



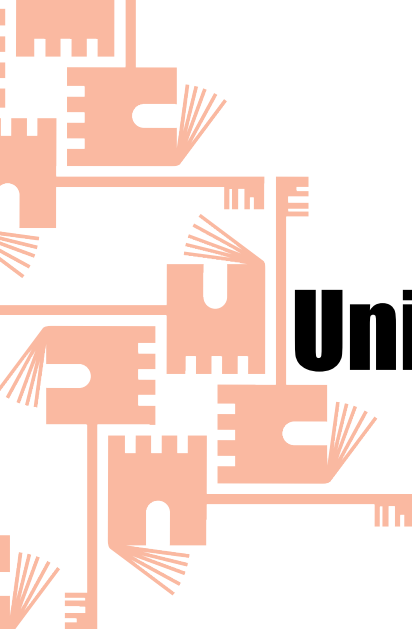
**UNIVERSITÀ
DELLE
TRADIZIONI**



universitadelletradizioni.it

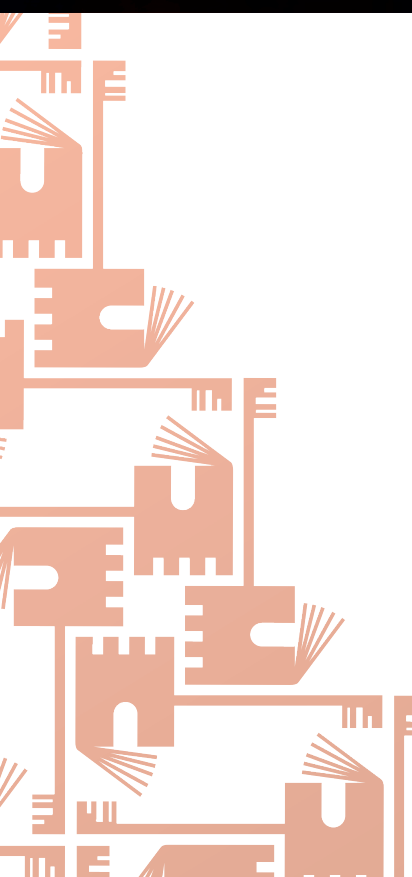


Università delle tradizioni



Università delle tradizioni

È un contesto ancestrale quello in cui nasce **Università Delle Tradizioni**. Ci troviamo sulla scena dell'evento **DivinCastagne**, una manifestazione che nasce a **Sant'Antonio Abate (NA)** nel **2010**, dalla volontà di valorizzare e promuovere le eccellenze del territorio.



Con il succedersi delle edizioni, il raggio d'azione è andato ad ampliarsi: dapprima i comuni del circondario, poi la provincia, oggi la regione, fino a quando, durante una riunione di programmazione, è nata la brillante idea di creare qualcosa di **«universale»** in grado di tenere insieme **usi, costumi e tradizioni** che vanno perdendosi nel tempo. Un progetto ambizioso poiché si pone uno scopo nobile ed un vasto raggio d'azione. L'idea è di creare una vera e propria *enciclopedia digitale degli usi e dei costumi del mondo*, al cui interno possano confluire una moltitudine di informazioni con una tipologia pressoché illimitata di mezzi e metodologie: una foto, un audio, un testo letterario, un articolo di giornale o un semplice ricordo a cui si vuole dare importanza storica.

«Noi siamo il frutto delle nostre esperienze»

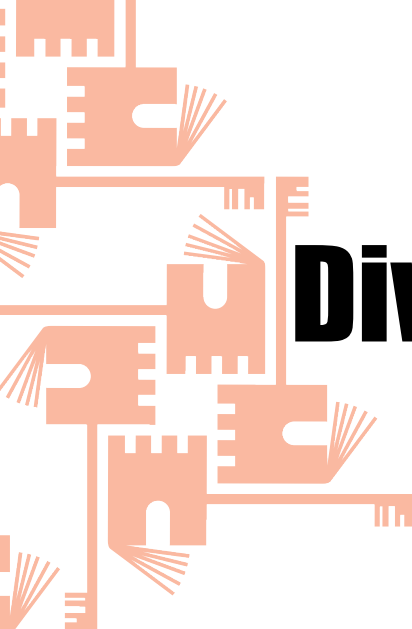
È questo il motto che ci ha spinto a cercare di non perdere il contatto tra il passato ed il presente.

L'**Università Delle Tradizioni** andrebbe a collocarsi in una sezione del web ancora inesplorata; infatti, non esiste nessun tipo di portale, sito o blog con le stesse finalità.

Ciò che fa da collante al progetto sono *il gusto della riscoperta, la voglia di conoscere, l'intenzione di non perdere un inestimabile patrimonio* fornendo, agli usi e alle tradizioni, una contromossa valida alla globalizzazione che tenta ogni giorno di appiattire ed uniformare le masse.

Noi di Università delle Tradizioni vogliamo far sì che la nostra idea diventi un progetto da proporre a tutto il mondo, in modo tale che il patrimonio antropologico che viene tramandato, ad oggi, solo in modo orale dai suoi diretti detentori, gli anziani, diventi disponibile a tutti in modo comodo e veloce utilizzando il web.





DivinCastagne

wine, food, and art festival

Vini e sapori, prodotti genuini di zone dal carattere autentico, rurale, che si fanno espressione di identità e cultura di un territorio, a rappresentare un'importante componente del patrimonio turistico:



su questo il **«DivinCastagne Wine, Food and Art Festival»** costruisce le sue fondamenta da ormai sette anni, nell'ambito del progetto **«Università delle Tradizioni»**.

L'**Associazione Napoli è**, promotrice di questo evento, è formata da un gruppo di persone legate dal comune interesse verso il mondo dell'enogastronomia, con la convinzione che la degustazione di un ottimo vino, insieme a un saporito piatto tipico, rappresentino la strada migliore per entrare in contatto con il territorio, per conoscerne il patrimonio storico-artistico e capirne le tradizioni.

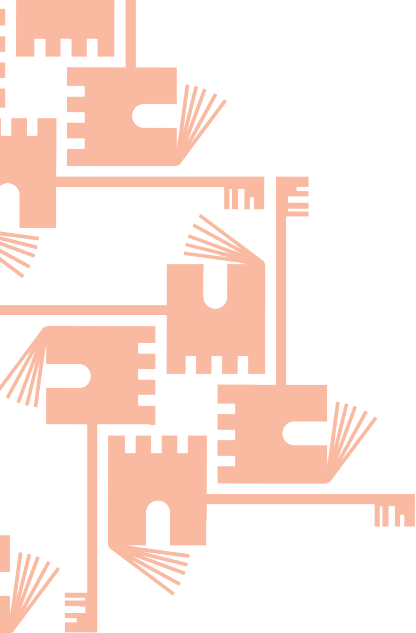
Ed è proprio la curiosità di scoprire ed approfondire ciò che il vasto mondo enologico e gastronomico hanno da offrire, che **i piatti tipici e i vini locali** diventano i protagonisti principali, in un'atmosfera intrisa di cultura e di arte.



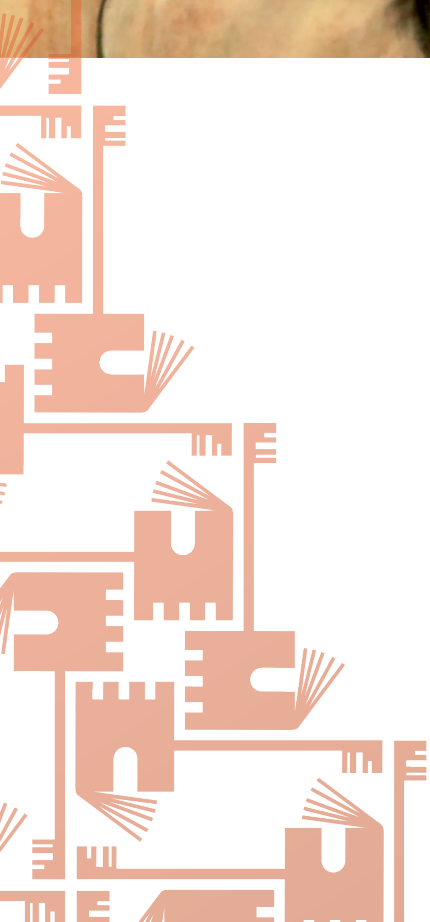
La principale fonte di ricchezza è data dalla posizione favorevole del paese designato come location, **Sant'Antonio Abate (NA)**, centrale nel quadro del ricco patrimonio enogastronomico offerto dal *Bacino produttivo del parco dei Monti Lattari e dell'agro Nocerino Sarnese*. Questi territori, beneficiando della particolare combinazione idrogeologica e climatica, da sempre, donano una vasta gamma di materie prime che, grazie alla cura di mani sapienti, diventano delle **vere e proprie eccellenze** riconosciute ed apprezzate da esperti e non.

Per questo, vengono utilizzate per la realizzazione di piatti che rappresentano la vera tradizione alla base della **cucina mediterranea**. L'intento, però, *non sarà un semplice riproporre ricette classiche, bensì rielaborarle in chiave moderna affinché possano essere al contempo portatrici di **gusti familiari e innovativi***, grazie all'ausilio di diversi chef che affronteranno l'ardua sfida di creare pietanze in grado di soddisfare questo ideale. Il concetto, dunque, che il cibo stesso possa costituire un materiale espressivo per chi lo manipola, soprattutto, ma anche per chi lo gusta, porta a paragonare il lavoro dei cuochi all'opera di un artista.





Ciò che farà la differenza, dunque, sarà **vedere il cibo** non solo come necessità, ma anche **come materia da ammirare, da offrire, da percepire**. Una cucina che, attraverso i suoi piatti, veicola messaggi come un'opera d'arte. Quell'Arte, appunto, che è **testimone immutabile, capace di trasmettere e tramandare conoscenze ed emozioni nel tempo**.

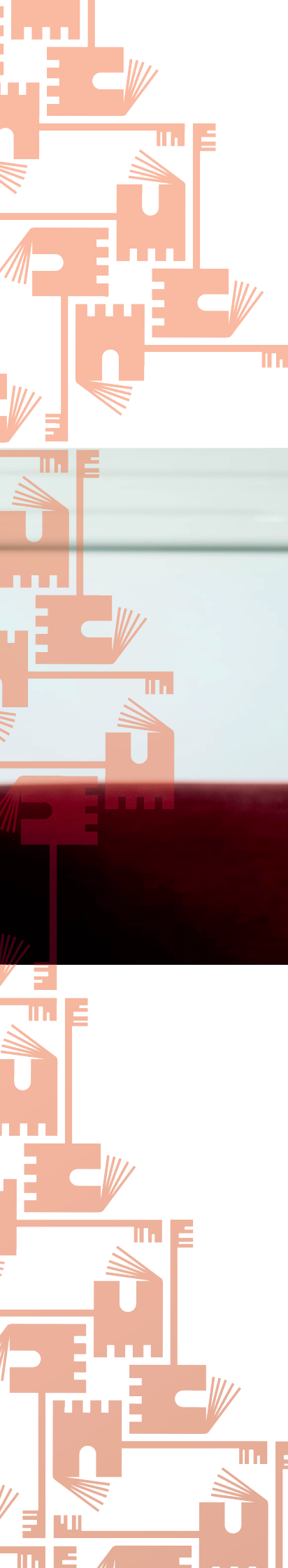


L'interesse, poi, per l'**Art'Enoica** di **Arianna Greco**, una particolare tecnica che prevede l'uso del vino per dipingere su tela, riconduce ad un altro punto cardine della manifestazione: la creazione di un **percorso di degustazione del vino**, che trasformerà la location in un'enoteca a cielo aperto dove le numerose aziende vinicole proporranno le proprie eccellenze con l'ausilio di sommelier qualificati, che avranno il compito di esplicare agli avventori le proprietà organolettiche e le qualità gustative di ogni singolo vino. In collaborazione con la pittrice, poi, si organizzerà la **I Edizione del Concorso Internazionale d'Arte Contemporanea**, il «**DivinCastagne Art**», che avrà come tema «*il Cibo nell'arte e come arte*», aperto a tutti i giovani Artisti impegnati nelle discipline di pittura, scultura, fotografia e arti digitali che abbiano voglia di mettersi in gioco.

L'obiettivo è quello di trasportare i presenti in un ambiente ricco di spunti in grado di coinvolgere e risvegliare i 5 sensi, grazie al connubio *Arte ed Arte culinaria* che permetterà di stimolare **il Gusto, la Vista, il Tatto e l'Olfatto**, mentre all'**Udito** ci penserà il vario intrattenimento musicale: **musica folk** e **artisti di strada** per catapultare tutti i presenti in un vero turbinio sensoriale. Anche per la sfera musicale l'ispirazione proviene dal mondo dell'arte. Non si può non omaggiare, infatti, **«Musici Ambulanti»** un antico mosaico del II secolo a.C. raffigurante un suonatore di timpano (tamburo), proveniente dalla Villa di Cicerone a Pompei (*Patrimonio dell'Umanità UNESCO, 1997*), come più antica testimonianza dell'origine della **tammurriata**, di una musica autoctona che, nonostante le influenze alternatesi nel corso del tempo, è rimasta viva ed immutata, con gli stessi ritmi e strumenti.

La consapevolezza che l'interesse di chi ama trascorrere ed arricchire il proprio tempo alla scoperta di eventi enogastronomici non si limiti più al semplice consumo di prodotti tipici, ma sia orientato alla **conoscenza delle tecniche e delle modalità di produzione, alla scoperta della storia e delle fasi di lavorazione** di quei prodotti, ha portato l'organizzazione a dedicare, da sempre, ampio spazio, oltre che alle **degustazioni**, anche ad **attività didattiche per bambini e adulti, dimostrazioni, giochi a tema e show cooking** realizzati da esperti del settore. Tutto ciò pone l'attenzione sulle grandi potenzialità del territorio, che spesso vengono oscurate o dimenticate. Infatti, la principale risorsa del bacino produttivo dei Monti Lattari è data dalla sua fertilità e **biodiversità**, dalla passione per le cose buone, di qualità, miscelate alla sapienza del «saper Fare», che un tempo bastava a garantire la riconoscibilità di un prodotto e la sua valenza. Purtroppo, oggi, questo non basta, dunque bisogna saperlo raccontare, portarlo fuori, farlo conoscere ed è per questo che «Napoli è», da anni, cerca di **creare una rete tra tutti i comuni appartenenti a questa fantastica terra** per poter divenire «voce grossa», per farsi sentire. Far collaborare tanti imprenditori che amano davvero ciò che fanno, affinché insieme possano far conoscere il **«gusto della qualità»** a cui purtroppo non tutti sono abituati.





Dunque, il buon bere e il buon mangiare, la **«Nutrizione consapevole»** in tutti i suoi aspetti, divengono il fulcro di questa settima edizione, a partire dall'elogio alla **dieta mediterranea**, cioè il modello nutrizionale basato sulle sane abitudini alimentari del bacino mediterraneo. Proclamata nel 2010 *patrimonio immateriale culturale dell'umanità Unesco*, questa dieta ricca di spezie, cereali e legumi è sempre stata considerata fonte di longevità. Il suo segreto è da ricercarsi nella **grande biodiversità** di cui dispongono i territori che sono culla e madre di questo patrimonio culi-culturale



ed il loro **corretto utilizzo nelle varie ricette tipiche** che la caratterizzano. Cottura, uso delle spezie, genuinità e bilanciamento proteico associato ad un uso frequente di frutta, verdura e cereali: ecco i suggerimenti da seguire secondo uno dei massimi promotori della buona alimentazione, il *Dott. Berrino*, il quale afferma che **è necessario mettersi a tavola con la consapevolezza della periodicità stagionale**, che può indicarci spesso il piatto migliore da scegliere. Infine, come di consueto, l'organizzazione non può esimersi dal devolvere parte del ricavato in beneficenza; quest'anno **Napoli** è destinerà un contributo all'**Istituto Nazionale Tumori «G. Pascale»** di Napoli per sostenere la ricerca oncologica, in linea con l'ideale di cucina intesa come benessere.

La Mostra Micologica e la Sagra del Fungo Chiodino

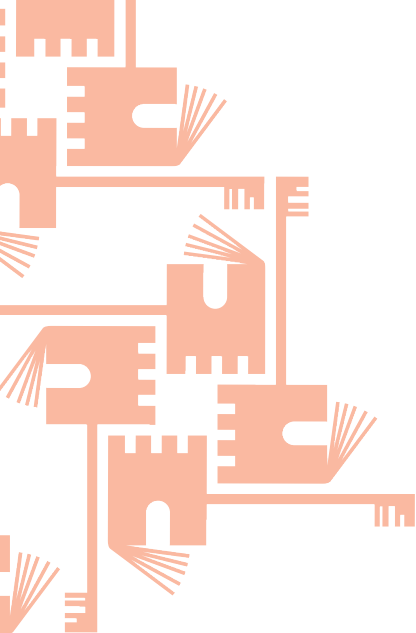
Per il terzo anno consecutivo si terrà, nel contesto dell'evento DivinCastagne, una **Mostra Micologica** dove saranno esposte **più di 170 specie di funghi**. Nell'ambito dell'esposizione, organizzata **dall'Associazione Campana Cercatori di Funghi e Tartufi «Boletus»**, sarà disponibile un esperto con l'intento di illustrare per bene tutte le specie in esposizione, al fine di far capire come individuare alcuni funghi commestibili che sono facilmente confondibili con alcuni velenosi e mortali.

Sarà cura del Presidente dell'associazione, **Guido Calenda**, e del responsabile e direttore della mostra, **Vincenzo Sorrentino**, accogliere tutti coloro che interverranno.

L'idea dell'associazione «Boletus» è quella di **tutelare e valorizzare i prodotti del sottobosco** e di utilizzare questo tipo di patrimonio per fare impresa.

«Cercatori di funghi e tartufi non più soltanto per diletto – spiega Guido Calenda, ma veri e propri imprenditori in grado di fare impresa e fare economia da uno dei tesori offerti dalla generosità della Regione Campania. Inoltre, sul fronte ambientale, ogni socio, raccogliendo i diversi rifiuti dall'ambiente visitato, contribuisce alla salvaguardia dello stesso. Prelevando plastica abbandonata si rimedia alle malefatte di chi non ha l'intelligenza necessaria a comprendere il danno arrecato dalla sua azione scellerata».





Presenti all'evento il professor **Vincenzo Peretti** del dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli «Federico II», esperto di **biodiversità** e regolamenti comunitari, che spiega: *«Occorre realizzare una filiera certificata e garantita da un bollino di tutela. Possiamo creare nuove opportunità di lavoro con un consorzio».*



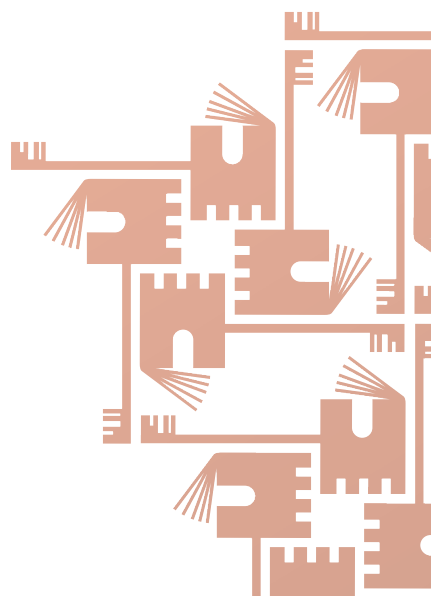
Altra figura autorevole, quella di **Corrado Martinangelo** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Anche lui, in materia, ha sempre avuto le idee chiare: *«Creare una rete di imprese per far diventare il fungo ed il tartufo una ricchezza economica e sociale».* Ad accompagnare la Mostra, anche la terza edizione della **«Sagra del Fungo Chiodino»**, che vedrà protagonista una delle prelibatezze dono della vastissima e gustosissima offerta del mondo micologico. In tema con la nostra idea di promozione delle **biodiversità** di cui dispongono i nostri territori, il **fungo chiodino** sarà uno degli ingredienti principe da degustare tra l'ampia selezione di piatti proposti al **DivinCastagne Wine, Food and Art Festival**.

DivinCastagne

Fucina di Idee

Ogni anno, in occasione del **DivinCastagne**, nascono meravigliose idee legate, in particolar modo, al mondo del **Food**. La sesta edizione è stata testimone dell'inarrestabile impegno di chef e pasticceri nel realizzare le numerose prelibatezze proposte.

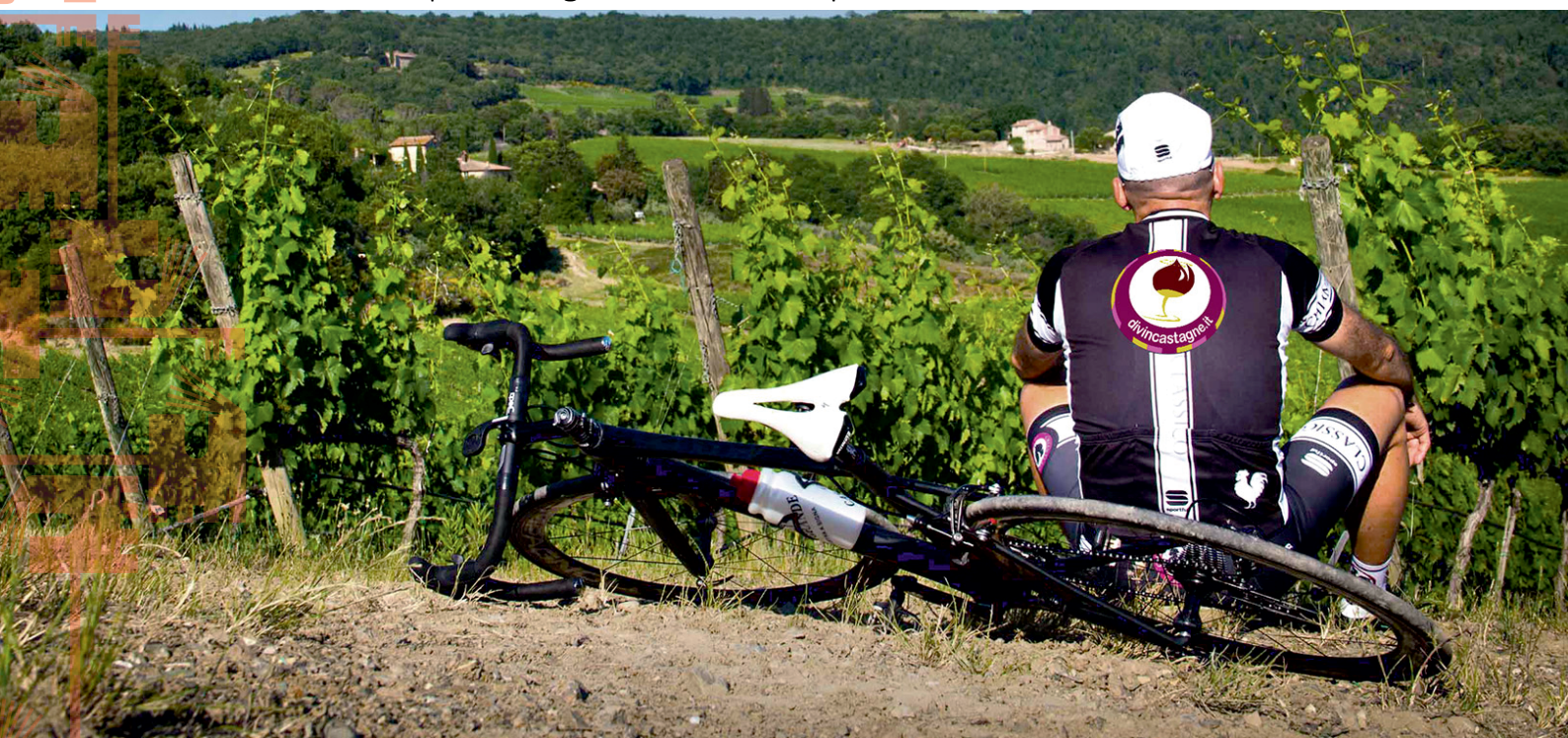
Fiore all'occhiello dell'anno 2016 il «**Buccacchiello D'Autunno**» della **Pasticceria Di Dato** preparato con una delicata mousse al latte, con un cuore di marron glacé ed una particolare *gelatina al mosto di vino*, e il «**Nido Divino**» della **Pasticceria Alfano**, una sfogliata napoletana foderata con cioccolato, farcita di una prelibata *mousse al vino* e decorata con un cantuccio. Questi manicaretti sono stati realizzati con grande minuzia nei particolari e con ingredienti fortemente legati al tema dell'evento.



DivinCastagne

tra sport, natura, cultura e spettacolo

DivinCastagne non è solo arte, vino e buon cibo, ma è anche **sport, natura, cultura e spettacolo!** In un contesto, infatti, che vuole premiare e mettere in risalto la sana alimentazione, prodotti genuini a km 0, la prevenzione alle malattie dovute alle



cattive abitudini, questi temi non possono essere trascurati. Grazie a diverse collaborazioni con il **Team D'Aniello**, **Cantine Le Marne**, **l'Associazione Campana Cercatori di Funghi e Tartufi «Boletus»**, e **Vacanze Salernitane**, non mancheranno escursioni, visite guidate, percorsi in bici e rievocazioni storiche. A partire da 30 giorni precedenti alle date ufficiali dell'evento, tutte le persone interessate potranno immergersi nella natura praticando, allo stesso tempo, del sano sport, oppure arricchendo il proprio bagaglio culturale.

Insieme al **Team D'Aniello** potranno essere i protagonisti di percorsi in bike e mountain bike e della **«Randonnée DivinCastagne»**, ovvero una tappa celebrativa del Randonnée tour campano, con due percorsi panoramici, che si terrà *Domenica 22 ottobre 2017.*

Cantine Le Marne accompagnerà i presenti, invece, in visite guidate alla scoperta di cantine vinicole (ad esempio **Tenuta «La Fortezza»** presso Torrecuso, in provincia di Benevento) e vigneti della zona. L'**Associazione Boletus**, poi, farà da guida tra maestosi castagneti alla ricerca dei prelibati funghi del nostro sottobosco. Inoltre, per tutti i camperisti, grazie alla collaborazione con **Vacanze Salernitane**, sarà allestita un'area dedicata al Ritrovo Camper.

Per quanto riguarda l'aspetto culturale della manifestazione, all'interno dell'ampio percorso gastronomico sarà allestito uno spazio di rievocazione storica sugli **usi e costumi in cucina degli antichi romani**, con degustazioni di piatti tipici dell'epoca.

In più, una grande novità: il **VMA, Accademia Nazionale dello Spettacolo**, che forma artisticamente e promuove artisti emergenti tramite lezioni impartite da docenti BIG (autori tv, vocal coach, attori, coreografi, produttori discografici, opinionisti di fama nazionale), organizzerà un concorso su facebook che premierà la miglior performance.

Le audizioni si terranno il giorno **23 ottobre 2017** presso il **palatenda DivinCastagne**.

In giuria saranno presenti l'**Avv. Concetta Petti** (amm.re VMA e relatore Area Sanremo), l'**Avv. Pietro Petti** (esperto in diritto d'autore), il **M° Capasso Vincenzo** (autore di Mina, Gigi Finizio e direttore artistico del VMA) e il **M° Nicola Auletta** (regista teatrale e docente VMA).

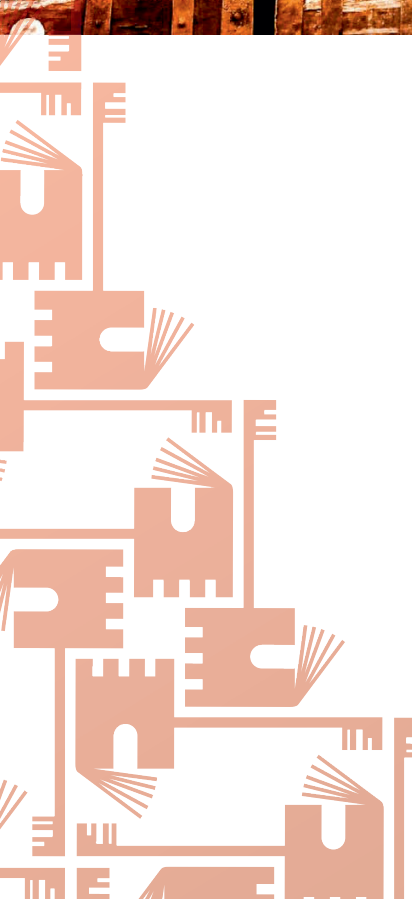




il *Ludus*

DivinCastagne

La parola **Ludus** deriva dal latino ed assume diversi, ma affini significati. Infatti, può voler dire *gioco, svago, passatempo, spettacolo scenico o felicità, gioia e letizia*.



Ecco perché non c'è parola migliore per descrivere una delle novità di questa settimana edizione, il «**Ludus DivinCastagne**», ovvero un insieme di giochi con lo scopo di coinvolgere il pubblico giovanile educandolo, al tempo stesso, sugli usi e costumi ed altri temi della tradizione.

I «**Ludi**» comprenderanno i giochi del «**Dio Bacco**» e il «**Palio delle Botti**».

Giochi del Dio Bacco

Bacco è una divinità della religione romana, Dio del vino e della vendemmia, nonché del piacere dei sensi e del divertimento.

I giochi del Dio Bacco ruoteranno, dunque, su temi gioviali legati al mondo del vino e consisteranno nella «**Et Mustum**», nel «**Ludus Ebria**», nel «**Convivium**» e nel «**Numeros in Ludo**».

Per l'«**Et Mustum**» ogni squadra, formata da almeno tre persone, avrà il compito di pigiare l'uva e trasformarla in vino; il «**Ludus Ebria**» è un gioco individuale dove ogni partecipante, dopo aver bevuto un bicchiere di vino e fatto una serie di giravolte, avrà il compito di prendere una sacca di castagne e portarla in un luogo prestabilito;

per il «**Convivium**» ogni aspirante Dio Bacco dovrà mangiare uno o più abbondanti piatti di pasta a fagioli;

il «**Numeros in Ludo**», invece, vedrà ogni squadra formata da quattro persone, impegnata a superare una prova d'abilità con i numeri.

Palio delle botti

Il **palio** è una gara tra i rioni di una città, in genere disputata con cavalli o altri animali. Esistono inoltre palii in cui si corre con le barche o, come in questo caso, con le **Botti**.

La corsa del Palio è un'usanza consolidata in molte città e, da quest'anno, il *Palio delle Botti*, «**Vott a' Vott**», diventerà una divertente tradizione a Sant'Antonio Abate.

Il gioco, che vedrà le varie contrade della città sfidarsi, consisterà nello spingere una botte da 5000 litri, rinforzata con 8 cerchi, lungo tutto il percorso designato. La vittoria andrà alla squadra che giungerà per prima alla linea del traguardo, dopo aver compiuto il giro completo del percorso.

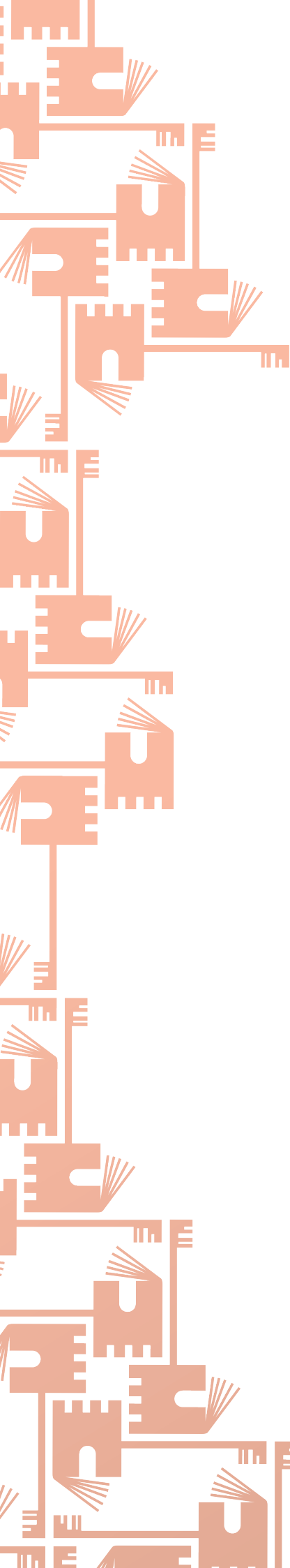




Le nostre collaborazioni

L'Associazione culturale «**Napoli è**», da anni, *cerca di creare una rete tra tutti i comuni appartenenti al territorio del parco dei Monti Lattari e dell'agro Nocerino Sarnese*. Attualmente, infatti, vanta diverse collaborazioni con i Comuni di Lettere, Gragnano, Angri e Santa Maria La Carità, in particolar modo con la **Proloco Lettere** con cui collabora anche per l'organizzazione della «**Festa del Vino di Lettere**» per promuovere una delle eccellenze dei Monti Lattari, il vino di Lettere appunto, simbolo della tradizione popolare, fortemente legato alla cucina mediterranea; con l'**Associazione culturale «DoriaArt»** che si impegna a promuovere le bellezze storico-culturali-naturali della città di **Angri**; con la **Proloco di Santa Maria La Carità** e con il **Forum dei Giovani** e diversi **Amministratori comunali** della città di **Gragnano** per la promozione di molteplici attività sul territorio. Un particolare ringraziamento è rivolto al ristorante **Nonna Giulia** di Lettere e all'associazione «**Tra Cielo e Mare**» promotrice dell'evento Socio-Enogastronomico «**Cenando Sotto un Cielo Diverso**». Inoltre, il «**DivinCastagne Wine, Food and Art Festival**» è organizzato grazie al patrocinio del **Comune di Sant'Antonio Abate** e alla cooperazione con il **Forum dei Giovani** e tutte le **Associazioni** del paese. Senza dimenticare l'importante contributo del **Consorzio Tutela del Provolone del Monaco**, di **Slow Food (condotta Monti Lattari)** per le attività didattiche per bambini e adulti attraverso laboratori e show cooking, del **Consorzio Floricoltori Campani** e dell'**Associazione campana cercatori di funghi e tartufi «Boletus»** che, mediante una **Mostra Micologica**, fornisce spiegazioni ed informazioni sui funghi. Quest'anno, poi, l'evento si arricchirà grazie ad una nuova collaborazione con la **RAS (Fondazione Restoring Ancient Stabiae)** di **Castellammare di Stabia (NA)**, una fondazione Onlus culturale italiana costituita a Washington DC nel 2002, su iniziativa dell'*Università del Maryland*, nell'ambito di un progetto di cooperazione in materia di beni culturali, che inaugurerà **percorsi alla scoperta dell'archeologia e del cibo degli antichi romani**.



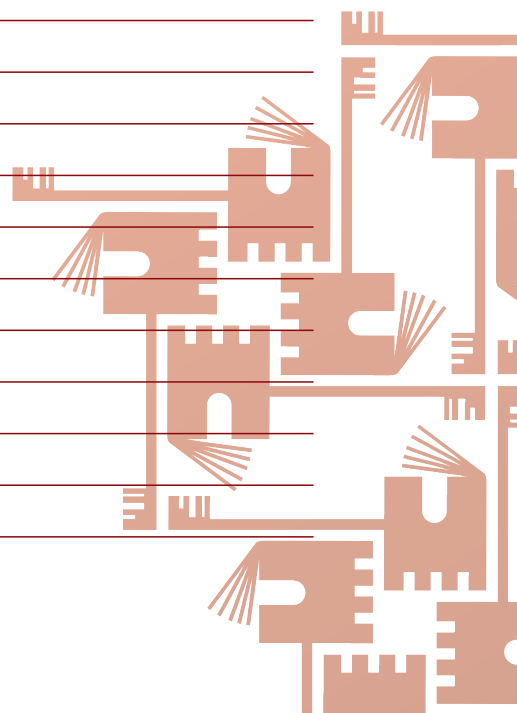


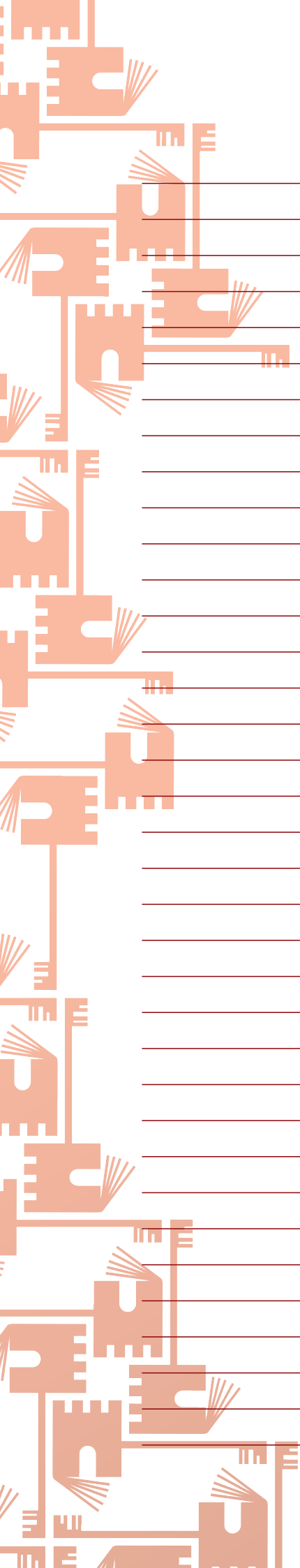
 389 2841424

 Università delle tradizioni

 universitadelletradizioni.it

notes

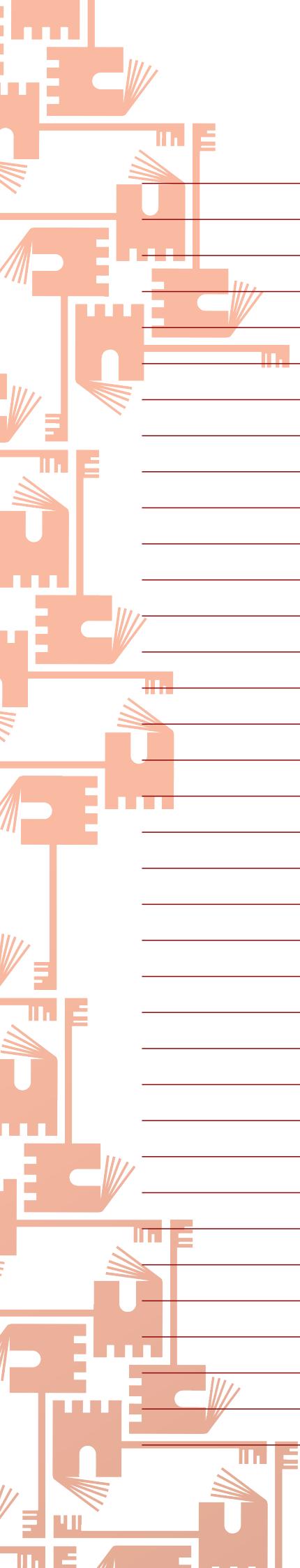




A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend from the right edge of the page towards the left, stopping just before the decorative border.

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal red lines.





A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend from the right edge of the page towards the left, stopping just before the decorative border.

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal red lines.



