

# Itinerari Italiani

**12** Dal solco dell'Isarco  
al Parco delle Madonie

percorsi con mappe  
e coordinate GPS

## **PNEUMATICI DA TURISMO**

La gomma giusta  
per macinare chilometri

## **PRONTO SOCCORSO**

Come affrontare  
gli imprevisti in viaggio

## **PAGINE UTILI**

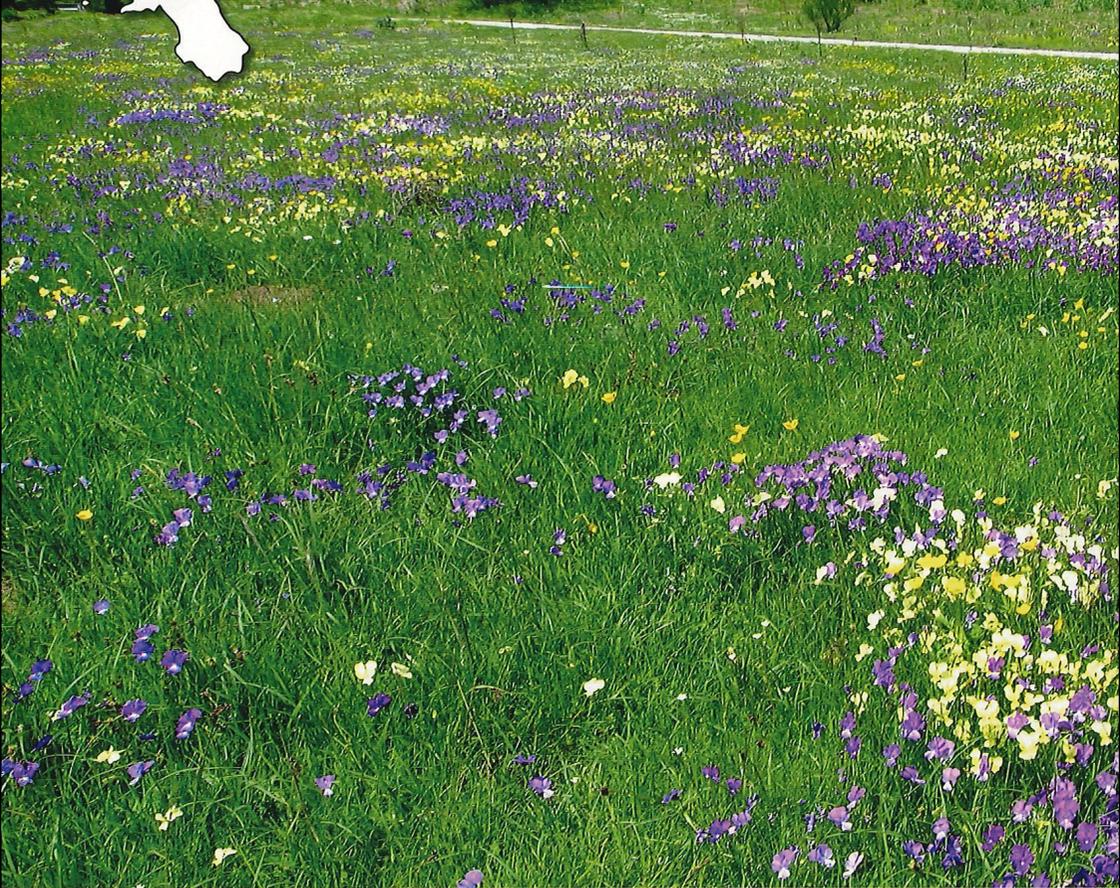
Libri, siti, raduni, hotel,  
tour operator dedicati al mototurista





## CAMPANIA Monti Picentini 157 km

testo di Leonardo Lucarelli, foto di Giovanni Lamontica e Leonardo Lucarelli



La Campania non è una regione facile, ma ha tanto da dare e da vedere. Ancor più l'Irpinia, una regione nella regione, che sa offrire mille percorsi tra i suoi borghi arroccati in collina e circondati dai filari di vite, oltre a scorci stupendi e gente ospitale

**Povera**  
**Bella**<sup>ma</sup>

A lato, carretto tradizionale nel centro di Atripalda (N40 45.019 E14 55.290). Sotto, a sinistra, il breve tratto di strada percorribile in moto nel centro storico di Giffoni Valle Piana è lastricato di pietra (N40 25.538 E14 33.648). A destra, le rovine dell'antica Giffoni, raggiungibili in 10 minuti percorrendo un ripido sentiero (N40 25.820 E14 33.652). In apertura, la strada privata che da Acerno sale al Piano del Gaudio (N40 49.499 E15 04.649).



**L**a Campania non è solo inchieste sull'inquinamento e sulla cattiva gestione del territorio. Dietro ai libri-denuncia e all'emergenza rifiuti si stende una terra fatta di colli silenziosi e montagne avvolte di nubi, in cui si può passeggiare accompagnati dal profumo del vino, dei formaggi, dei tartufi e delle castagne. Con lo sguardo rivolto alle cime dei Picentini (oltre i 1.800 m slm), spinti dal potente e docile 4 cilindri Honda, è facile perdersi tra mille percorsi. Tutti bellissimi, tutti da provare. L'Irpinia comprende tutta la provincia di Avellino, equidistante da Napoli e Salerno e facilmente raggiungibile per mezzo delle autostrade Napoli-Bari e Avellino-Salerno. Terra a forte vocazione rurale, è una delle zone di maggior interesse per gli appassionati del mangiar bene e del buon

bere, un territorio povero, impervio ed isolato, ma ricco di materie prime e di produzioni tipiche che si sta aprendo solo ora al turismo. Nascono le prime strutture di accoglienza, organizzate quel tanto che basta per sentirsi benvenuti. Partiamo da Avellino, in una giornata nuvolosa, emblema di questa strana e pigra primavera. Sorta in età antichissima, la città rappresenta il cuore dell'Irpinia, ed è situata in una vallata ricca di vigneti, ai piedi di Montevergine, meta di molti pellegrinaggi per via del culto della Madonna Nera. Ci avventuriamo subito verso la vicina Atripalda e da lì saliamo in direzione Giffoni, comune celebre per il festival del cinema, in pieno Parco Regionale dei Monti Picentini. Neanche 20 minuti e ci troviamo immersi in un'aria spessa e lattiginosa che ingoia il verde intenso delle coste montuose. La solitudine di



## le 5 COSE da FARE e da VEDERE

- 1 Qui il paesaggio la fa da padrona, la cosa migliore da fare è salire in sella e godersi il viaggio di paese in paese, senza scordare di raggiungere Terravecchia, l'antico borgo di Giffoni Indicato come "centro storico", anche se spostato di circa 4 km rispetto al paese. Da lì potete arrampicarvi fino alle rovine e godere del bel panorama.
- 2 Tutti i paesi attraversati sembrano troppo recenti e poco curati guardandoli dalla strada, ma nascondono tutti bei centri storici con viuzze strette e antiche; interessante soprattutto quello di Bagnoli Irpino.
- 3 Da non perdere la vista del Cervialto, il monte più alto dei Picentini (1.809 m slm), e di Piano Laceno con i suoi prati e il suo lago, che ben si prestano a fare pic-nic.
- 4 Fermarsi in una delle cantine locali, come quella di Mastroberardino, ad Atripalda (AV), e quella di Salvatore Molettieri, a Montemarano (AV).
- 5 Sostare a Dolci Pensieri, via Michelangelo Cianciulli, Montella (AV), per gustare e acquistare ogni sorta di specialità gastronomica locale, non solo dolce.



Sopra, ancora le rovine dell'antica Giffoni (N40 25.820 E14 33.652). A sinistra, la strada provinciale 26A che congiunge il paese del festival del cinema a Montecorvino è breve e piacevole (N40 25.526 E14 33.632).

## Aglianico, dalla Grecia all'Irpinia

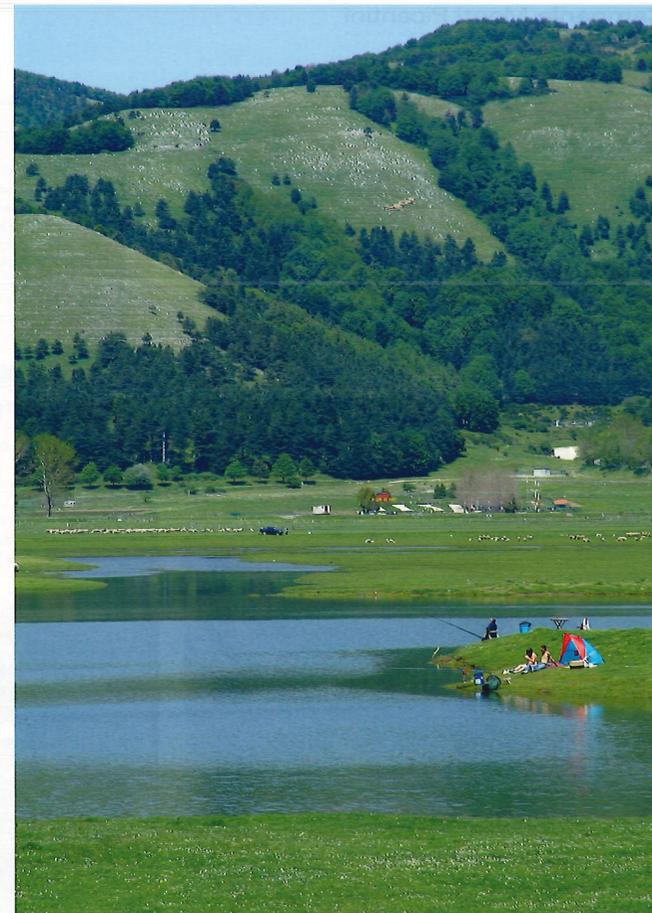
L'Aglianico (vitigno tipico dell'Avellinese) ha una storia molto antica. Sembra sia stato introdotto in Italia dai greci tra il VI e il VII secolo a.C., con il nome di "Ellenicon", storpiato, poi, nei secoli, fino al nome attuale. L'influsso della cultura enologica degli antichi greci è ancora visibile nelle tecniche di coltivazione ad alberello e nel modo in cui si potano le viti.

Il contributo degli elleni è stato fondamentale per il successo dei vini della Campania in epoca romana. Sotto l'impero romano questa regione iniziò a conoscere un fiorente sviluppo, tanto da fare giungere i suoi vini anche al di fuori dei confini della Penisola. Grazie alle favorevoli condizioni climatiche e alla particolare qualità del suolo, si crearono ottime condizioni per la coltivazione della vite e per la produzione del vino. Molti dei celebri vini antichi erano prodotti in Campania: il Caleno, il Faustiniano e, in particolare, il Falerno, considerato da Plinio il Vecchio talmente pregiato da non avere rivali.



questi luoghi e le nubi basse che ci avvolgono regalano un piacevole senso di isolamento dal mondo, decidiamo, così, di goderci una piccola sosta in cima al valico, a circa 1.000 m slm. La discesa verso Giffoni (8 km) è segnata dal paesaggio che cambia, per cui le conifere lasciano spazio a noccioli, castagni e ulivi.

Qui l'associazione Accademia Segetum organizza una serie di appuntamenti enogastronomici, che si svolgono tutti i sabato, nei mesi di maggio e giugno. Decidiamo di lasciare la moto all'ingresso del centro storico (interamente pedonale) e di arrampicarci a piedi fino alle rovine che dominano l'intera valle: la fatica è ampiamente ripagata dalla vista che spazia a 360 gradi nel paesaggio aperto e verdissimo. Di nuovo in moto quindi, in direzione di Montecorvino e dei suoi vigneti. Il Monte Nebulano sovrasta il paese e le sue falde sono abitate sin dal VII sec. a.C. I corvi che svolazzano intorno alla sua vetta danno origine al nome del borgo, mentre Rovella potrebbe provenire dal francese "ruelle", che significa piccola strada (tipiche del centro storico del paese). Passiamo di fronte all'osservatorio astronomico, un poco deludente a dire il vero: sembra una rimessa per gli attrezzi con una piccola cupola bianca sul tetto. Non ci facciamo mancare una coppa di gelato "alla castellana", coperto di amarena. La ricetta originale è di una certa Donna Rosalia, vissuta in questi luoghi un imprecisato numero di decenni fa, e fu resa celebre da Francesco Mastriani nel suo romanzo "La sonnambula di Montecorvino". Leggenda vuole che l'autore compose l'opera mentre era ospite presso una famiglia nobile del posto, rinviando sempre la conclusione del libro per godere più a lungo dell'ospitalità. Finalmente il sole fa capolino fra le nubi e noi abbiamo fretta di ripartire e di godere delle infinite curve che regala il tratto di strada che congiunge Montecorvino a Bagnoli Irpino, passando per i paesaggi rocciosi di Acerno, il borgo medievale di Calabritto e la vallata di Piano Laceno. La strada è piacevole, con un asfalto ben tenuto e un'aria profumata che fa bene ai polmoni e allo spirito. Giunti nella piazza Leonardo di Capua, a Bagnoli Irpino, facciamo ancora una sosta, questa volta per il piacere di scambiare due parole con gli anziani (tantif) del posto. La cittadina medievale è dominata dall'altopiano del Laceno, che dai suoi mille metri offre una splendida vista dei Picentini e della vicina Montella. Si raggiunge percorrendo sette chilometri tortuosi, ideali per risvegliarci dal torpore indotto dalle continue soste cui ci "costringe" l'amenio paesaggio. Merita la discesa verso Montella,



Sopra, i bei pascoli di Piano Laceno (1.053 m - N40 48.260 E15 05.832). A lato, la strada da Acerno verso Calabritto, che riserva un interminabile rosario di curve (N40 27.093 E15 04.822). Nella pagina precedente, il gioco di colline che si può ammirare dal Monte Calvello, sopra Avellino, dove abbiamo fatto tappa per raggiungere i luoghi dell'itinerario (N40 49.499 E15 04.649).



### Abbigliamento

Abbiamo indossato alcuni accessori pensati da Tucano Urbano per la bella stagione: canottiera in seta Mordred, molto morbida al tatto, sottocasco in Vimini Panama (universale e in taglia unica), che rende il casco più fresco oltre a mantenere l'interno più pulito; infine abbiamo alternato un paio di guanti da turismo con i più leggeri Spring Hector, con dorso in rete, palmo in pelle e protezioni rigide su nocche e dita.

### Honda CBF1000ST

PROVATA SU MOTOCICLISMO 03/06

La CBF1000ST è una moto docile e di facile confidenza, quella che si definisce una "moto intelligente". Con questa ultima motorizzazione la famiglia CBF raggiunge la sua massima espressione e permette anche di divertirsi tra curve e tornanti oltre che compiere lunghi spostamenti in tranquillità e comfort. Le qualità dinamiche della moto sono eccellenti e l'impianto frenante con ABS



pronto e ben modulabile. Inoltre sella, cupolino e manubrio regolabili permettono di cucirsela addosso e anche il passeggero gode di seduta e maniglioni molto comodi. Ad un'andatura tranquilla registra consumi di circa 16 km/litro, niente male. Gli unici difetti rilevati durante questo giro sono la scarsa luce a terra (è fin troppo facile strusciare il piede durante le pieghe, ma d'altronde questa non è una moto da cordoli), una leggera tendenza allo scivolamento del retrotreno in uscita di curva e l'assenza della spia luminosa della riserva.

un gioiellino incastonato fra vette che sfiorano i 1800m. Qui è d'obbligo far tappa da Dolci Pensieri, paradiso di golosi e buongustai: qualsiasi variante della lavorazione delle castagne, delle nocciole, del tartufo, del miele e delle olive è esposta su scaffali di legno, assieme agli ottimi vini locali Fiano, Greco e Taurasi. Romeo, il proprietario, ci racconta che Montella, per la posizione invidiabile, nel cuore del Parco Regionale, è abituata ai motociclisti e la statale 164, durante i weekend di sole, sembra un po' la Futa. Ci indica poi la strada per raggiungere la famosa cantina di Salvatore Molettieri. Percorriamo

tutta la via Ofantina verso Montemarano, con la visiera aperta e la mano appena appoggiata sulla manopola del gas, finché un'enorme botte lungo la strada ci indica che siamo giunti a destinazione. Ci accoglie il figlio Luigi, ben contento di mostrarci il suo prezioso regno. L'azienda è di quelle che ha saputo unire, con passione e intelligenza, l'esperienza contadina di Salvatore e la specializzazione nel settore enologico del figlio maggiore Giovanni. Il primo inizia la produzione di vino dalle proprie uve nel 1983 e nel 1995 fonda l'azienda iniziando l'imbottigliamento del Taurasi Riserva Vigna Cinque Querce 1988.

Nel 1997 arriva il primo riconoscimento ufficiale al Vinitaly e, finalmente, nel 2006, il conferimento dei tre bicchieri del Gambero Rosso e la premiazione come miglior vino rosso d'Italia. Nonostante l'importanza raggiunta a livello nazionale, le modalità di produzione, sono rimaste le stesse. Luigi ci racconta come, al momento della vendemmia, partecipa l'intero paese: tutti insieme portano a termine il lavoro, che dura 15/20 giorni, e per il "capo canale" (il fine lavoro, nel dialetto del posto) il proprietario della vigna tiene una grande festa in cui scorrono litri di vino e si arrostiscono agnelli interi. Poi, a Natale, tutti

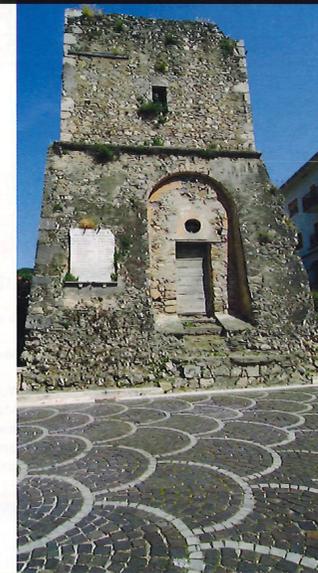


**"Il paese di Montella, per la posizione invidiabile nel Parco Regionale dei Monti Picentini, è abituato ai motociclisti e la statale 164, durante i weekend di sole sembra un po' la Futa."**

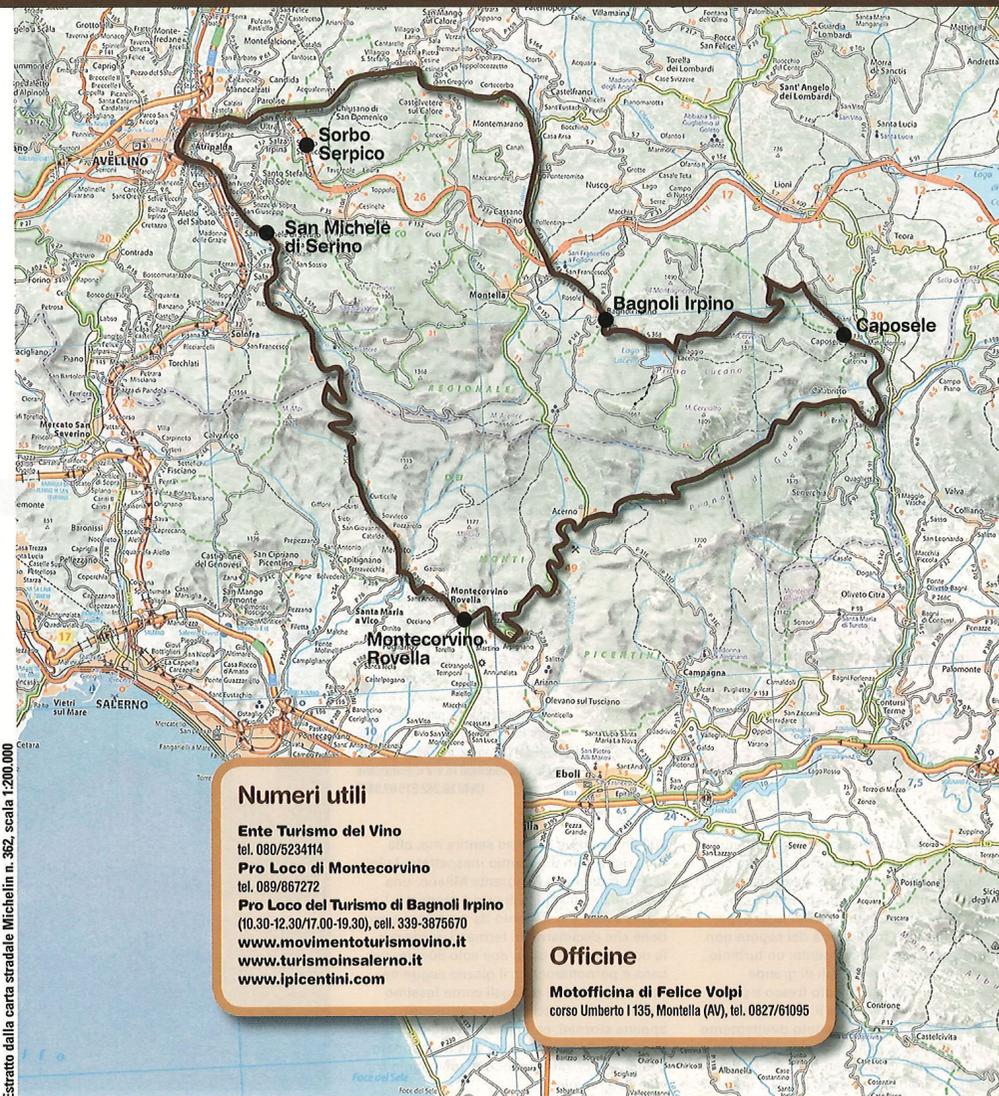
quelli che hanno partecipato alla vendemmia vengono compensati del loro impegno con bottiglie color oro e rubino. Assaggiamo dei vini eccezionali, tra i quali soprattutto un Fiano non ancora maturato del tutto e, per questo, un poco torbido ma dal sapore non meno complesso e avvolgente: un turbinio di profumi fruttati e floreali di grande eleganza e finezza, un gusto fresco e pieno. Ma in bocca è persistente il sapore della tradizione, del lavoro barattato direttamente con il prodotto e, sulla pelle, la sensazione di un'ospitalità che va ben oltre l'accoglienza turistica. La giornata è stata lunga e quasi

200 km di curve si fanno sentire ma, alla fine, riceviamo un premio inaspettato: Luigi ci accompagna al Ristorante Milano, una trattoria in cui solo l'aspetto è modesto. La signora Maria ci dà tanto da mangiare e così bene che decidiamo di fermarci anche per la notte, spendendo in due solo 60 euro per cena e pernottamento. Il giorno seguente, ripartiamo carichi di regali come fossimo stati a trovare vecchi amici: cantuccini appena sfornati, caffè e due bottiglie di buon vino, una da invecchiare e una da stappare con gli amici, raccontando di un viaggio tra vigneti e nuvole.

Sopra, veduta dall'alto di Bagnoli Irpino che, con il suo "villaggio Laceno", è una delle più apprezzate località sciistiche del Sud Italia (N40 49.499 E15 04.649). Di fianco, torre dedicata ai Caduti della Grande Guerra, nel piccolo centro di Sorbo Serpico (N40 55.025 E14 53.209). Nell'altra pagina, passaggio nelle strette vie di Calabritto, uno dei più colpiti dal terremoto dell'80, segnalato tra i borghi montani in via d'estinzione (N40 28.242 E15 07.848).



# Itinerario



Estratto dalla carta stradale Michelin n. 362, scala 1:200.000

## Numeri utili

**Ente Turismo del Vino**  
tel. 080/5234114  
**Pro Loco di Montecorvino**  
tel. 089/867272

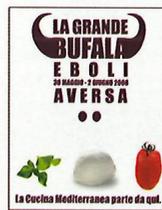
**Pro Loco del Turismo di Bagnoli Irpino**  
(10.30-12.30/17.00-19.30), cell. 339-3875670  
[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)  
[www.turismoinsalerno.it](http://www.turismoinsalerno.it)  
[www.ipicentini.com](http://www.ipicentini.com)

## Officine

**Motofficina di Felice Volpi**  
corso Umberto I 135, Montella (AV), tel. 0827/61095

# Roadbook

Da Avellino occorre immettersi nel raccordo autostradale, per uscirne subito verso Napoli/Bari/Atripalda, quindi seguire le indicazioni per Atripalda. Da Atripalda percorrere un breve tratto della E841 verso Salerno, quindi uscire all'altezza di Ferrari e seguire le indicazioni per Ribottoli, da lì percorrere tutta la Provinciale 25 fino a Giffoni. Da Giffoni a Montecorvino occorre seguire la SP26A e proseguire quindi lungo la SP28B prima e sulla SPexSS164 subito dopo per raggiungere Acerno. Una volta lì via Zottoli attraversa le montagne e conduce fino a Calabritto. Questa va ripercorsa brevemente a ritroso prima di svoltare a destra alla Contrada Mulumiento ed immettersi nella Via dei Prati, dove si trovano le indicazioni per Piano Laceno prima e Bagnoli Irpino poi. Da Bagnoli la vicina Montella è visibile e facile da raggiungere, ma è particolarmente piacevole passare per l'altopiano del Laceno, seguendo le indicazioni e la SPexSS368, anche se poi bisogna ripercorrere un pezzo di strada a ritroso. Arrivati a Montella la strada migliore per raggiungere Montemarano è la SS164, piacevole e ben asfaltata. Infine dopo Montemarano basta imboccare la Contrada Pezza-Cancelli/SS7, in direzione Avellino, per dirigersi di nuovo verso casa e fare un'ultima sosta a Sorbo Serpico.



## EVENTI

A Giffoni Sei Casali (a 6 chilometri da Giffoni Valle Piana), l'associazione Accademia Segetum promuove i prodotti tipici ed il territorio Picentino con varie manifestazioni, tra cui una serie di incontri a carattere enogastronomico che si svolgono tutti i sabati di maggio e di giugno. Per informazioni [www.mondodelgusto.it](http://www.mondodelgusto.it). A Eboli ed Aversa, "La grande bufala", si svolge ogni anno tra maggio e giugno per far conoscere e valorizzare la mozzarella di bufala campana DOP e la cucina mediterranea tradizionale del posto. Per informazioni [www.prodottiregionali.net](http://www.prodottiregionali.net).



## ENOGASTRONOMIA

Alcuni piatti tipici del luogo, da apprezzare nelle trattorie: la **verdura maritata**, un misto di cicoria selvatica ed altre erbe cucinate con pezzettini di carne e accompagnata da crostini di polenta; la **maccaronara al tegame**, dei tonarelli senza uova preparati artigianalmente, conditi con un ragù e della mozzarella fresca e quindi gratinati; il **baccalà alla pertecaregna**, prima scaldato e poi adagiato su dell'olio bollente e servito con peperoncini lunghi dolci essiccati sulla "perticara", una sottile trave di legno.



## LIBRI & GUIDE

**Mozzarelle di bufala**, Slow Food Editore, prezzo 9,30 euro. Un viaggio attraverso una delle perle gastronomiche della Campania. 144 pagine sull'introduzione del bufalo in Italia, sul suo acclimatamento in Campania e nel sud del Lazio e sulla produzione di questo formaggio.

## DOVE DORMIRE

**Viva! Hotel\*\*\*\***, via Circumvallazione 131, Avellino, tel. 0825/32179-25992, [www.vivahotel.it](http://www.vivahotel.it) (GPS N40 50.537 E14 47.429). Letti comodi e televisore con satellite, bagno spazioso, ottimo per riposare prima di iniziare il viaggio, provvisto di garage gratuito, **costo 70 euro singola, 90 euro doppia, con colazione**.  
**B&B Milano**, SS400 nei pressi dello svincolo Parolise Olfatina, Montemarano (AV), tel. 0827/67401 (GPSN40 54.809 E15 02.165). Modesto ma molto pulito e accogliente: i proprietari ti accolgono come fossi della famiglia. Provvisto di spazio coperto per la moto. **Costo 20 euro singola, 30 euro doppia**. Il bar di fianco prepara un caffè eccezionale.  
**La Calandra Ristovine e hotel**, via Casa Arsa 11, Montemarano (AV), tel. 0827/67325 (GPSN40 54.392 E15 02.139). Un posto che vuole distinguersi dagli altri, e lo fa con gran classe, il ristorante è ottimo e ricercato (servono, fra le altre cose, filetto e tagliata di bisonne) e le stanze sono pulite e confortevoli. È provvisto di garage. **Costo 30 euro la singola, 45 la doppia**.

## DOVE MANGIARE

**Peppino & 'A Malafemmena**, c.so Umberto I 26, Avellino, tel. 349/0567778 (GPS N40 54.528 E14 47.457). Una vera osteria di cucina casereccia in pieno centro storico, la carne è buona e il servizio efficace, prezzi medi (con un buon vino da 25/30 euro) intorno ai **25/35 euro a persona**.  
**Ristorante Milano**, SS400 nei pressi dello svincolo Parolise Olfatina, Montemarano (AV), tel. 0827/67401 (GPS N40 54.809 E15 02.165). Non solo B&B ma anche ristorante, il cibo è ottimo e di stagione, i proprietari ospitali e i prezzi contenuti. Con **15 euro a testa** si esce abbondantemente sazi, con 20 si rischia di rotolare!  
**Antico Feudo**, C.da Sauda, Monteclavo Irpino (AV), tel. 0825/818965, cell. 347/6419938, e-mail [serafinozullo@libero.it](mailto:serafinozullo@libero.it). 60 coperti, buona ed economica cucina locale, vendita diretta di miele, olio, sottoli, pane, confetture e formaggi. **Circa 20 euro a testa**. Anche agriturismo.