

PSR CAMPANIA 2014/2020 - MISURA 8 - SOTTOMISURA 8.5.1 COMUNE DI OTTATI (SA)

TIPOLOGIA 8.5.1 - Progetto

SOSTEGNO AGLI INVESTIMENTI DESTINATI AD ACCRESCERE LA RESILIENZA E IL PREGIO AMBIENTALE DEGLI ECOSISTEMI FORESTALI MISURA 8.5.1 AZIONI A-B-C

PROGETTO ESECUTIVO

OGGETTO: PROGETTO DI TUTELA AMBIENTALE E VALORIZZAZIONE DEL'ECOSISTEMA

INTERVENTO LOCALITA' VARRONCELLI – CAMPOFARINA - RIFUGIO PANORMO - LOC. BRECCIE - VALLE DEL CAVALIERE

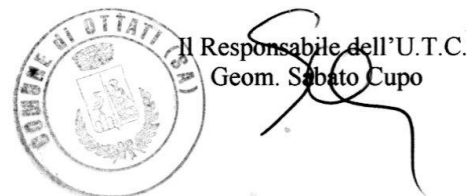
COMMITTENTE : COMUNE DI OTTATI

TAV. 1 D ELABORATI :

- RELAZIONE STORICA – CULTURALE – TIPICITA' DEL TERRITORIO

Ottati –9/12/2017

I PROGETTISTI



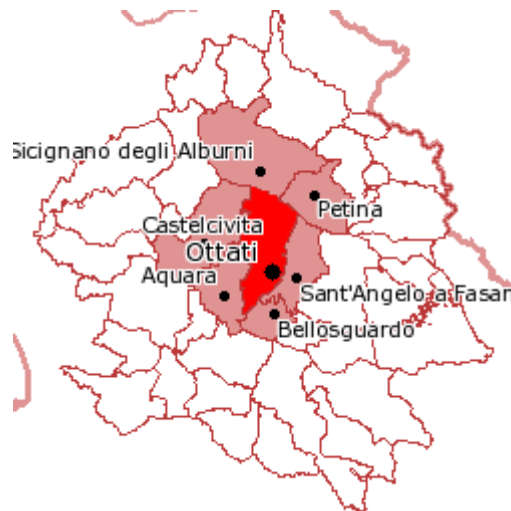
Il tecnico incaricato
dr. for. Giuseppe DODDATO



RELAZIONE STORICA OTTATI – CULTURALE - TIPICA



Stemma: scudo troncato, fagiano o “Fasana” sulla sinistra, simbolo di Ottati, e statua di S. Michele Arcangelo a destra.



Inquadramento territoriale

Il comune di Ottati si trova nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e monti Alburni alle pendici del Massiccio degli Alburni, a metri 530 sul livello del mare.

È dominato sul versante Nord da una rupe che lo protegge dai rigori del clima invernale e sulla quale si notano le grotte abitate dai monaci basiliani poi adibite a ricoveri per greggi e pastori, la più conosciuta è la grotta di S. Croce, oggi del tutto abbandonate.



Grotto di Santa Croce



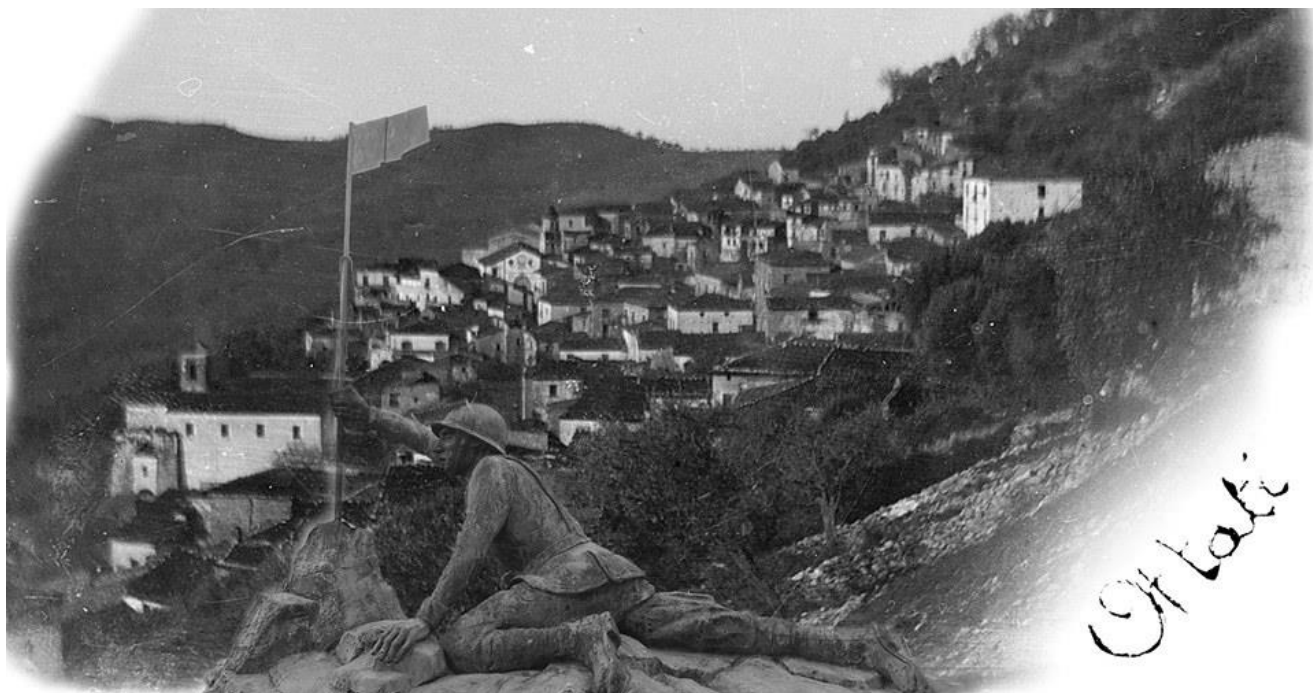
Vista dall'alto



Vista da sud

STORIA

Intorno alla fondazione di Ottati persistono numerosi dubbi, probabilmente già intorno all'anno Mille vi erano degli insediamenti sulla Civita, che furono incrementati intorno al XIII sec., dai pastori e mandriani di Fasanella, che sostavano nel territorio. I quali trasformarono il nucleo abitativo medievale in vero e proprio centro abitato, costruendo abitazioni sempre più numerose. Verosimilmente, il nome "Ottati" potrebbe derivare dal latino *optatus*, "desiderato"; proprio in relazione alla scelta dei pastori per questi luoghi in ragione degli ottimi pascoli. Secondo altri, si riferirebbe a S. Ottato, vescovo di Milevi, o ad un eremita di nome Ottato che avrebbe abitato la rupe di "S. Janni", intorno alla quale sorsero le prime case.



Ottati inizio 1920



Ottati sorto ai piedi del monte Panormo e circondato dalla valle del Fasanella, fu dapprima feudo della famiglia Capece Celsota per poi subire il dominio di numerose famiglie nobili. Fino al 1420 fu casale di Sant' Angelo a Fasanella; nel 1700 fu legato alla famiglia dei Caraguso-Mariconda e fino al 1846 formava un unico feudo con Bellosguardo.



Provinda Basilicatae.

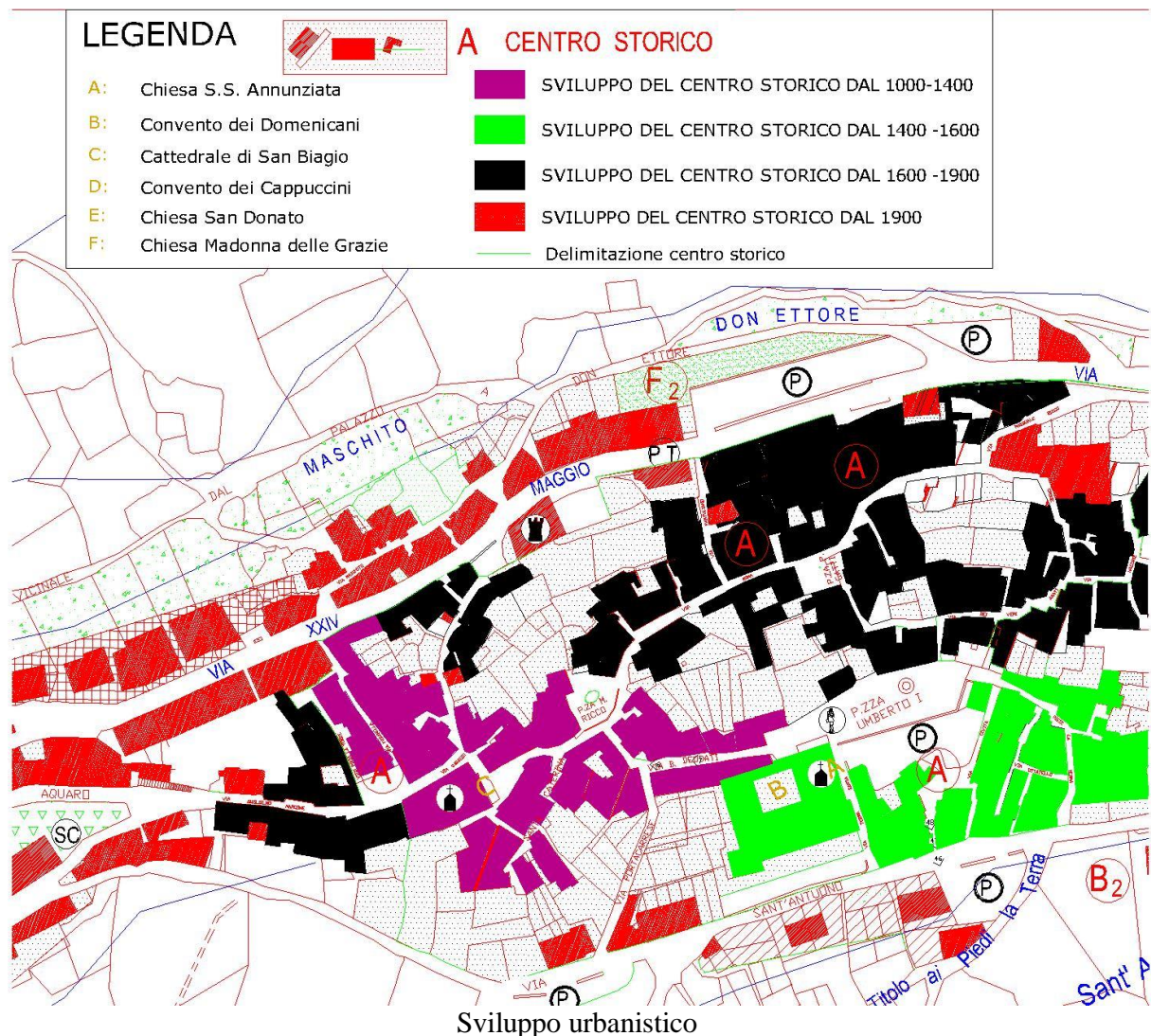
Maximinus de Geuchen, Bernardinus Burdigalensis, Ludovicus a Montereali
Toritio 1649, Milano 1712. Incisione su rame.



La vita e le vicende storiche di Ottati si legano agli ordini religiosi dei Cappuccini e dei Domenicani e ai rispettivi conventi, attivi sino alle leggi napoleoniche.

GLI ASPETTI URBANISTICI

Il nucleo originario del borgo nasce intorno alla cattedrale di San Biagio, in questo punto Piazza Marco Ricco convergono le due generatrici del tessuto urbano: l'asse viario di Via Fasanella che è parallelo al crinale principale della collina e che si biforca verso la montagna e via San Biagio. La composizione della struttura urbana medievale si basa, quindi, su una tipologia lineare che si dilata in corrispondenza dell'incrocio dei due assi viari. Da questi si diramano una serie di stradine gradonate con andamento tortuoso, che spesso si insinuano sotto archi in pietra sormontati da ambienti pensili.



La tipologia edilizia più diffusa all'interno del tessuto urbano, soprattutto lungo l'asse di Via Fasanella e Via San Biagio, è rappresentata dalla casa a schiera, che si presenta con alloggi a pian terreno aventi un unico affaccio sulla strada e con l'orto nella parte posteriore ("orto contiguo"). I palazzi signorili sono anche essi nel tessuto urbano e presentano una tipologia a corte quadrata o rettangolare con i vani disposti lungo i lati.



Piazza Umberto I° (lu chianu) fine 800

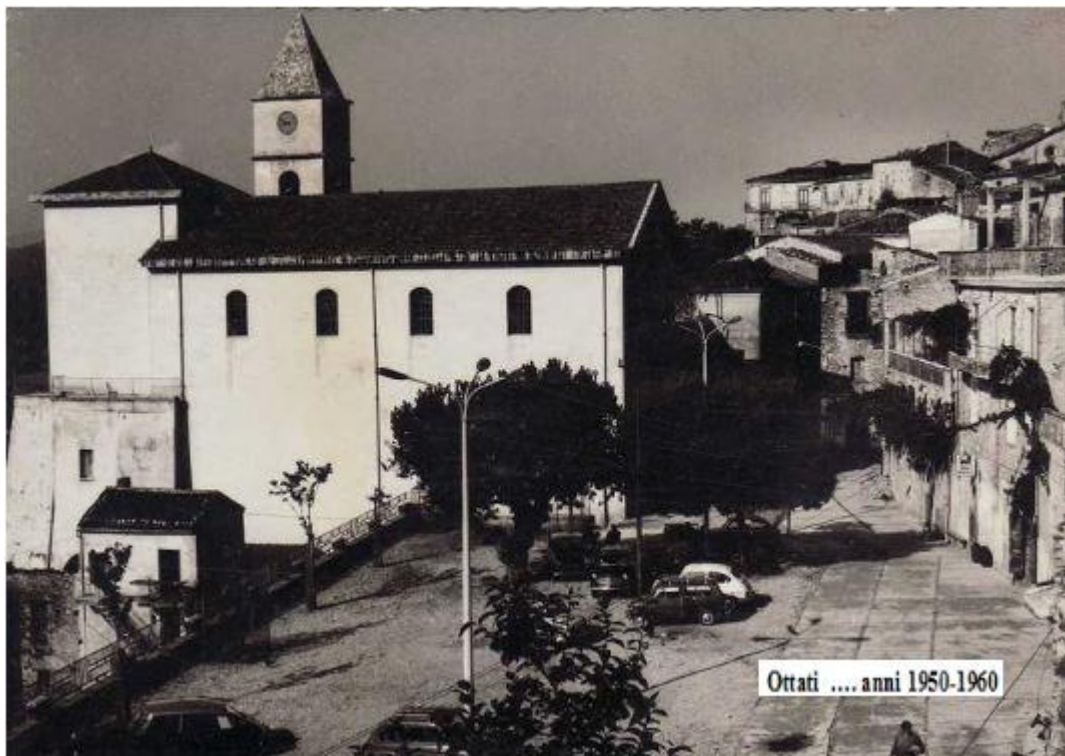


Piazza Umberto I° (lu chianu) inizio 900



Piazza Umberto I° ... "Lu Chianu"

Particolare Piazza Umberto I° (lu chianu) inizio 900



Ottati anni 1950-1960

Piazza Umberto I° (lu chianu) 1950-1960



Piazza Umberto I° (lu chianu) oggi

Gran parte delle abitazioni sono di fabbricazione cinquecentesca tipica del provincialismo dell'area cilentana, lucana o calabrese che, pur utilizzando lo stile del momento, per ragioni di spazio, di danaro e di maestranze locali si riduce a composizioni architettoniche con decori artistici di elevato valore.



PALAZZO BAMONTE



PALAZZO GUADANO



PALAZZO RICCO

La tipologia costruttiva del Palazzo

Il palazzo Baronale rientra nella classe tipologica degli edifici in muratura continua in cui il setto murario rappresenta l'elemento portante elementare, sia in fondazione che in elevazione.

Per la realizzazione dei setti murari in blocchi sbazzati sono stati utilizzati elementi lapidei naturali ottenuti (sotto forma di ciottoli, lastre, pietre e blocchi) dalle formazioni rocciose affioranti in situ o estratti da cave locali: solo una piccola parte e quelli di maggiori dimensioni fanno pensare a elementi di spoglio. I blocchi lapidei dell'edificio sono stati aggregati con una tessitura che possiamo definire "a corsi irregolari", caratterizzata dalla presenza di corsi con maggiore omogeneità delle pezzature, frammenti a parti dove la posa in opera è del tipo più casuale con uso di elevata quantità di malta a legarli.

Il collegamento tra le pareti esterne, che riveste grande importanza per il completamento scatolare dell'edificio murario, è assicurato da due tipi di cucitura: "angolata con collegamenti irregolari", utilizzata principalmente nella parte dell'edificio più vecchio e "angolata con "ammorsatura", nei setti murari interni ed esterni dell'altra parte.

La tipologia delle strutture orizzontali del palazzo varia in funzione del materiale impiegato: al primo livello nella parte prospiciente le piazze o strade, in corrispondenza delle ex scuderie e delle rimesse, gli ambienti sono coperti con volte in muratura, mentre per i livelli successivi troviamo solai in legno variamente tessuti.

La scala aperta sul cortile principale presenta una tipologia edilizia a pozzo libero, con pilastri di mattoni pieni nella parte centrale realizzati in epoca successiva, mentre le rampe sono formate da archi rampanti e rivestite con gradini in pietra lavorata a bordo arrotondato.

La copertura del tipo spingente in coppi poggia su un'orditura di travi in legno di sezione modesta del tipo spingente con appoggi intermedi in muratura.

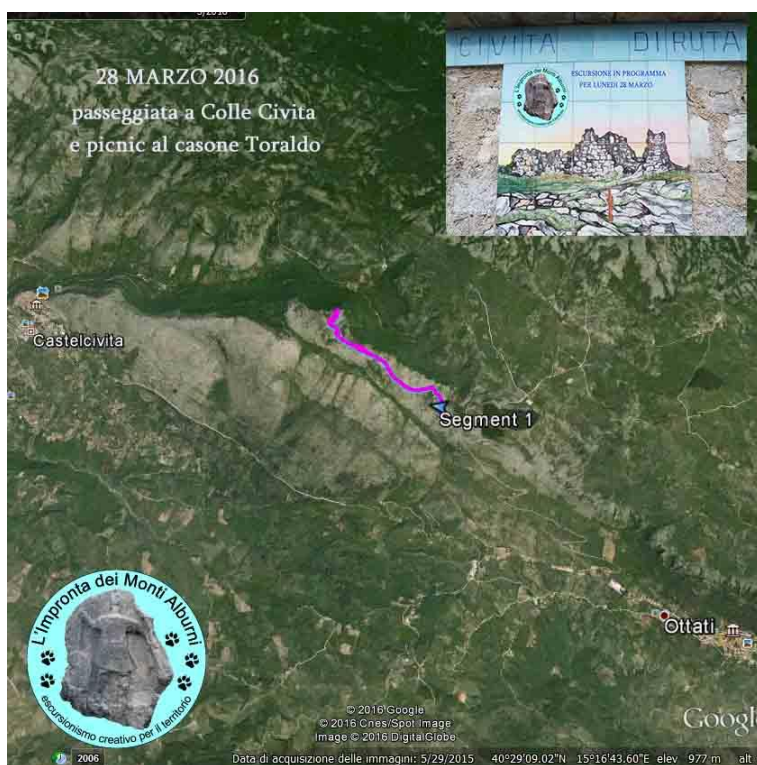
MONUMENTI

- Colle Civita



Abitazioni

Il colle, posto a O del territorio comunale a c.a. 1000 metri s.l.m., conserva i resti del primitivo insediamento silvo-pastorale dell’VIII sec., con resti di fortificazioni e strutture abitative in piccoli ambienti. Poco più a valle, i resti meglio conservati del “carcere”: una struttura molto vasta, probabilmente risalente ad epoca successiva.



Sentiero Colle Civita



Abitazioni



Abitazioni



Carcere

- Ponte in Pietra e Vecchio Mulino



Ponte Romano



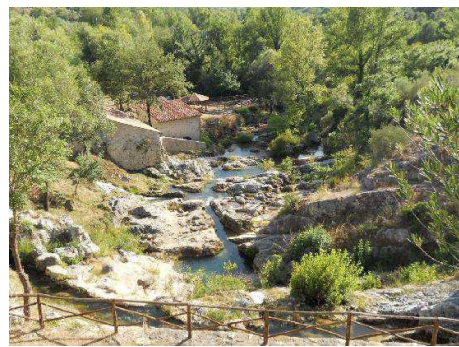
Ponte Romano e Mulino



Il Ponte in pietra (foto in alto a sinistra) di incerta datazione, conosciuto come “ponte romano”, sorge nelle immediate vicinanze delle sorgenti del fiume Fasanella, originate da una caverna detta dell’Auso. Il ponte con unica arcata e profilo a schiena d’asino è posto obliquamente al percorso viario che collegava Ottati e S. Angelo a Fasanella.



Cascata



Fiume fasanella

Il vecchio mulino con macina in pietra era alimentato dalle acque del Fasanella, provenienti dalla sorgente

dell'Auso. Il corso d'acqua sgorga da una grotta carsica, creando una vasca naturale che in tempi non recenti, fu innalzata per azionare la turbina di una piccola centrale idroelettrica oggi abbandonata.



Ottati 1951 ... centrale elettrica nei pressi delle sorgenti del Fasanella

- Chiesa di San Biagio

La chiesa di San Biagio fu realizzata probabilmente tra la fine del XII e gli inizi del XIII sec., subì diversi lavori di ampliamento, tra i quali quelli del 1432 ad opera degli abitanti di Fasanella arrivati dopo la peste. Fu dedicata ufficialmente a San Biagio l'8 giugno 1781.



La chiesa presenta un portale in pietra scolpita, realizzato nel 1480 da *Francesco da Sicignano*; con decorazioni a fogliami e simboli eucaristici, è sormontato da una lunetta con all'apice il mezzo busto di Dio Padre, e racchiude tre figure: l'Eterno Benedicente, la Vergine, San Biagio e San Pietro. Nelle imposte dell'arco figurano due angeli e alla base due leoni in pietra.



L'interno della chiesa presenta una pianta a tre navate di cui, quella di sinistra, realizzata nel XVIII sec. Figurano diversi elementi decorativi barocchi, tra i quali: l'altare in legno della cappella affrescata a sinistra dell'altare maggiore, sormontato da una pala in legno raffigurante il "S.S. Corpo di Cristo", e la statua argentea di San Biagio opera di *Francesco Alanzone*.

La volta della chiesa fu interamente affrescata nel XVII sec. con: "l'Incoronazione della Vergine", gli "Angeli Musicanti", Eroine Bibliche e Profeti.

Fanno parte del patrimonio artistico della chiesa due dipinti su tavola: "Sangue del Redentore", di un anonimo pittore fiammingo del 1590 e "la Circoncisione" della seconda metà del Cinquecento, entrambi custoditi presso la Soprintendenza.



- Chiesa della S.S. Annunziata



Il primitivo impianto dell'edificio risale alla costruzione del piccolo ospedale in località Piano al quale era annessa; la dedica alla S. S. Annunziata avvenne nel 1496.

La chiesa presenta sulla facciata il seicentesco portale in pietra (foto in basso a sinistra) con simboli eucaristici a rilievo sugli stipiti, e le figure della “Vergine dell'Annunziata” e dell' “Angelo” nelle volte superiori, opera del maestro *Giacomo Antonio Caruso* da Petina. La struttura e gli interni hanno subito diversi rimaneggiamenti nei secoli, tra i quali, nel XVIII sec., l'abbattimento di una piccola navata ad E; conserva il seicentesco fonte battesimale della Chiesa di San Martino e il settecentesco organo (foto in basso a destra) dell'artista *Carelli*.

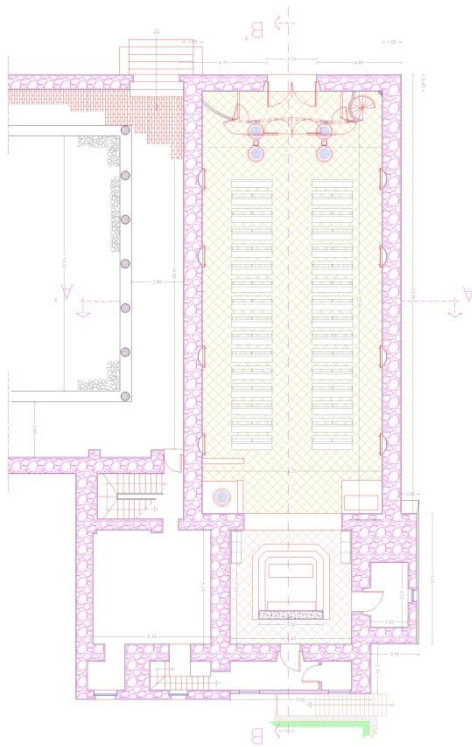


Portale in pietra



Organo del 700

Apparteneva alla chiesa un dipinto su tavola oggi conservato presso la Soprintendenza, raffigurante la “Vergine del Rosario tra i vincitori di Lepanto”, opera inseribile all'ambito dell'artista fiammingo *Cornelis Smet*.



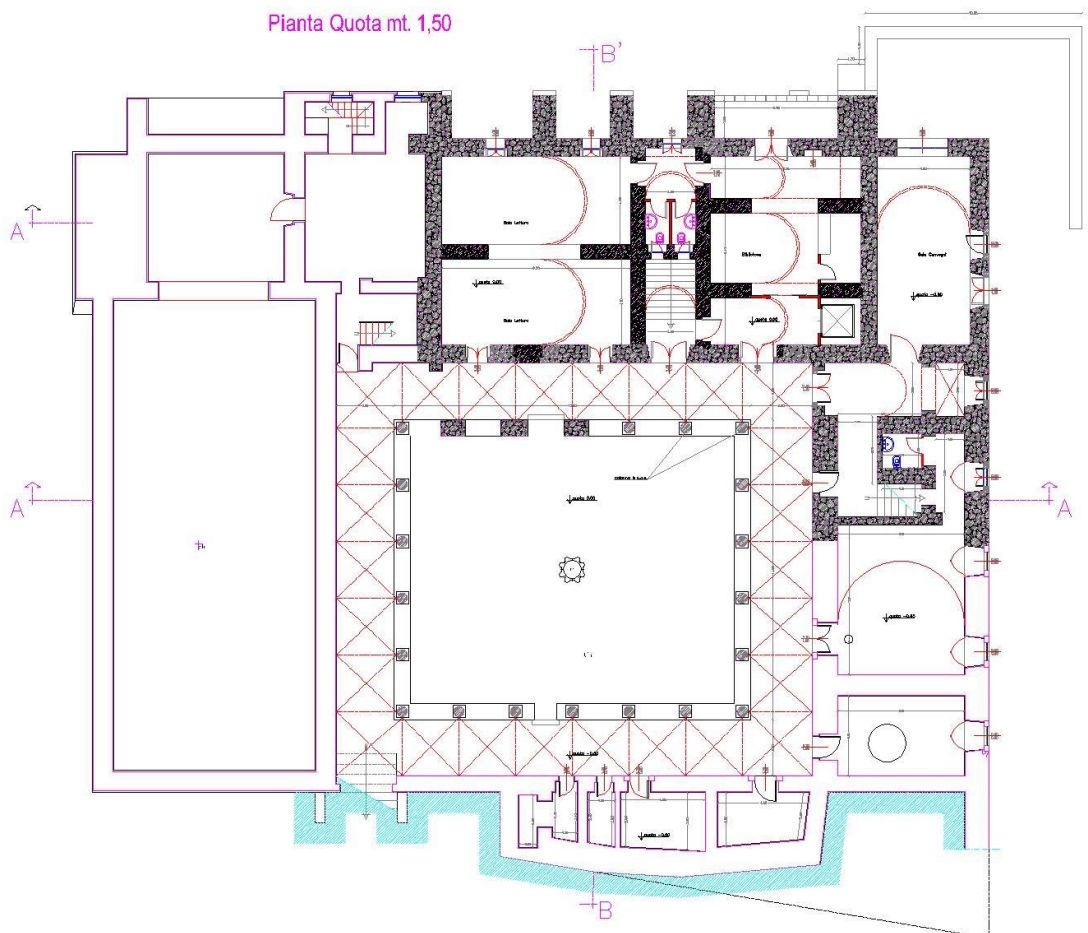
Chiesa inizio 900



- Convento dei Domenicani

Il convento dei domenicani fu realizzato alla fine del XV sec. accanto alla chiesa dell'Annunziata, in seguito alle preghiere di un monaco domenicano che invitò la popolazione a costruire un convento accanto all'ospedale dell'Annunziata. All'interno dell'edificio fu realizzata una chiesa consacrata nel 1496, che visse le alterne vicende del monastero fino alla soppressione del 1807.

Oggi il convento non esiste come edificio unico, ma dopo la soppressione Ottocentesca fu smembrato e le sue strutture furono divise e utilizzate anche come civili abitazioni. Tuttavia è ancora ben visibile il chiostro rinascimentale con cisterna per l'acqua piovana che accoglieva al suo interno.



Il cortile presenta un doppio ordine di colonne (foto in alto) opera di *Francesco Romano*: il primo ordine con 19 delle originarie 22 colonne in pietra grigia con capitelli tutti differenti; il secondo ordine, al piano superiore, con 13 delle originarie 18 colonne in pietra viva con capitelli anch'essi l'uno diverso dall'altro. Su uno di questi è scolpito un fagiano o "Fasana", simbolo del Comune di Ottati.

Restano solo alcuni degli affreschi (foto in basso) realizzati sulle pareti del chiostro alla fine del XVI sec. da F. R. *Antonio Seccodato*. Tali affreschi raccontano la vita di San Domenico.



- Cappella della Madonna del Cardoneto



La cappella è comunemente detta il “Santuario” ed è sempre stata meta di pellegrinaggi da parte dei fedeli.

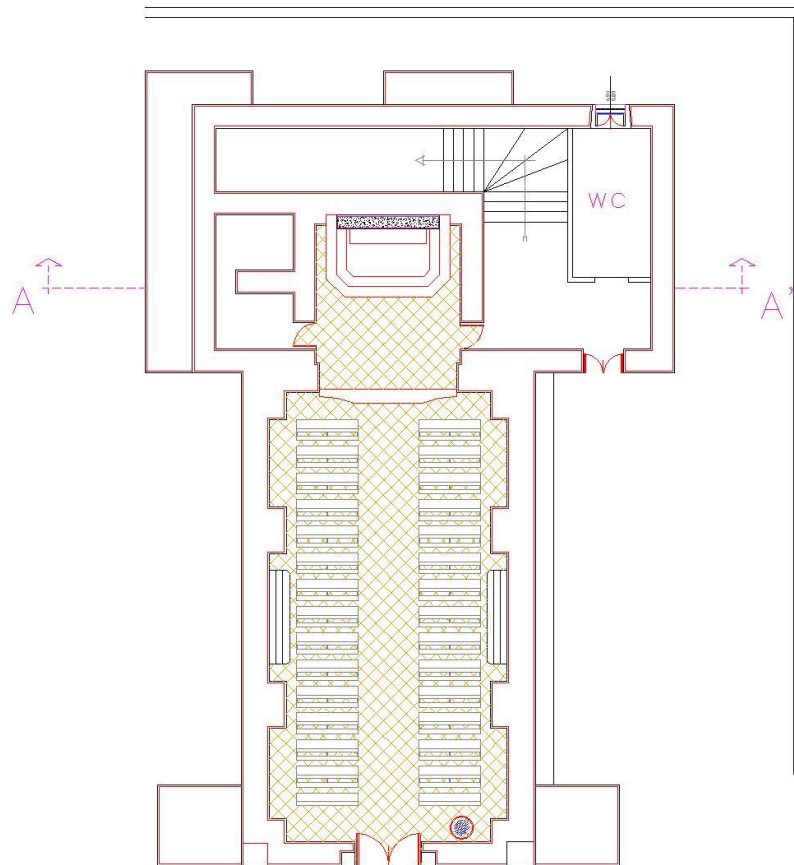


Processione anni 50

L'edificio, ingrandito alla metà del XVIII sec., conserva al suo interno tre altari tutti dedicati alla Madonna: l'altare maggiore rivestito in marmo e realizzato dopo il 1750 valorizza una nicchia, posta in alto, con la statua della Vergine "murata". Un dipinto con "l'Assunzione della Vergine" opera di *C. M. Mottola*, impreziosisce il soffitto della Cappella e il sepolcro custodisce le reliquie dei Santi Martiri Urbano e Massimo.



Cappella Madonna del Cardoneto



PIANTA A QUOTA 0.00

- Convento dei Cappuccini

Il convento fu fondato nel 1602 e soppresso in seguito alle leggi ottocentesche di Bonaparte; lasciato nel totale abbandono, attualmente presenta un pessimo stato di conservazione.



L'edificio monastico era dotato di annessa chiesa dedicata a S. Francesco d'Assisi dove era conservata la reliquia della "Santa Spina" della corona di Cristo; la chiesetta cambiò intitolazione alla fine del XIX sec., acquisendo la denominazione di "Chiesa di S. Antonio" sotto il patronato del comune.

Gravemente danneggiata dalla costruzione della strada rotabile sovrastante fu venduta dal Comune alla famiglia Ricco, proprietaria del monastero.

Pianta Quota mt. 5.20

- Cappella della Madonna dellaGrazie

La cappella sorge fuori dal centro abitato, nelle vicinanze del convento dei cappuccini.



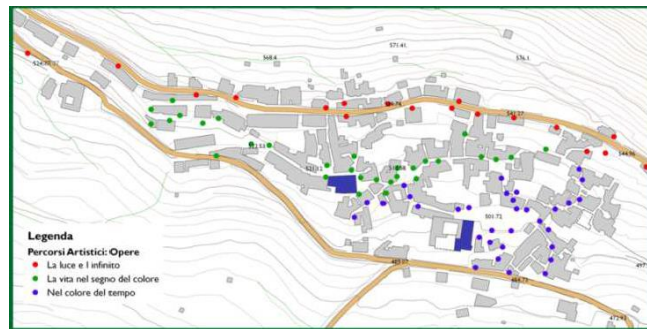
Probabilmente fu una delle prime cappelle ad essere state realizzate ad Ottati, restaurata agli inizi del Novecento, conserva un solo altare al di sopra del quale vi è una nicchia che ospita la statua della beata Vergine.

- Cappella di S.Donato



La cappella di San Donato fu costruita sulle pendici della rupe che sovrasta Ottati verso la fine del XIX sec. in sostituzione di una vecchia cappella. Dall'aspetto molto semplice ha all'ingresso una porta lignea intarsiata con figure sacre; all'interno ospita l'antica statua del santo e un altare in legno.

- Mostra Permanente di pittura all'aperto



Il centro abitato di Ottati ospita 80 murali realizzati sulle facciate delle abitazioni da artisti provenienti dalle varie regioni italiane. I murali possono essere ammirati seguendo i tre itinerari dei “Percorsi Artistici”: la Luce e l’Infinito; la Vita nel Segno del Colore; nel Colore del Tempo.



Tali manifestazioni artistiche hanno permesso ad Ottati di essere inserita dal 2002, nel circuito dell’Associazione Paesi Dipinti, che raccoglie in Italia più di 200 paesi dipinti con l’obiettivo di collegare e promuovere le comunità che posseggono e valorizzano il patrimonio pittorico realizzato sui muri esterni delle abitazioni.



<http://www.paesidipinti.it>



ECONOMIA LOCALE

Turismo

- Archeologico



Civita

- Itinerari naturalistici



- Speleologia

- Itinerari artistici



Murales

Prodotti Agroalimentari

- Olio extravergine di oliva DOP “CollineSalernitane”



Ottati rientra nell'area di produzione dell'olio extravergine d'oliva DOP "Colline Salernitane"; ottenuto, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione, dalla premitura di olive delle varietà autoctone o di antica introduzione: *Rotondella*, *il Frantoio*, *la Carpellese o Nostrale* per almeno il 65%, *l'Ogliarola* e il *Leccino*, escluso, quest'ultimo, per i nuovi impianti o reimpianti, in misura non superiore al 35 %. È, infine, ammessa la presenza di altre varietà locali per un massimo del 20%.



Nella zona di Ottati prevalgono gli impianti specializzati e le tecniche di coltivazione adottate sono di buon livello: raccolta e la potatura meccanica delle olive; particolare cura nelle fasi della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive; con una produzione massima di olive che non supera i 12.000 Kg/ha e una resa in olio massima del 20%.

Le olive destinate alla produzione di olio DOP Colline Salernitane sono raccolte entro il 31 Dicembre di ogni anno, esclusivamente a mano oppure con l'ausilio di scuotitori e pettini vibranti. Osservando tutte le precauzioni necessarie per evitare rotture e ferite ai frutti e la contaminazione degli stesso con materiali terrosi.

Il trasporto al frantoio avviene in cassette forate e le olive sono molite entro e non oltre il secondo giorno dalla raccolta; l'estrazione dell'olio ammette soltanto processi meccanici e fisici in grado di garantire le caratteristiche di qualità del frutto.



L'olio DOP "Colline Salernitane" presenta un colore limpido, a volte velato, verde con riflessi paglierini. All'olfatto mostra un deciso ed ampio sentore di fruttato di oliva pulita, con discrete note di foglia verde, di erba e di pomodoro acerbo. Al palato rivela un sapore deciso e persistente, gradevolmente amaro e piccante, giustamente corposo con buona ed equilibrata struttura e chiari sentori amarognoli di carciofo, cardo e vegetali amari. Il retrogusto è pulito.

L'acidità non deve eccedere lo 0,70%, con una presenza di polifenoli maggiore o uguale a 100 mg/kg.



L'olio Dop di Ottati può accompagnare tutti i piatti della tradizione: primi piatti, carni o essere gustato da solo su una buona fetta di pane fatto in casa.

Disciplinare Di Produzione

<http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/pdf/disciplinare-olio-salerno.pdf>

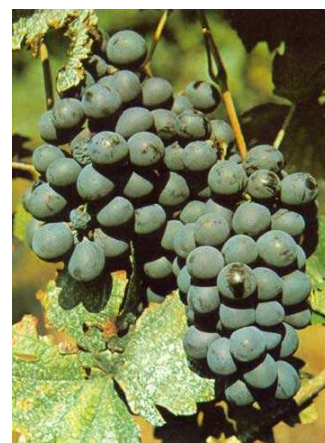
- Vini DOC Castel SanLorenzo



Il territorio di Ottati, secondo quanto stabilito dal disciplinare di produzione, rientra nell'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini DOC "Castel San Lorenzo". Denominazione riservata alle tipologie: *Bianco; Rosso; Rosato; Barbera; Moscato; Moscato spumante; Moscato passito; MoscatoLambiccato; Aglianicone.*



Le uve per l'ottenimento dei vini DOC "Castel San Lorenzo" sono prodotte su terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con caratteristiche orografiche e di esposizione dei vigneti che determinano un ambiente adeguatamente favorevole alla pianta e alla sua vegetazione.



I vigneti sono localizzati su terreni e in zone dedicate alla coltivazione della vite da secoli, secondo le tradizioni storiche e rurali della popolazione locale. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Castel San Lorenzo» debbono essere ottenuti seguendo espressamente quanto stabilito nel disciplinare: base ampelografia, norme di viticoltura e vinificazione ed etichettatura.

I vini accompagnano tutti i piatti tipici del territorio, dal caciocavallo “Silano” Dop alle preparazioni più elaborate, come la sfrionzola.



Disciplinare di produzione

http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/viticultura/disciplinari/DOC_Castel_San_Lorenzo.pdf

- Caciocavallo “Silano” DOP



Il Caciocavallo è fra i più antichi e caratteristici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia; la denominazione “Silano” deriva dalle origini antiche del prodotto, legate all’altopiano della Sila.

La zona di produzione del Caciocavallo “Silano” DOP, secondo quanto stabilito dal disciplinare di produzione, comprende i territori delle regioni Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia.

Il Caciocavallo “Silano” DOP di Ottati, è prodotto lavorando nella caratteristica forma ovale o troncoconica il latte vaccino delle mucche allevate nel suo territorio, secondo le modalità tramandate da generazioni di allevatori.



Il territorio a prevalente vocazione agricola, permette agli animali di crescere liberamente in un ambiente sano e di cibarsi della vegetazione spontanea locale. Il latte così prodotto esprime le caratteristiche uniche e peculiari di questa zona.



Il caciocavallo “Silano” DOP di Ottati presenta una crosta sottile, liscia, di marcato colore paglierino e pasta omogenea, compatta, con lievissima occhiatura di colore bianco o giallo paglierino, più carico all’esterno e meno all’interno. Esternamente il caciocavallo può manifestare leggere insenature dovute ai legacci.

Il sapore è aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata.

Un apposito “Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano” difende e tutela la produzione, il commercio e l’uso della denominazione nel rispetto del disciplinare; salvaguardandone la tipicità, le caratteristiche peculiari e la genuinità.

Il caciocavallo “Silano” DOP si accompagna molto bene con vini Castel San Lorenzo DOC e piatti tipici di Ottati.



Disciplinare di
produzione<http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/pdf/disciplinare-caciocavallo-silano.pdf>

Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano

<http://www.caciocavallosilano.it/>

- Fico Bianco del CilentoDOP



Il comune di Ottati rientra nella zona di produzione del “Fico Bianco del Cilento” DOP, presente in oltre 60 comuni a sud di Salerno, dalle colline di Agropoli fino al Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano. Le pregevoli caratteristiche del prodotto sono dovute alle qualità della varietà Dottato e all’ambiente di coltivazione e di lavorazione dei frutti. Infatti, l’azione mitigatrice del mare e la barriera posta dalla catena degli Appennini alle fredde correnti invernali provenienti da nord-est, insieme alla buona fertilità del suolo e ad un ottimale regime pluviometrico rappresentano le ideali condizioni pedo-climatiche per la produzione dei fichi del Cilento



Il Fico Bianco del Cilento è uno specifico ecotipo della cultivar *Dottato*, selezionato e diffuso nel corso dei secoli in buona parte del Cilento. Trae il suo nome dal caratteristico colore giallo chiaro della buccia esterna quando essiccato, che diventa marroncino se cotta al forno.



La polpa interna, di colore giallo ambrato, presenta una consistenza pastosa, un gusto molto dolce con acheni prevalentemente vuoti e ricettacolo interno quasi interamente pieno.

Tali caratteristiche sono molto apprezzate dai consumatori e rendono il Fico Bianco del Cilento DOP un prodotto di eccellenza per la categoria dei fichi essiccati.



I fichi per la commercializzazione possono essere interi o mondi e possono presentare anche un eventuale farcitura con altri ingredienti provenienti dal territorio: mandorle, noci, nocciole, semi di finocchietto, bucce di agrumi; o ricoperti di cioccolato, o anche immersi nel rum.



La zona di produzione, i procedimenti per la coltivazione delle piante, la raccolta, i processi di essiccazione e utilizzo del Fico Bianco del Cilento DOP per i prodotti derivati sono espressamente definiti dalle norme inserite nel relativo disciplinare di produzione e un apposito consorzio di tutela, ancora in attesa del riconoscimento della Regione Campania, garantisce il prodotto.

[Disciplinare di produzione](#)

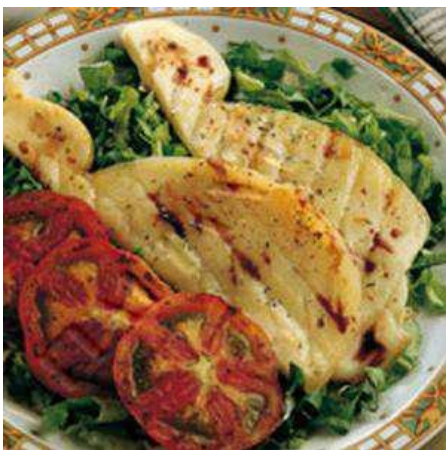
<http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/tipici/pdf/disciplinare-fico-cilento.pdf>

PIATTI TIPICI E RICETTE

- Salsiccia paesana



- Caciocavallo arrostito



- Sfrionzola



RICETTE

- Sfrionzola



Ingredienti: carne di maiale (spalla, pancetta) olio q.b., peperoni sott'aceto q.b.

Preparazione

Tagliate a pezzettini le parti del maiale, disporle in un tegame di ferro con olio d'oliva e si lasciare cuocere a fuoco lento. Aggiungere a fine cottura piccoli peperoni rossi sottaceto.

- FarfalleSilane



Ingredienti: 300 gr. di Caciocavallo Silano DOP, 300 gr. di farfalle, 300 gr. di pomodorini freschi, 2 spicchi d'aglio, basilico, prezzemolo, olio, sale.

Preparazione

Cuocere le farfalle in abbondante acqua salata e scolatele al dente. Mettete a fuoco un tegamino con olio e due spicchi d'aglio (appena questi saranno ben dorati, togliete il tegamino dal fuoco e levate gli spicchi d'aglio). Aggiungere il basilico ed il prezzemolo tritatissimi e versate il contenuto così preparato sulla pasta. Aggiungete i pomodori tagliati a pezzettini ed il Caciocavallo Silano DOP tagliato a cubetti. Mescolate rapidamente amalgamando bene gli ingredienti e aggiungere formaggio grattugiato.

- Pane ai Fichi Bianchi del CilentoDop



Ingredienti: 800 gr. di farina, 15 gr. di sale, 150 gr. di burro, 40 gr. di lievito di birra, 1 l di acqua, 400 gr. Fichi Bianchi del Cilento dop, 300 gr. di zucchero, ½ limone.

Preparazione

Mettere a bollire 400 gr. di Fichi Bianchi del Cilento Dop con l'acqua e lasciare cuocere per 20 minuti. Togliere i fichi dall'acqua e conservarla per l'impasto facendola raffreddare. Mettere i fichi cotti in un tegame con 300 g di zucchero, la scorza di mezzo limone e farli cuocere per 1 ora a fuoco basso fintanto che non saranno caramellati. Poiché nella preparazione serve solo l'acqua di cottura, i fichi così cotti potranno essere conservati. Per far ciò mettere i fichi cotti in vasi e in una pentola grande con acqua avendo cura la stessa copra i tappi dei vasi. Portare l'acqua a bollire per sterilizzare i vasi e lasciare bollire per 8 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare nella stessa acqua. Riporre i fichi in vaso in un ambiente poco luminoso. Procedere nel frattempo con la ricetta di base: Sbucciare e tagliare in piccoli pezzi i rimanenti Fichi Bianchi del Cilento Dop e infarinarli leggermente per evitare che si attacchino. Preparare l'impasto per il pane miscelando la farina, il lievito, il burro e aggiungendo man mano l'acqua di cottura dei Fichi Bianchi del Cilento Dop. Lavorare per 15 minuti, a metà lavorazione aggiungere il sale e quasi al termine aggiungere i Fichi Bianchi del Cilento Dop tagliati a pezzetti. Lasciare lievitare l'impasto per circa 1 ora. Prendere l'impasto e ricavarne due pezzi, dargli la forma di una pagnotta e metterli su una teglia, sulla quale è stato precedentemente sistemato un foglio di carta da forno. Riporre la teglia in un luogo riparato da correnti e caldo. Far lievitare per 60/70 minuti. Prima di cuocere il pane, incidere la superficie delle pagnotte con un taglio longitudinale praticato con un coltello senza denti poi mettere in forno a 220° per circa 20 minuti collocando sul fondo del forno una teglia con acqua e controllando che non asciughi prima del termine della cottura. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

EVENTI

- Festa del Santo Patrono San Biagio



8 luglio

- Festa della Madonna di Cardoneto



La Madonna di Cardoneto, celebrata il 15 agosto, è particolarmente sentita dagli abitanti di Ottati, tanto da essere festeggiata con celebrazioni che durano dalle prime luci dell'alba fino a notte.

Si inizia al mattino, con la processione/pellegrinaggio verso il Santuario del Cardoneto per far visita alla statua della Madonna. Nel pomeriggio inizia la processione dal Santuario al paese, illuminata dalle fiaccole e impreziosita dalle “cente” portate dai fedeli sul capo durante tutto il percorso.

- Sagra della Sfrionzola



La sagra durante il mese di luglio celebra la “sfrionzola”: un piatto tipico a base di carne di maiale e peperoni sottoaceto. Preparato in occasione dell’uccisione del maiale.

L’iniziativa mira a promuovere i prodotti ed i piatti tipici di Ottati, proposti durante la sagra, insieme al vino locale e alla musica popolare.

- Ottati Etno MusicaFestival



Festival della musica popolare campana e italiana, allietato da buon cibo.

- Premio Ottati nell’Arte

Premio Internazionale di pittura, narrativa e poesia

- Mountan byke

Gara Campionato Regionale (Cross- Country- 7°Tappa X-Cross Top Class CIRCUITO DEI TRE RIFUGI - circuito situato sull’altopiano degli Alburni nel territorio del Comune di Ottati.

La lunghezza totale del circuito è di circa 8400 mt di cui circa 600m su strada asfaltata, 3700m su pista in terra battuta e 4100m su pista bianca.

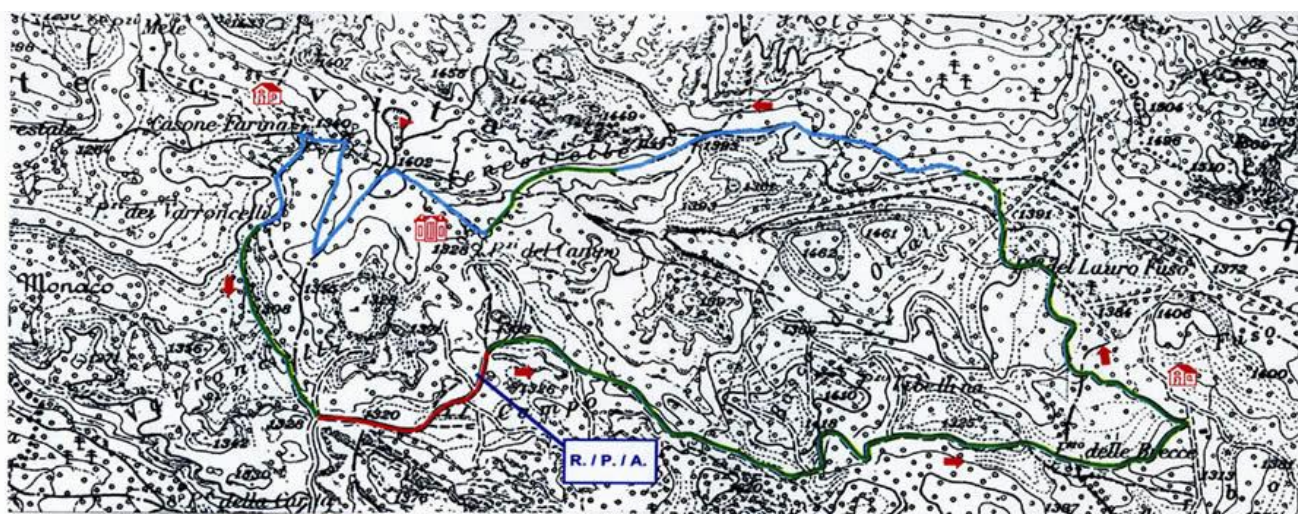
Il raduno e la partenza avverranno presso il parcheggio del Rifugio Panormo in località Campo dei Farina (1325m s.l.m.) e attraverserà le seguenti località:

Casone delle Brecce (1375m s.l.m.) – Piano dell’Acero (1450m s.l.m.) – Grave delle Finestrelle (1395m s.l.m.) – Pozzi del Campo (1320m s.l.m.) – Tempone Farina (quota massima 1402m s.l.m. – (PREMIO DELLO SCALATORE) – Casone Varroncelli (1328m s.l.m.) – Faggio Scritto (1308m s.l.m.) - Vuccolo della Carità (1328m s.l.m.) con termine allo stesso parcheggio.

Il percorso dovrà essere ripetuto 4 volte per una percorrenza totale di Km 33 e m 600, esso attraversa tutti gli ambienti più rappresentativi e suggestivi degli altopiani degli Alburni e permette di ammirare pascoli,

vallecole e versanti ammantati di maestosi boschi di faggio.

Il circuito tocca le principali strutture ricettive dell'altopiano quali, il Rifugio Panormo, Casone delle Breccie e i Casoni dei Varroncelli – da cui il nome del circuito “DEI TRE RIFUGI”.



POLISPORTIVA OTTATI
TROFEO OTTATI MTB
Circuito dei tre Rifugi

- tratto di circuito su fondo asfaltato (m 600)
 - tratto di circuito su fondo bianco (m 4.100)
 - tratto di circuito su terra battuta (m 3.700)
- R** area di ritrovo
P partenza
A arrivo
- premio dello scalatore (m 1.402 s.l.m.)
- casone**
- rifugio Panormo**
- direzione di marcia**

scala 1 : 15.000

La lunghezza totale del circuito è di 8.400 m
da ripetere 4 volte, per un totale di 33.600 m.

CON IL PATROCINIO DI:

Comune di Ottati
Comunità Montana "Albumi"
Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano
Provincia di Salerno
Regione Campania
Banca di Credito Cooperativo di Aquara