

□

## COSA MANGIARE

La ricca tradizione culinaria è a base soprattutto di pasta fatta a mano, carni di agnello, prosciutti e salumi. Gli oliveti ed i vigneti trovano, nell'argilloso terreno collinare, l'habitat ideale per una produzione di qualità. Ricca è la produzione di latte per la presenza della "**Parata**", il vasto pascolo d'altura (1000 m ) ove spaziano ovini e bovini liberi di nutrirsi delle erbe aromatiche appenniniche. Il latte prodotto fornisce la materia prima per la produzione di gustose ricotte, succulenti fior di latte, stuzzicante pecorino e prelibato caciocavallo.

La "PARATA" fornisce anche quell'autentico gioiello, estremamente raro, che è il "**VIRNO**", fungo primaverile re della cucina cerretese. L'intensità del suo profumo ed il sapore deciso sono secondi solo al tartufo. Accoppiato con le tagliatelle fatte a mano, a "stracciatella" (cas e ova) o con un sontuoso spezzatino di agnello, potrà essere gustato presso i numerosi locali, innaffiandolo con rosso Aglianico o bianca Falanghina. La sua "festa", come quella dell'asparago, si celebra con il

### **MAGGIO GASTRONOMICO**

, l'appuntamento con le sagre ed i particolari MENU DEGUSTAZIONE preparati dai vari locali cerretesi. Con DECORI e

### **SAPORI D'AUTUNNO**

, invece, il re della cucina sarà l'olio novello, un olio che non teme confronti.

Cerreto è infatti anche Città dell'olio!

***Assaporare il delicato e profumato bouquet dell' olio di queste colline è un'esperienza singolare e gradevole. L'olio di Cerreto Sannita merita scenari nuovi e una più incisiva rappresentanza sul mercato nazionale e internazionale.***

***L'amministrazione comunale intende sviluppare un piano di comunicazione per la promozione dell'olio e delle aziende locali concentrando le risorse sulla programmazione di due manifestazioni enogastronomiche: il MAGGIO GASTRONOMICO e DECORI e SAPORI D'AUTUNNO, per creare un percorso culturale che valorizzi insieme all'olio gli altri elementi identitari del luogo. Trasformare Cerreto Sannita nella città delle eccellenze che vedono ai primi posti l'olio e la ceramica, diventa una sfida interessante per l'economia locale e lo sviluppo di un territorio ricco di risorse importanti da valorizzare attraverso nuove politiche economiche e culturali.***

**Il MAGGIO GASTRONOMICO e DECORI e SAPORI D'AUTUNNO rappresentano un'opportunità per comunicare tutta la bellezza dell'arte, dell'architettura e della storia che fa di Cerreto un palcoscenico naturale di grande suggestione. In autunno, una serie di eventi dedicati all'olio d'oliva vedranno ancora Cerreto Sannita protagonista di un'importante operazione culturale che esprime la vitalità di una civiltà rurale e contadina che riesce a comunicare con il presente e a contaminarlo. L'**

**olio**

**sarà adeguatamente accompagnato da altri prodotti nobili che da tempo sono entrati a far parte del club ristretto della tipicità: innumerevoli sono le varietà dei formaggi e quelle dei**

**salumi**

**che si uniscono alla fragranza del pane locale e si fondono mirabilmente all'elevata qualità del vino novello che proprio in questo periodo sprigiona il meglio dei suoi profumi. Manifestazioni musicali ed artisti di strada contribuiranno ad allietare una piacevole sosta nella città pensata e vedranno la cittadina sannita protagonista di un'ennesima operazione culturale.**

## **IL "VIRNO"**

□ (*tricholoma georgi*)

### **CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE**

Si presenta in individui piuttosto piccoli, con forma prima rotondeggiante, poi convessa, con il margine del cappello involuto. Il colore del cappello è nocciola chiaro, isabella. Le lamelle sono molto fitte, strette, attenuate uncinato al margine o anche arrotondate, di colore bianco. Il gambo è massiccio, cilindrico alle volte curvo, quasi concolore al cappello, specialmente nella parte inferiore, che può presentarsi attenuata. Nella parte superiore alle volte è decorato da piccole granulosità. La carne è bianca, compatta, un po' fibrosa.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DI HABITAT** Ha un odore caratteristico gradevole di farina fresca e analogo sapore. Cresce in primavera in luoghi erbosi formando i famosi circoli

delle streghe o linee a zig-zag che richiamano la forma del fulmine.

Noto comunemente come fungo di S. Giorgio, deve il suo nome al periodo di crescita. Fa le sue prime apparizioni nel mese di Aprile per poi continuare tutto il mese di Maggio, raramente si spinge oltre questo periodo. L'habitat ideale è rappresentato dai prati e pascoli di media montagna, dalle radure ai margini dei boschi. Ricercato in tutta Italia come commestibile di grande valore, si lascia così apprezzare anche perché cresce nella prima primavera, praticamente in assenza di rivali, primizia di grande valore, dal grande aroma se essiccato.

La replica del VIRNO si ha in autunno, quando, nei cerchi erbosi, nasce un fungo diverso, ma altrettanto buono, che per la sua caratteristica di occupare un sito non suo viene definito: **VIRNO BASTARDO**.

□

## **ASPARAGO** *(Asparagus acutifolius)*

Il nome deriva dal greco ("non semino") per il fatto che queste piante non si riproducono per seme, ma vengono moltiplicate per via vegetativa, per mezzo di turioni provvisti di robusto apparato radicale. Ottimo [diuretico](#) indicato nella [idropisia](#) o ritenzione urinaria, obesità e [itterizia](#)

. L'asparago è una pianta della Famiglia delle Liliacee che si trova nelle siepi e nei luoghi aridi di tutta la zona dell'olivo. Erbacea vivace, fornita di un corto

[rizoma](#)

sotterraneo e di radici carnose; dal rizoma, in primavera, sorgono i giovani germogli detti turioni, cioè gli asparagi commestibili. I turioni che non vengono raccolti si sviluppano in fusti molto ramificati alti fino a due metri, conferendogli un aspetto cespuglioso e

[suffruticoso](#)

con i tralci lunghissimi e intrecciati. Le foglie sono ridotte a semplici scaglie: quelle che sembrano foglie sono in realtà dei rametti trasformati rigidi e pungenti detti

[cladodi](#)

. Da luglio a settembre appaiono minuscoli fiori di forma campanulata a sei petali bianchi listati di verde e, più tardi, le

[bacche](#)

che, una volta mature, sono quasi nere e contengono nella loro polpa alcuni semi. Plinio lo

chiamava Prodigium Ventrosi tanto ne era ghiotto. Le radici si raccolgono nel tardo autunno.

Ogni anno sul finire dell'inverno e nei primi giorni della primavera spuntano i nuovi turioni sottili e teneri, di sapore amarognolo, ma gustosissimo, che vengono raccolti tagliandoli con un coltello senza danneggiare la pianta madre e consumati allo stesso modo degli asparagi coltivati, risultando rispetto a questi molto più saporiti. Vengono lessati e conditi con olio e limone, cucinati in frittata, per condire primi piatti, nei risotti ed anche conservati per brevi periodi sott'olio .