




CITTÀ DEI SAPORI
Comuni Tipici d'Italia


Township of
Vallo della Lucania


Township of
Capaccio - Paestum


Coordinamento of Local Centers
of Cilento's and Vallo di Diano's
National Park


Extravirgin Cilento's
Olive oil Association



 **Cilentó** The olive oil and its surroundings
Following the tracks of the extravirgin olive oil



Together

To give the starring role to our territory and to its cultural, economic and institutional components which are finally aware of the great value of the local identity and of the need of producing organizational models of self-promotion.

Together

Under the winner mark of territory's aggregation- which is growing larger every day- reinterpreting places and paths- in which our land has prolific branches- enhancing the nature of taste's cradle, palate delight's coffer, open air deliciousness'caravan, which lay the foundations for the greedy architecture of "The towns of taste".

Together

To pay a tribute to the best Cilento's protagonist:

The olive tree, legendary and regal, imposing and paternal is from the beginning the symbol of fertility and the power of our homeland; a silver explosion from the downhill terraces, a velvet firework crystallized in the sun. The Cilento's olive oil traces its distinguishing marks from the tree and beyond it, in the phases of the productive process which is a rite: the predominant and historic "cultivar" - Pisciotana, Salella, Rotondella- interlace their branches and fragrances with the new ones - Frantoio and Coratina, Leccino and Ogliarola- to make an excellent extravirgin olive oils like those described in these pages. And the olive tree, which is a typical element of the Cilento's landscape, give us a key to read its mediterranean character and to understand the indefatigable work of who perpetuates a millenary culture, under the sign of an integral and generous nature, in a safeguarded environment, that the national park today, give back to local productions providing an excellency quality warranty. The excelent quality is the synthesis of our idea because it reflects the originally brightness from the colours palette of our hills, located between the montuains and the sea. It gives concreteness to the whole variegated range of typicalness - gushed from the fortunate combination of nature and culture- they have in the Cilento's territory the preciosity of origin and the tradition. Like the cow buffalo's mozzarella and the Paestum's artichoke, which from the greek's temples land evoke tastes and suggestions; Or like the Gioi's soppressata, which in its incomparable fragrance contains the uncontaminated landscapes of the Cilento's inner lands; or like the bread, the homemade fresh pasta, the biscuits which refinement of taste gives to the Vallo della Lucania town the title of guardian of ancient, but also renewed, fragrances; or, one more, the Menaica's anchovies wich rich sapidity recall many stories and secrets guarded inside the limpid sea water in which the Pisciotta's village reflect itself.

The tipical production, through actions and shared operations which can put together a net of topics and strategic themes, becomes the engine which provide attention to the other local resources, it is the leader element which bring us to discover the territory and its typicality and it's the protagonist of a promotion involving the turistic, production and employment fields.

A new development's demiurge for this area with an aggregative power liking the past with the future, the coast with the internal areas, the idea with the action. It gives a knowledge path to enjoy the genuine fascination of our territory.

- Alessandro Petraglia** Capaccio's township
Coordinator of the Regione Campania's Council "Towns of Taste"
- Maria Rosaria Nese** Vallo della Lucania's township
Regione Campania's Council "Towns of Taste" General Secretariate
- Carlo Sacchi** Coordinator of Extravirgin Cilento's Olive Oils Association
Founder partner of DOP Cilento Consortium/Alici di Menaica Consortium
- Alessandro Greco** Coordinator of Local Centers of Cilento's and Vallo di Diano's National Park



Township of
Vallo della Lucania



Township of
Capaccio - Paestum



Extravirgin Cilento's
Olive oil Association



Coordinament of Local Centers
of Cilento's and Vallo di Diano's
National Park

Cilento  The olive oil and its surroundings
Following the traks of the extravirgin olive oil

Thanks to



**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
DEI COMUNI CILENTANI**

Insieme.

Per rendere protagonista il territorio nelle sue componenti culturali, economico-produttive, istituzionali, finalmente coscienti del valore dell'identità locale e della necessità di creare attorno ad essa modelli organizzativi di autopromozione.

Insieme.

Nel segno vincente di un'aggregazione territoriale - sempre più ampia e diffusa - che reinterpreta luoghi e cammini - di cui la nostra Terra ha ramificazioni prolifiche - mettendone in risalto i caratteri di culle del gusto, forzieri per gioie del palato, carovane di prelibatezze a cielo aperto, che fondano la golosa architettura delle "città dei sapori".

Insieme.

Per rendere omaggio ad un grande protagonista del Cilento: leggendario e regale, maestoso e paterno, l'olivo è da sempre il simbolo della fertilità e della forza della nostra terra; un'esplosione d'argento dalle terrazze in declivio, vellutato fuoco d'artificio cristallizzato nel sole. Dalla pianta all'oltre, nelle fasi di un processo produttivo che si fa rito, l'olio del Cilento traccia i suoi caratteri distintivi: le cultivar storiche predominanti - Rotondella, Pisciotana, Saella - intrecciano rami ed aromi con le cultivar di più recente immissione - Frantoio e Coratina, Leccino e Ogliarola - per dar vita ad extravergini eccellenti, come quelli, sulle cui tracce, il Cilento si ramifica e si racconta nelle pagine di questo lavoro. E l'olivo, come elemento tipico del paesaggio cilentano, si propone, così, come chiave di volta nella lettura dei suoi caratteri mediterranei, è indizio disvelatore dell'instancabile operosità di quanti ne perpetuano la millenaria cultura, nel segno di una natura generosa ed integra, di un patrimonio ambientale tutelato e rispettato, che, oggi, parco nazionale, restituisce alle produzioni locali il dovuto tributo, in termini di garanzia della loro eccellenza; di cui l'idea fin qui sviluppata, è sintesi rappresentativa, e, in nome della quale, sulla tavolozza cromatica delle nostre colline, che si distendono fra i monti e il mare, si riverbera l'originaria luminosità. Ed alla quale conferisce concretezza tutto il variegato ventaglio di tipicità che - scaturite dalla felice combinazione di natura e cultura - hanno nel territorio cilentano preziosità di origini e tradizioni. Come la mozzarella di bufala e il carciofo di Paestum, che della Terra dei Templi evocano suggestioni e sapori; o come la soppressata di Gioi che, nei suoi ineguagliati profumi, racchiude quelli degli incontaminati paesaggi dell'entroterra; o, inoltre, come il pane, la pasta fresca, i biscotti la cui raffinatezza rende la città di Vallo della Lucania custode di antiche, ma pure rinnovate, fragranze; o, ancora, come le alici di Menaica la cui ricca sapidità richiama l'abbondanza di storie e segreti custoditi nel limpido mare su cui il borgo di Pisciotta si specchia.

Così, attraverso azioni ed operazioni comuni, capaci di ammagliare sul territorio una rete di soggetti e tematiche d'interesse strategico, le produzioni tipiche divengono centro motore che veicola l'attenzione per le altre risorse locali, elementi guida nella scoperta del territorio, delle sue specificità, rendendosi protagonisti di una promozione, che ha risvolti turistici, produttivi, occupazionali. Nuovi demiurghi dello sviluppo di queste zone, che, con forza aggregante, legano il passato al futuro, la costa alle aree interne, l'idea all'azione. E segnano tracce per un percorso di conoscenza e fruizione del territorio, nella sua fascinosa autenticità.

- Vincenzo Sica** Comune di Capaccio
Coordinatore Consulta Regione Campania "Città dei Sapori"
- Maria Rosaria Nese** Comune di Vallo della Lucania
Segreteria Generale Consulta Regione Campania "Città dei Sapori"
- Carlo Sacchi** Coordinatore Associazione Oli Extravergini del Cilento
Socio Fondatore Consorzio DOP Cilento/Consorzio Alici di Menaica
- Alessandro Greco** Coordinamento dei Centri Locali del PNCVD



Comune di
Vallo della Lucania



Comune di
Capaccio - Paestum



Oli Extravergini
del Cilento



Coordinamento Centri Locali
del Parco Nazionale del
Cilento e Vallo di Diano

Cilento olio e dintorni

Sulle tracce dell'Extravergine

con il gentile contributo della



**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
DEI COMUNI CILENTANI**

THE TASTE OF THE SUN

And the olive oil waked his mind and his limbs

Pieces of legend

*Bring us to the miraculous recovery
of Aeneas.*

From the mythology a praise to the magic power

Of Cilento's olive oils

Pieces of history to confirm its worth.

Salernum, wick the patricians enslaved

To their wishes and to the fat empire's life,

Above all the places they loved it

For the golden healing liquid .

It Knew the regal brightness

And the nobles courts of Europe used for centuries

The sword to defend the possession of it.

From Sanseverinos to Svevians,

Spanish and french people tell its esteem

The Salerno's school of medicine then,

Confirm its benefits

With the science's seal.

And sailors and poets ejoyed the taste of it.

Learned men glorified the quality, excellent at the time

Excellent today

Fruit of the salernitan soil - where

The roots of ancient and new plants plunged

Soaked by the bright water of mountain's stream

Touched by the sunny light from sky above to the turfs

Petted by the gentle people of our land

Worked with high care

And with the love tipical of the rural civilization,

Wich is the fulcrum of the southern history.

There is the passion inside

And no place for handler's alchemy

From the fields to the mill, then in the goatskin,

Always in the same way

With the same century aged process,

Following the nature time

To preserve the purity

And contain in the heavy drops

Our history's religious testimony

Wich melt the culture of the hills and the sea

To give to the table

The taste of the sun.

Planning

Maria Rosaria Nese, Carlo Sacchi

Organization and data selection

Carlo Sacchi, Laura Giusto, Carmelo Vassallo, Alessandro Greco

Editing and optimization

Gerardo Corvino

Cover designed by

Mauro Trotta

Poem "The Taste Of The Sun" by

Andrea Iovino

Graphic project

Pubblimedia s.a.s. Vallo della Lucania (Sa) - Italy

tel +39 0974.4899

Print

Tipolito Iannuzzi - Agropoli (Sa) - Italy

English Version

Vicente Amendola

First reprint and english version: April 2005

Ask copies to:

Settore Politiche Turistico-Culturali

Comune di Vallo della Lucania

Piazza Vittorio Emanuele, 44

84078 - Vallo della Lucania (Sa) - Italy

tel +39 0974.714208

vallodellalucania@comune.vallodellalucania.sa.it

Thanks to



**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
DEI COMUNI CILENTANI**

sede legale: Moio della Civitella (Sa) - Palazzo Casa Comunale - tel. 0974.66133

sede amministrativa: Agropoli (Sa) - Via Pio X, 32 - tel. 0974.821771

IL SAPORE DEL SOLE

**E l'olio ne risvegliò pensiero e membra.
Rimandi di leggenda
conducono alla miracolosa guarigione
di Enea.**

**Dalla mitologia un elogio alla forza magica
degli oli cilentani.**

Pezzi di storia a sancire il valore.

**Salernum, che i patrizi del tempo asservirono
alle loro voglie e al vivere grasso dell'Impero,
sopra altri luoghi l'amarono
per quel liquido d'oro che sanava.**

**Conobbe splendori regali,
e le nobili corti d'Europa per secoli usarono
il ferro per difenderne il possesso.**

**Dai Sanseverino agli Svevo,
espagnoli e francesi a raccontarne il pregio.**

**Poi la Scuola Medica Salernitana
a sancirne i benèfici effetti
col sigillo della scienza.**

**E naviganti e poeti ne apprezzarono il gusto.
I dotti a magnificarne la qualità, eccelsa allora,
eccelsa ai giorni nostri.**

**Frutto della viva terra salernitana - in cui
affondarono le radici piante antiche e nuove,
bagnate dall'acqua limpida dei ruscelli montani,
toccate dalla luce chiara che il cielo alle zolle porta,
vezzeggiate dalle operose genti dei nostri luoghi -**

**viene lavorato con meticolosa cura
e l'amore tipico di quella civiltà contadina,
che è il fulcro della storia del Meridione.**

**V'è dentro passione,
spazio alcuno per alchimie di maneggio;
e dai campi al frantoio, poi alle otri,
sempre alla stessa maniera,
con lo stesso secolare processo,
coi tempi della natura,
per preservarne la purezza**

**e racchiudere in quelle intense gocce
la religiosa testimonianza della storia nostra,
che fonde la cultura dei colli e del mare,
per donare alla tavola
il sapore del sole.**

Ideazione

Maria Rosaria Nese, Carlo Sacchi

Organizzazione, raccolta ed elaborazione dati

Carlo Sacchi, Laura Giusto, Carmelo Vassallo, Alessandro Greco

Coordinamento editoriale e ottimizzazione

Gerardo Corvino

Disegno in copertina

Mauro Trotta

Poesia "Il Sapore del Sole"

Andrea Iovino

Progetto grafico

Pubblimedia s.a.s. Vallo della Lucania (Sa)
tel. 0974.4899

Stampa

Tipolito Iannuzzi - Agropoli (Sa)

Ristampa (1[^]) - aprile 2005

Per richiesta copie pubblicazione

Settore Politiche Turistico-Culturali
Comune di Vallo della Lucania
Piazza Vittorio Emanuele, 44
84078 - Vallo della Lucania (SA)
tel. 0974.714208
vallodellalucania@comune.vallodellalucania.sa.it

Si autorizza la riproduzione a fini non commerciali e con citazione della fonte

Si ringrazia per il gentile contributo la



**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
DEI COMUNI CILENTANI**

sede legale: Moio della Civitella (Sa) - Palazzo Casa Comunale - tel. 0974.66133

sede amministrativa: Agropoli (Sa) - via Pio X, 32 - tel. 0974.821771