Rocca San Felice

40° 57' 4,68" N
15° 9' 57,60" E

Altitudine 750 m s.l.m.

Abitanti:
Rocchesi

Santo Patrono
San Felice
14 gennaio

Programma di Sviluppo Rurale
PSR CAMPANIA
2007/2013

Mefite
un posto infernale

Per comprendere bene il significato della Mefite, occorre partire dai secoli XI-X A. C., quando, gli Oschi (o Osci o Ausoni), erano stanziati a sud dell'Umbria. L'espansione Etrusca, unitamente alla crescita demografica degli Oschi (o Osci), indusse alcune loro tribù a muoversi lungo l'Appennino in direzione sud. Lo destinazione finale non era predefinita, nel senso che non veniva decisa a priori, ma dipendeva dalla direzione presa dall'animale-guida: per quella parte che prese il nome di Sanniti fu il cinghiale, per gli Hirpini fu il lupo (hirpus).

Una parte degli Hirpini, giunse alla Mefite, che si vede nell'immagine, che elesse come nuovo luogo di stabilimento, creando villaggi (vici) e casolari di campagna (pagi), riunendosi per motivi difensivi e per eleggere i magistrati. Poichè il contesto ambientale presentava caratteristiche alquanto dure per la vita umana, oltre che "misteriose", gli Hirpini, che veneravano la Dea Giunone Mefitide, come le altre popolazioni italiche di quasi tutta l'Italia meridionale, cominciarono ad immolare animali in favore della divinità e ad offrirle in dono preziosi beni personali, onde accattivarsene la protezione.

Col passare dei secoli, la diffusione di racconti che riportavano accadimenti "straordinari" attrassero sempre più credenti verso la valle sacra alla Dea Mefite. Fu così che le venne dedicato un Santuario, visto che i fenomeni naturali della Mefite venivano interpretati come prova evidente del potere della Dea, in grado di proteggere i fedeli, uomini, donne, guerrieri, pastori, agricoltori.

I resti del tempio, già individuato dal Santoli verso il 1780, vennero alla luce a seguito di scavi archeologici compiuti negli anni '50 e '60 di G. O. Onorato e le successive di B. D. D'Agostino e I. Rainini, restituendoci oggetti d'ambra, oggetti d'oro, argento e bronzo, statuette, ceramiche, monete ed ex-voto (es. mani e piedi votivi), armi in ferro e bronzo, vasellame, oggi visibili presso il Museo Irpino di Avellino. Si tratta di una testimonianza "corposa" della cultura figurativa italica, dall'epoca sannitica (leggasi hirpina), all'in-

26-29 novembre
Napoli 2012
WORLD FORUM
FOR CHILD WELFARE
PER UN MONDO A MISURA DI BAMBINO

flusso ellenistico sino alle soglie della romanizzazione.Il Santuario dovrebbe essere stato edificato verso il VII secolo A. C., come dimostrato dalle statuette in bronzo e in terracotta di “Marte stante”, con caratteri marcatamente arcaici e riconosciuti come osche (quindi hirpine). Particolare importanza rivestono le Xoane, statuette lignee del VI-V secolo A.C. giunte integre fino a noi grazie all’azione mineralizzatrice svolta dai gas solforati sprigionati dalla Mefite. Presso il Museo Irpino sono custodite 16 Xoane, di cui la più grande (168 cm) è ritenuta raffigurante la Dea Mefite.

Il V ed il IV secolo A.C. furono il periodo di maggiore prosperità e crescita del Santuario, a cagione del contatto con le regioni limitrofe (di questo periodo, infatti, è la notevole produzione dei reperti recuperati rappresentati da statuette ed altri oggetti votivi).

A partire dal III secolo A.C. iniziò la decadenza, comprovata dall’esiguità dei reperti riferibili a tale periodo. Ciò ha una chiara giustificazione storica: gli Hirpini, alleati degli sconfitti Cartaginesi, vennero duramente puniti dai Romani vincitori e conquistatori. Alla data del 209 A.C., anno della resa degli Hirpini, le guerre avevano impoverito e spopolato l’Hirpinia, il che spiega la decadenza del Santuario dedicato alla Mefite, che venne totalmente abbandonato tra il II ed il III secolo D.C. con l’affermazione del Cristianesimo.

Il sito “Ampsanctus” o” Ansactus” (oggi Valle d’Ansanto) venne celebrato da diversi autori latini, tra cui il celeberrimo poeta Virgilio nell’Eneide (VII Canto, Versi 563-565):

“Est locus Italiae medio sub montibus altis,
nobilis et fama multis memoratus in oris,
Ampsancti valles...
Hic specus horrendum et saevi spiracula Ditis
Monstrantur, ruptoque ingens Acheronte vorago
Pestiferas aperit fauces.”

Traducendo “liberamente”:

Esiste nell’Italia centrale un luogo ai piedi di alte montagne conosciuto e famoso dovunque, la valle d’Ansanto... Qui un orrendo speco e gli spiragli di Dite vengono mostrati, e una vasta voragine dove inizia l’Acheronte che spalanca le fauci pestifere.

La descrizione della Mefite fatta millenni fa da Virgilio è attualissima: egli parla di “specus orrendum” e di “pestiferas ... fauces”, fornendo una descrizione “fedele” del sito.

Infatti, il centro delle Valle d’Ansanto è occupato da un’area pianeggiante arida e desolata dal colore grigiastro con chiazze gialle (zolfo), priva di vegetazione. Sotto ad un dirupo, si trova il laghetto detto Mefite, caratterizzato dai gas che provengono dal sottosuolo, che a contatto con l’acqua superficiale, la fanno ribollire, originando delle esalazioni gassose, rumorose e tossiche, in quanto ricche di anidride carbonica ed acido solforico. Vengono creati anche dei vortici e gorghi che inghiottono tutto ciò che vi si getta (per restituirlo, talvolta, dopo tempo totalmente disidratato, come tanti oggetti antichi)

In alcuni momenti, avvicinarsi troppo è estremamente pericoloso, tanto l’aria sia pesante ed irrespirabile. Non a caso, purtroppo, si sono registrate diverse morti, sia di persone che di animali. Ciò spiega perchè coloro che vogliano avvicinarsi al luogo, possono evitare i gas mettendosi sopra vento. Il laghetto, visitato ancora oggi da vari studiosi, ha un perimetro di circa 40 metri e una profondità non superiore ai due metri.

Carmasciano di Rocca, una delizia dell'alta Irpinia

Consorzio del Carmasciano DOP di Rocca San Felice

0827.215023

347.2389090

In Alta Irpinia, a quasi mille metri sul livello del mare, si trova la piccola località di Carmasciano, divisa tra i comuni di Rocca San Felice e Guardia dei Lombardi. Da essa deriva il nome uno dei prodotti più rinomati del ricco panorama gastronomico irpino. In queste terre l'allevamento di pecore esiste ormai da secoli. La razza prevalente è la Laticauda che si è adattata in maniera ottimale alle condizioni climatiche della zona; alimentata soltanto con prodotti naturali, quali: la sulla, la lupinella, questa pecora produce il latte utilizzato per la produzione del pecorino. Il processo di trasformazione, di tipo assolutamente artigianale, prevede l'uso di strumenti semplici il cui utilizzo risale a tempi ormai remoti. Si comincia con il "cacco", recipiente in cui il latte viene riscaldato a 40° - 45°C rimescolandolo continuamente con il "ruotolo".
Si aggiunge, poi, il caglio di agnello di Laticadua e il tutto viene lasciato riposare per circa quindici minuti. Una volta solidificatosi, l'impasto viene lavorato esclusivamente con le mani per asportare i piccoli grumi che probabilmente si sono originati e viene manipolato fino ad ottenere una pasta compatta che viene sistemata nella "fascedda", piccolo cestello di vimini, dove viene pressato con le dita ed ivi rimane per 48 ore. L'impasto viene, dunque, salato e, dopo dieci giorni, condito con olio d'oliva, vino bianco o aceto.

Completata la preparazione, si passa alla fase di stagionatura che avviene sempre su assi di legno. Se si vuole ottenere un formaggio fresco, sono sufficienti due giorni; due mesi per il semistagionato; per una discreta stagionatura occorrono almeno quattro mesi, ma il processo si può prolungare anche fino a ventiquattro mesi. Durante la fase di stagionatura la forma viene lavata con siero bollente e con acqua di pozzo.

Quando il formaggio è maturo e comincia a ''sudare'', cioè emette qualche goccia di liquido, viene unto con olio extra vergine di oliva. Il Carmasciano viene prodotto principalmente dalla fine dell'inverno all'inizio della stagione estiva. Presenta una tipica forma cilindrica, con altezza di circa otto-dieci centimetri ed un diametro dai sedici ai venti centimetri. La crosta è dura e di un colore rossiccio, mentre la pasta è compatta, di color giallo paglierino con sfumature rosa. Stagiona in cantina con pezzature che partono dai 300 grammi per il formaggio fresco, fino a circa 5.5 kg. per il formaggio stagionato.

Al termine della stagionatura, il prodotto presenta una consistenza dura, a tratti farinosa, non aderente allo strumento di taglio, con grana fine e frattura a scaglie, priva di cavità interne ed imperfezioni. Il colore varia dal giallo paglierino al giallo brillante, in relazione al tenore di grassi. La crosta, invece, presenta sempre un colore marrone e viene ricoperta da olio di oliva e aromi. Di odore gradevole ed intenso, ha un sapore leggermente piccante, intenso, delicato e aromatico, con leggero sentore di zolfo e fieno di medica. La pasta si presenta leggermente occhiata con lacrima d'olio.

La Ripa
Museo e ristorante

Spesso ci chiediamo che fine fanno i contributi finanziari erogati dalla Comunità Europea, spesso non ci sono chiare risposte, più volte pensiamo che facciano una fine balorda, ma poi, come d'incanto, veniamo colti da inattese e piacevoli sorprese.

Borgo Medioevale
0827.215023
347.2389097
393.9453762
Chiuso lunedì e martedì

Così è accaduto in una tiepida giornata di inizio primavera, per i più Domenica delle Palme o seggio elettorale, in occasione della presentazione dell'annata 2006 del Taurasi di Luigi Tecce abbiamo scoperto Rocca San Felice, il Ristorante Museo La Ripa e la valle nefasta e incantata dell'Ansanto.

Il geologo Rocco Rafaniello e il suo socio Stanislao Cozza nel 2000 partecipano ad un bando di concorso di idee per gestire lo spazio comunale del borgo di Rocca San Felice, in provincia di Avellino, un tempo fortezza del Principato di Benevento.

L'idea è quella di far rivivere il borgo antico, adiacente al Castello Longobardo, del piccolo centro irpino che nonostante i danni e i "rammaggi" post terremoto conserva la caratteristica tipologia di insediamento medioevale con vicoli stretti e case basse, con mura in pietra locale e davanzali scolpiti e qualche vecchia bottega dalle insegne dipinte a mano. I due ragazzi, coadiuvati da qualche anno da Enza Perna, laureanda in Conservazione dei Beni Culturali nonché cuoca esperta, hanno dato vita ad un ristorante museo dove la linea guida sembra essere chiara: il rispetto del prodotto.

La Ripa: i formaggi, come? Grazie ad una ricerca costante di varietà di colture tradizionali, alcune quasi dimenticate o misconosciute, come i fagioli tabacchini della vicina Caposele (interessante bacino di leguminose sconosciute ai più) o i broccoli degli orti di Paternopoli e, soprattutto, grazie ai continui contatti con il Centro Agricolo Sperimentale di Acerra (NA), affermatosi per il reperimento, la caratterizzazione, la selezione, la conservazione e la valorizzazione commerciale di specie orticole tradizionali. Attraverso lo studio del gusto, di impronta familiare, si cerca di valorizzare l'immenso patrimonio naturale e culturale campano. Niente vezzi in cucina, quindi, ma sapori autentici, ben calibrati in moderate porzioni tali da non affaticare l'esperienza gustativa.

Sebbene l'impronta sia quella di una cucina slow e dal sapore antico, Rino Cuoco, lo chef, ed Enza nelle loro preparazioni non seguono una linea unica, la sola regola inconfutabile è la stagionalità dei prodotti, per il resto c'è la giusta contaminazione di tecniche di cottura (vecchie e nuove) e di ricerca del gusto come di piatti antichi o scomparsi con una grande attenzione all'estetica del piatto. E così che, nel menù studiato appositamente per il Taurasi di Luigi Tecce, ad un uovo di quaglia con asparagi selvatici e riduzione di aceto segue una millefoglie di maialino in porchetta e carmasciano su salsa di broccoli ai due colori
la più scura dal broccolo di Paternopoli, saporita e pungente, e la più chiara dal broccolo classico tipo calabrese, meno intensa e più delicata.

Il patròn Rocco Rafaniello

Interessanti i paccheri (all'in piedi) ripieni di ragù di genovese molto ben fatto e accompagnati da guanciale di vitellino, ricoperti da una fantastica julienne di cipolla ramata di Montoro. E ancora ossequi per il secondo primo, che non stufa, anzi inviterebbe al bis, di ravioli farciti con fagiolo tabacchino, sodo e dal sapore legnoso e di salsiccione affumicato con pomodorino del piennolo, giustamente utilizzato per equilibrare l'acidità del piatto.
Il secondo è un omaggio agli amanti del classico: lombo di agnello di Laticauda accompagnato dal suo soffritto con peperoni cruschi e da verdure di campo tra cui spicca l'amara cicoria. Fuori programma un tripudio di formaggi affinati da Luigi Tecce in persona: uno splendido caciocchiato 'mbriaco, messo a stagionare in barrique con le vinacce di aglianico e un pecorino di Bagnoli Irpino affinato nel fieno.

Rocco, invece, ci omaggia di fette di pecorino Carmasciano semi stagionato, perché Rocca San Felice è territorio di Carmasciano, il fantastico pecorino stagionato in fuscelle di vimini, influenzato dagli effluvi della vicina Mefite.

E la visita alla misteriosa Mefite è tappa obbligatoria per chi visita il paese così vicino alla valle d'Ansanto. Presente nell'Eneide di Virgilio come una delle porte dell'Inferno, della divinità della terra e della fertilità – trasformata dai Romani in divinità degli Inferi – ne parlano anche Cicerone, Plinio, e Dante Alighieri. Il luogo che la ospita, un'area pianeggiante arida e desolata dal colore grigiastro a chiazze gialle, è sinistro, l'odore è acre e il rumore inquietante. Un cartello con scritto "pericolo di morte" precede il dirupo al di sotto del quale si trova il laghetto detto Mefite, caratterizzato dai gas che provengono dal sottosuolo, che a contatto con l'acqua superficiale, la fanno ribollire, originando delle esalazioni gassose, rumorose e tossiche, perché ricche di anidride carbonica ed acido solforico. In alcuni momenti, avvicinarsi troppo è estremamente pericoloso, bisogna mettersi sopra vento. L'aria che si respira non è piacevole come la sensazione che si è a un passo dalla morte, ma l'emozione è garantita. Un'emozione per la quale vale la pena il viaggio.

Percorrere qualche chilometro e raggiungere il piccolo paese dell'Alta Irpinia, ammirare il piccolo borgo, visitare la Mefite, mangiare al ristorante La Ripa e fermarsi a sedere sul terrazzino dalla vista mozzafiato per chiacchierare con Rocco ed Enza può regalare davvero piacevoli e inattese sorprese. Come scoprire che le passioni, quelle autentiche, esistono ancora, nonostante tutto!

Speciale
WORLD URBAN FORUM 6
NAPLES, ITALY 1-7 SEPTEMBER 2012