

paradossio lo spontaneismo degli "affezionati" della Tarantella si intreccia "sobriamente" (si fa per dire) con l'organizzata anarchia delle sfilate dei carri allegorici. In una fantasmagoria di suoni, luci e colori.

Paternopoli è meta preferita, nel periodo di carnevale, di visitatori da tutta la Campania e dalle regioni limitrofe, che colgono l'occasione per gustare anche le prelibatezze della tradizione gastronomica paternese e l'ottimo vino aglianico locale.

Tra tutte le leccornie si raccomandano le paste fatte in casa ("maccheronara" e "cassavottoli"), le salnicce, le soppressate e i prosciutti locali, gli ortaggi, i formaggi, la lunga teoria di pizze ("chiara", "roce" e col "sanguinaccio"), le zeppole, il torrone e i plurisecolari biscotti "re la sapienza" a base di miele e nocciole, ripetutamente ma vanamente imitati altrove, autentica delizia del palato.



Il Palazzo di Paternopoli  
Mica DE RUANO

## Come si arriva



**COMUNE DI PATERNOPOLI**  
Piazza Kennedy - 83052 Paternopoli (Av)  
Tel. 0827.71002  
[comuncipaternopoli@interfree.it](mailto:comuncipaternopoli@interfree.it)



Il Palazzo di Paternopoli - Mica DE RUANO



Comune di Paternopoli  
Provincia di Avellino

## Paternopoli Storia e Cultura...



Palazzo di Paternopoli



Carri allegorici



"Re Carlo"  
Rappresentazione tipica di Paternopoli



Chiesa di S. Maria





Le origini di Paternopoli, terra di millenaria civiltà, risalgono all'età del bronzo-ferro (800 a.c.). Colonia dei Sanniti e cittadella fortificata dei romani, l'antica Paterno subì, poi, ripetute incursioni barbariche e ritrovò pace e tranquillità solo con l'arrivo dei Longobardi.

Nel Medioevo fu al centro, suo malgrado e complice una favorevole e strategica posizione geografica nel cuore dell'Irpinia, delle spietate lotte di potere tra signorotti locali: i Filargieri, i Caracciolo e i Canala d'Andria, i più noti.

Sul finire del XIX secolo la popolazione cominciò a venerare Maria SS. della Consolazione, culto consolidato in seguito da una serie di eventi miracolosi che si manifestarono a partire dal 1751.

Nel corso del 1800 Paterno si animò di grandi fermenti culturali, culminati nell'istituzione di una "Scuola di Lettere ed Arti", e diede i natali ad intellettuali di grande cultura ed intraprendenza politica, fra cui Salvatore De Renzi e Carmine Modestino, che contribuirono con la loro attività al processo dell'unità d'Italia.

Il nostro paese cambiò il suo nome in **Paternopoli** nel 1863.

Oggi l'Amministrazione Comunale è attivamente impegnata nel recupero e nella valorizzazione di tutto il patrimonio artistico e

culturale: in quest'ottica si inseriscono la ristrutturazione delle quattro fontane storiche, i cui nomi evocano la ricchezza d'acqua del paese, **Acquara di Sopra**, **Acquara di sotto**, **Pescara** e **Pescarella**. Il recupero urbanistico del Centro Storico con la riqualificazione delle chiese, dei palazzi d'epoca e l'utilizzo della pietra per la pavimentazione delle strade, l'ammendamento delle infrastrutture urbane e rurali, la riqualificazione dell'ambiente e del territorio.

Incastrato nel paesaggio incantevole di una collinetta abbracciata dal percorso di due fiumi, il Calore ed il Fredone, il nostro paese è terra ricca di prodotti tipici e di grande pregio.

Tra i prodotti tipici spiccano il vino aglianico, l'olio extravergine di oliva, gli ortaggi e diverse specie di funghi.

Il **vino** di Paternopoli è un rosso di grande prestigio e qualità, ottenuto dalla vinificazione di uve aglianico e rientra nel comprensorio del Taurasi D.O.C.G.

L'olio extravergine d'oliva, ottenuto dalla spremitura a freddo di olive delle specie "oglianola irpina", "Ravece" e "Caccaziana marinella", ha un profumo sottile e un delicato aroma vegetale-fruttaio. Il sapore è dolce, pieno e rotondo, con un leggero retrogusto di mandorla.



Acquara di Sopra



Acquara di Sotto



Gli ortaggi, simbolo di una terra ricca d'acqua, vengono celebrati nelle ricette più antiche per la realizzazione di piatti tipici da assaggiare soprattutto in occasione della "Sagra dell'Orto", appuntamento estivo unico in Italia.

La **GASTRONOMIA** locale si avvale di un ricco patrimonio di cultura e di sapori legati alle tradizioni e al territorio: la passione e l'amore per la cucina ci consentono di riscoprire le radici di un pensare, di un produrre, di un mangiare e di un bere veramente genuini e senza eguali.

A Paternopoli sopravvive un artigianato "artistico", quello del legno, del ferro battuto e delle luminarie, con maestri dotati di talento allo stato puro, capaci di cesellare, intagliare ed illuminare veri e propri capolavori in grado di conquistare le sensibilità più raffinate.

L'**ARTIGIANATO**, dunque, è molto vivo e presente sul territorio. I settori più attivi sono quelli del ferro, dell'alluminio, del legno, delle luminarie antiche, del marmo e della gioiella. Negli ultimi anni si sta sviluppando anche un laboratorio di ceramica, sulla scia di un'antica tradizione (per qualche decennio silenziosa) che discende dalle vecchie quattro fornaci da cui, nel passato, venivano sfornati laterizi da costruzione.

Il Ballo, il teatro, la musica ed i canti, insieme alla cucina e al piacere della buona tavola, costituiscono il substrato della cultura popolare paternese. La massima esaltazione della tradizione popolare si raggiunge nel carnevale Paternese, quando per le strade del paese sfilano lussureggianti carri allegorici e variopinti ballerti folkloristici. In questa grande festa popolare dell'utopia e del

P A T E R N O P O L I