

AVELLA (Avellino)



TESTI MANUELA PIANCASTELLI
FOTOGRAFIE FRANCO COGOLI



GUARDA GLI INDIRIZZI

INQUADRA IL QR CODE
E RITROVA TUTTE LE
INFORMAZIONI DI QUESTE
PAGINE SUL TUO CELLULARE



Castello Longobardo



Il Moera



La Villa Palma



B&B Relais Palazzo Duomo

INFO Avellarte, piazza Municipio 1,
081/825.93.20; www.avellarte.it



Festa della Madonna delle Grazie



Come arrivare

In auto: A16 Napoli-Canosa, uscita Tufino.
In treno: da Napoli, linea per Nola-Baiano (sospesa per lavori fino al 30 settembre) della rete Circumvesuviana, stazione di Sperone-Avella, oppure bus L8 della linea Eav (www.eavsr.it) dalla stazione di Napoli.
In aereo: aeroporto di Napoli a 35 km.

Per la visita

Tranne dove indicato diversamente, l'ingresso ai principali monumenti è su prenotazione con l'associazione **Avellarte** (081/825.93.20 e 320/947.91.73).

Da vedere

MIA-MUSEO IMMERSIVO E ARCHEOLOGICO (piazza Municipio).

Un piccolo ma ricco museo con reperti dal Paleolitico superiore all'epoca romana e medievale. Interessanti il calco del *Cippus Abellanus* e la sezione immersiva in 3D.

Bello il giardino con due fontane, una delle quali rappresenta il dio Nilo. **Orario:** lunedì-venerdì 10-13; ingresso gratuito.

ANFITEATRO

(via Anfiteatro).

Tra i più antichi della Campania, fu eretto nel I secolo avanti Cristo in parte su preesistenze sannitiche. È lungo 60 metri e largo 35.

NECROPOLI MONUMENTALE

(via Tombe Romane).

Quattro grandi monumenti funerari in *opus incertum*, databili tra la tarda età ellenistica e la prima età imperiale, sono allineati lungo la strada in uscita da Avella.

CASTELLO LONGOBARDO

(via Campopiano).

Dell'imponente maniero dalla doppia cinta muraria, longobarda e normanna, restano una grande torre e la terrazza con magnifica vista sulla piana fino al golfo di Napoli.

CHIESA DI SAN GIOVANNI

(via Ferria 4, 081/825.12.45).

In pieno centro storico, fu eretta nel 1601. Ha pianta a croce latina e conserva dipinti dal '500 all'800. *Aperta in orari di culto.*

GROTTA DI SAN MICHELE

(località Capo di Ciesco, via dei Mulini).

A circa 2 km da Avella, in un vallone solcato dal fiume Clanio, una chiesa rupestre del V secolo formata da tre grandi cavità, con affreschi di influsso bizantino (XII-XIV secolo).

IL SENTIERO

Tra pinete e mulini un salto d'acqua spettacolare

Sui Monti di Avella da novembre a maggio è possibile ammirare la **cascata di Acquapendente**, una meta imperdibile per chi ama i percorsi trekking alla portata di tutti. Si raggiunge percorrendo un sentiero di circa 2,5 chilometri che parte dalla **pineta Fusaro**. La cascata sfocia, dopo un balzo di 18 metri, in un corso d'acqua che alimentava il fiume Clanio, importante per la produzione di canapa: le "fusare" erano i fusti dove veniva avvolta la canapa. Dentro la pineta è visibile anche un **tratto dell'acquedotto romano di San Paolino**, che portava l'acqua a Nola e a Cimitile e alimentava i mulini che si trovano proprio tra la cascata e la valle.

Cascata di Acquapendente



Le buone soste

RE SANTI E LEONI

(Nola, via Anfiteatro Laterizio 92, 081/278.15.26).

Un ambiente minimalista per la straordinaria cucina di Luigi Salomone, "stellato" Michelin, tutta improntata sulle suggestioni marine, a partire dal *ceviche* di ricciola e dal baccalà alla scapece fino al fusillone erbe mari e monti, ricci e alghe. Cantina con 600 etichette. Tre menu degustazione da 80, 95 e 120 €.

LE BACCANTI

(Nola, via Puccini 5, 081/512.21.17).

La cucina coniuga con grande sapienza sapori di terra e di mare creando equilibri perfetti, come nel calamaretto ripieno di ricotta, provola e gamberetti affiancato a un cilindro di polenta ai friarielli, o nella zuppetta di ceci con fritto di mare. Un altro must è il risotto con patate, gamberetti e provola. Conto sui 45 €.

IL MOERA

(Avella, via delle Centurie, 081/825.29.24).

Ambiente intimo ed elegante per il ristorante "a centimetro zero" dell'omonima azienda agricola che propone i prodotti del proprio orto. Molti piatti a base di ingredienti cult come l'intenso risotto all'aglio orsino e nocciola di Avella. Buonissima la piccola montanara frita a lunghissima lievitazione con culatello, ricotta di Avella e pesto di nocciole. Conto 40 €.

FUSARO

(Avella, via dei Mulini 47, 081/825.19.28).

Ristorante tradizionale con menu stagionale e annessa pizzeria (da provare la "pistacchia" con mortadella di cinghiale). Buoni i fusilli alla

norcina e il bocconcino di filetto di manzo all'Aglianico in crosta di nocciole avellane. Ragionata lista di vini irpini. Conto sui 30 €.

Per dormire

★★★★ HOTEL I GIGLI

(Nola, via Puccini 32, 081/821.43.14).

Albergo comodo e centrale con 58 camere e suite, ristrutturato di recente, con grande piscina e idromassaggio all'aperto, giardino, solarium e ristorante. Buona la colazione.

★★★ VILLA MINIERI RESORT

(Nola, via Castel Cicala 33, 081/829.54.28).

Villa di lusso immersa in un grande giardino con piscina all'aperto, ristorante e palestra. Camere arredate con gusto, attrezzate con sauna e bagno turco; disponibili anche suite.

LA VILLA PALMA

(Avella, via De Gasperi 3, 347/612.15.40).

Nel cuore della città, residence per soggiorni brevi o lunghi. Quattro appartamenti in una villa padronale con angolo cucina, camera da letto e zona giorno, ideale per chi voglia partire da Avella per conoscere il comprensorio.

B&B RELAIS PALAZZO DUOMO

(Nola, via San Felice 40, 349/179.70.50).

Raffinato b&b nel centro storico, proprio di fronte al palazzo Vescovile. Offre sei stanze eleganti e confortevoli e belle aree comuni con arredi di gusto, dotate anche di camino.

LA CORTE DEI LIMONI

(Baiano, via Libertà 41, 393/732.23.35).

Casa vacanze immersa nel verde, ideale per coppie e famiglie, con un appartamento di oltre 100 metri quadrati, terrazzo e giardino.

PRODOTTI TIPICI

Nocciole, pecorini e la cassata avellana

Un itinerario del gusto per le strade di Avella può partire dalla bottega **Il Moera** (via delle Centurie, 081/825.29.24) per il delizioso pesto di nocciole e tartufo, quello di aglio orsino (selvatico) e di noci e curcuma. Ottime anche la giardiniera ai profumi di montagna e le marmellate. Nocciole di altissima qualità sgusciate e tostate si trovano da **Nocciolo** (via Parroco Ercolino 3, 388/118.89.31), con una serie di creme di nocciola, tra cui quelle con il rum e il cioccolato fondente. Da scoprire lo **Chalet dei Formaggi** (via del Foro Avellano, 327/547.57.11), che utilizza il latte dell'antica razza di pecora Turchessa. Tra i pecorini il cacio "moscio", le caciotte affinate nel vino o nella camomilla, nei frutti di bosco, rosmarino o anice stellato. Per l'olio extravergine fatto con olive di antiche varietà c'è **Agricola Pavone** (via Amendola 16, 392/101.47.54; aperto su prenotazione), che propone anche cosmetici a base di olio. Per chi ama i dolci, la cassata avellana della **Pasticceria Pesce** (via Leopardi 33, 081/18.49.50.00) è unica: pan di Spagna, ricotta di pecora, gocce di cioccolato e nocciole avellane. Ottimo anche lo spumone avellano artigianale a base di nocciola della **Gelateria Il Pasquino** (piazza Municipio, 339/612.37.65), che offre anche eccellenti sorbetti agli agrumi. L'occasione per acquistare i prodotti può essere la **Festa della Madonna delle Grazie e di San Sebastiano**, che si tiene l'8 settembre. ■