Romano"

SABATO 5 DICEMBRE 2020

ATTENZIONE: LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGE NEL RIGOROSO RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI NAZIONALI, REGIONALI E LOCALI DI CONTENIMENTO DELLA PANDEMIA, VIGENTI ALLA DATA DELLA MANIFESTAZIONE, ALLE QUALI I SINGOLI PARTECIPANTI SI DEVONO ATTENERE.

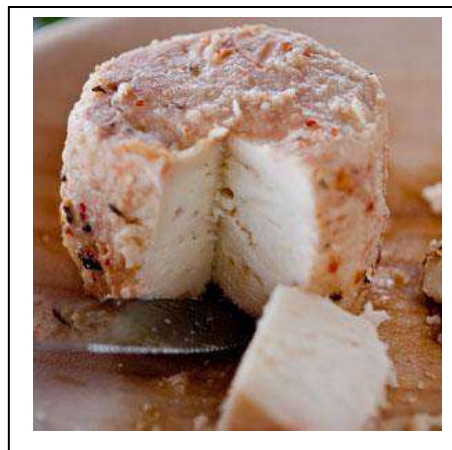
Ore 9.30 Raduno dei partecipanti in località San Marco del Comune di Castel di Sasso (CE) nei pressi del Campo sportivo e Municipio.
Saluti delle autorità locali.
Trasferimento in auto per raggiungere il borgo antico di Sasso.
Visita al sito e alla Chiesa di San Biagio.

Ore 11.30 Trasferimento in auto per raggiungere l'Azienda Agrituristica "Le Campestre". Visita all'azienda durante la quale conosceremo un prodotto caseario di origine antichissime: il "Conciato Romano". Assisteremo alla "conciatura" delle forme, la fase produttiva più particolare ed emozionante di questo straordinario formaggio.

Ore 13.30 Pranzo libero presso la stessa Azienda Agrituristica "Le Campestre" – Via Stangolagalli, 2 – Castel di Sasso – Prenotazione e pagamento a cura dei singoli partecipanti: Tel 0823 878277 – 347 0580014 al costo di Euro 25 con il seguente menù: Antipasto, Primo, Secondo con contorno, dessert, acqua, vino e caffè.

Ore 15.30 Termine della manifestazione.

BORGO ANTICO DI SASSO: piccolo borgo medioevale che offre alla vista un incantevole panorama. Dell'antica fortezza, benché poche le tracce, conserva ancora il torrione quadrangolare posto al centro della rupe su cui si ergeva e tratti di cinta muraria provvista di sei gritte difensive. A circa 200 m dall'abitato, purtroppo ridotta ormai a rudere, è situata la chiesa di S. Biagio extra moenia. Esistente già nel 979, ma intitolata a S. Pietro, fu in un primo tempo, una stazione processionale di pellegrinaggio di devozione a S. Michele Arcangelo; sulla parete absidale, bellissimi, ma deteriorati affreschi medievali raffiguranti in origine la Vergine Regina in trono (con Bambino) fra gli arcangeli Michele e Gabriele ed i santi Biagio e Nicola.



Contributo di partecipazione:

Soci 4,50 euro

Non soci 7,00 euro

Quota per il pranzo:

25 euro a persona, da pagarsi direttamente all'Agriturismo da parte dei singoli partecipanti.

Il contributo di partecipazione comprende la visita guidata, l'assistenza del Volontario accompagnatore e l'assicurazione per la responsabilità civile.

CON IL CONTRIBUTO DI



Banca di
Credito
Popolare

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

Le pitture si innestano nel solco di quel filone artistico di Terra di Lavoro sviluppatosi nella prima metà del XII secolo che, pur attingendo al repertorio di modelli prodotti dalla temperie desideriana a partire dalla decorazione della basilica benedettina di Sant'Angelo in Formis, li reinterpreta secondo una propria originalità creativa, dando vita a soluzioni di intensa espressività. Una piccola curiosità: San Biagio è il protettore della gola; in occasione delle festività patronali, il 3 febbraio, il sacerdote usa ungere la gola dei fedeli con un olio benedetto per tenere lontano i malanni che attaccano le vie respiratorie.

IL CONCIATO ROMANO: questo formaggio di origine bimillenaria si può definire, per valore ed intensità gusto olfattiva, il tartufo del Sud. Ne basta davvero poco per dare un tocco unico ai piatti e impreziosire qualsiasi menù. Primo presidio Slow Food (nel 2002) della provincia di Caserta, questo straordinario prodotto caseario deve il suo nome alla tecnica della concia; infatti viene prodotto a partire da latte ovino, con il caglio di capretto; dopo la pressatura a mano, le piccole forme vengono salate, asciugate nel casale di faggio e poi conciate in questo modo: si lavano con l'acqua di cottura delle pettole (pasta fresca) che consente il successivo assorbimento del condimento. In seguito le forme vengono appunto conciate, cioè condite con olio extra vergine di oliva, vino Casavecchia del territorio e peperoncino, timo ed origano raccolto sulle montagne limitrofe. La stagionatura varia da un minimo di 6 mesi a 2 anni ed avviene in ambiente anaerobico nelle anfore, affinché possa assorbire bene tutti quegli odori ed aromi che sprigionerà così intensamente al momento del suo consumo.

Prenotazioni:

a mezzo email
terradilavoro@volontaritouring.it
oppure telefonando a
La Gamba Antonio: 333 980 8553

Trasporti:

mezzi propri

Volontario Touring accompagnatore e telefono attivo il giorno della visita:

socio Mario Sanza 335 121 9546

Guide:

locali

Partecipanti: massimo 30 persone

Condizioni di partecipazione:

Le prenotazioni sono aperte e si chiuderanno mercoledì 2 dicembre 2020.

Il Volontario Touring accompagnatore ha la facoltà di variare l'itinerario.

La manifestazione si effettua anche in caso di pioggia.

Il Club di Territorio "Terra di Lavoro" del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione.

Manifestazione organizzata per i soci e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania. Sono ammessi in via eccezionale i non soci perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni, e quindi associarsi.

CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare