



**NOCERA INFERIORE.....  
.....in a few languages.....**

created by the students from

**LICEO STATALE 'ALBERTO GALIZIA'  
NOCERA INFERIORE (SA)**

and their partners from Hungary, Turkey, Romania, Czech Republic

for their Comenius Project

**CULTURAL VALUES UNDER MAGNIFYING GLASS**



## CAMPANIA

Campania is one of the regions of Southern Italy. The ancients called it Campania Felix because of its natural beauties, mild climate, archaeological remains, artistic wealth, cooking heritage, music and traditional dances. It stretches along the Tyrrhenian Sea and boasts wonderful places: from the islands of Capri and Ischia in the Bay of Naples to the Sorrentine Peninsula and the Amalfi coast, from Cilento to the Domitian Coast; with the provinces of Naples (the regional capital) Caserta, Benevento, Avellino and Salerno.

Much of its scenery is safeguarded within protected parks and lots of Nature reserves which characterise Campania, from the Matese to the park of Monti Picentini, from the Vesuvius to the National Park of Cilento and Vallo di Diano. The contact with the past is a daily experience in this region because it is full of monuments and archaeological parks, among which the unique Pompeii, Herculaneum, Stabia and Oplontis with their ancient villas; Cuma, the Phlegrean Fields with Rione Terra in Pozzuoli, the largest urban archaeological park in Europe, the underwater city of Baia and the archaeological park of Conza. Going down the region there are the Temples of Paestum, the archaeological park of Velia, surrounded by a national park and the gorgeous Royal Palace at Caserta.

Campania is famous for its baths: 29 mineral water springs, from Ischia to Telesse and Contursi, make it the fifth among the regions possessing spa centres in Italy.

### **Along the coast**

One of the most famous tourist destinations is the Sorrentine Peninsula which almost touches the island of Capri the most desired island throughout the world with its Palazzo Cerio, the Certosa of S. Giacomo, Villa Jovis (one of the twelve villas that Emperor Tiberius had built) the Blue Grotto.

Another well known spot for international tourism is the isle of Ischia, the 'green island' founded by the Greeks offers a variety of landscapes, museums, famous villas and miraculous thermal baths.

The Sorrento Coast is high and rocky, with limestone cliffs that crumble into the sea and rocky shores. Art and tradition characterise the beautiful towns along the coast, the most famous of which is Sorrento. It rises on a cliff over the sea and preserves Renaissance and Baroque architecture. Near Sorrento there is the picturesque Vico Equense, famous for the thermal baths. The tortuous coastal road is one of the marvels of Italian scenery; following the road to Positano, curve after curve, beautiful views of the Gulf of Naples, Vesuvius and Capri can be enjoyed. Set between the mountains and blue sea, Positano looks like a huge nativity scene. The houses are characterised by arched porticos onto the sea, painted in pastel colours, it is not by chance that it is called 'the gem of the Divine Coast'.

The Divine Coast or the 'Coast of the mermaids' is an obliged stop in any journey to Italy. It stretches between the Sorrentine Peninsula and the Gulf of Salerno. The scenery is characterised by mighty cliffs dropping into the sea, bays, coves like the Emerald Grotto at Conca dei Marini and the Fiordo (Fjord) of Furore., World Heritage Site.

Wonderful and very unique fisherman's villages or small towns dot the Coast: Amalfi, with its Duomo and Valley of the Mills; Ravello, a gem of elegance, rich in artistic and natural beauties; Maiori; Minori; Cetara; Erchie and Vietri (the door of the Coast), famous all over the world for its ceramics industries and the Ceramic Museum in Raito. Vietri is just a few minutes from Salerno, the largest province city in Campania region. Salerno is only ten minutes by train from Nocera Inferiore, which is in a strategic position to visit all the beauties in the region.

### THE SARNO VALLEY, MOULDED BY FIRE AND WATER

Few Italian districts have equal potentialities of development as those of the "Agro Nocerino Sarnese". Extended on the plain of the Sarno river, between the chains of the Lattari and Picentini Mountains, the Agro boasts an extension of only 170 square km and a population of about 270.000 inhabitants. Therefore, the Agro appears as a compact territory, open to traffic and united by an ancient common history. The river floodsand, the rains of the Vesuvian ashes have made the earth particularly fertile. For more than two milion years this countryside has produced vegetables and fruits of extraordinary tastes. It would be enough to quote the "San Marzano" tomato, famous all over the world and recognized by illustrious scientist as highly valued in the care and in the prevention of a lot of illnesses.

Few geographical realities, in Italy, allow to be reached from whatever cardinal point. This connotation has allowed the fusion of foreign ethnic groups. Interventions, and investments have improved a good road net to a suitable net of communications to Salerno, Naples and the Interporto (road-rail distribution hub) of Nola (only 15 kilometers). There are a great number of archeological and artistic testimonies. **Nuceria Alfaterna**, founded around the middle of the VI century B.C., headed the Lega Nocerina (sannitic confederation which also included Pompeii, Herculaneum, Stabia and Sorrento). The Monumental Necropolis of Pizzone characterized by magnificent funeral mausoleums of republican and imperial age, the Hellenistic-Roman Theatre of Pareti (one of the greatest buildings of ancient Campania), the colossal Roman Amphitheatre, in the Grotti resort (still buried under layers of mud). The early Christian art in the Sarno Valley is documented by the mignificent Baptistery of Santa Maria Maggiore (half VI century A.D.) where mighty columns in polychrome marbles, epigraphs, frames, shelves, structural and decorative architectural elements can be admired. In all the Municipalities that compose the Ager, the archeological and historical.artistic traces are abundantly documented. The sphere of the sacred also has its places of cult from the papal Basilica of Sant'Alfonso Maria de' Liguori in Pagani to Materdomini in Nocera Superiore

(folkloristic and devotional attraction), to the cathedral of San Prisco in Vescovado (Nocera Inferiore) where the wonderful fresco of the Heaven by Angelo and Francesco Solimena is preserved. This work of art is considered by the critics housed the most beautiful "sottinsù" (upside down) of the Neapolitan Baroque. Very interesting are the museum spaces: from the Pinacoteca to the Museo Provinciale dell'Agro Nocerino, attached to the Convent of Sant'Antonio in Nocera Inferiore, to the Museum Alfonsiano in Pagani, to the new Lapidarium, close to the early Christian Baptistery in Nocera Superiore, nearby the archeological Museum of Sarno, lodged into the Capua Palace.

**Nocera Inferiore** is in province of **Salerno**, a fascinating synthesis of what the Mediterranean can offer. Salerno is a nice city, ready to host visitors from all over the world. This province is the largest in Campania. Together with the Amalfi Coast, the archaeological areas of Paestum and the uncontaminated Cilento with silent and welcoming sea towns like Agropoli, Ascea, Palinuro, it also includes the high plains crossed by the Sele River and the preserved area Vallo di Diano.

The history of the Municipality of Nocera Inferiore is tightly tied to the territory of Nuceria Alfaterna. Around the X century it was built around the hill of Fienga Castle Park, The Castle was given by Federico II of Svevia in 1240 to Riccardo Filangeri and, in a document dated 1228, the city is quoted as the Christians Nocera. The French decade (1806-1815) marked the division of the territory of Nocera dei Pagani with the birth of five Municipalities. Born as second section of the borbonic railroads, the Nocera Inferiore railway station was for a long time the last stop for all the travellers of the Grand Tour, who went to Paestum or on the divine Costiera Amalfitana. Between two important motorway arteries, today Nocera keeps on representing an important industrial and commercial pole in the district of the whole Agro Nocerino Sarnese.

### NOCERA INFERIORE

**The city-** The history of the Municipality of Nocera Inferiore is linked to the territory of Nuceria Alfaterna and to alternate events that marked it. Around the X century it was built around the hill of Fienga Castle Park, a firmitate nova that, in a 1023 act, was indicated as the Civitas Nuceriae or the city which saw its rebirth a few centuries after the fall of the ancient Roman settlement. It was destroyed by Ruggiero II d'Altavilla in 1138. The Castle was given by Federico II of Svevia in 1240 to Riccardo Filangeri and, in a document dated 1228, the city is quoted as the Christian Nocera. The French decade (1806-1815) marked the division of the territory of Nocera dei Pagani with the rise of five Municipalities. Born as second section of the borbonic railroads, the Nocera Inferiore railway station was for a long time the last stop for all the Grand Tour travellers, who went to Paestum or to the divine Amalfitan Coast. Between two important motorways, today Nocera keeps on representing an important industrial and commercial pole in the district of the whole Agro Nocerino Sarnese.

**To visit: Fienga Castle and Park** The structure of the castle is surrounded by three walls and at the top of them a Norman-Svevian pentagonal tower was built. Traces of

medieval frescos, representing saints, are visible into a small chapel. From the original plan, remain structures like the Royal cavalry or the room of the Giants where the Angioini Royal family held the hearings. Interesting are the double lancet windows on the western side of the great courtyard where probably were located the main apartments. At the top of the hill of the Park another historical building was built between the XIX and the XX century and it took the name of Fienga Palace from the last owners who had lived there.

**Church and monastery of St. Anna**, founded around 1288, as the bishop Petro di Capaccio wanted, the monastery houses a Dominican monastic community.

**Sanctuary of St. Maria dei Miracoli** The rocky sanctuary bound to the Olivetan Benedictine fathers, situated on half coast of Mount Albino, dates back to 1500. The church was widened in 1549 by the Nocerino aristocrat Giovan Battista Castaldo who embellished it with works of art among which the very famous Madonna D'Alba, by Raffaello Sanzio, today preserved at the National Gallery of Art in Washington.

**Church and monastery of St. Chiara**. Located on the borders of Nocera Inferiore and Pagani, and inhabited by the order of Clarisse nuns since the foundation at the end of the XIII century, it was completed in 1304. The facade of the building is single-spired. Inside the church the first chapel on the right side is dedicated to Saint Chiara, the second one to the Madonna called "dark": according to the legend, in 1601, she moved her eyes and her hands and since then she has miraculously healed many sick people. On the polychrome marble altar there is a painting of the Vergine Annunziata by an unknown author of the first half of 1600.

**Church and convent of St. Antonio** The building represents an interesting expression of Gothic architecture in southern Italy, with Renaissance and neoclassic remaking. The church, originally devoted to St. Francesco, was built in 1256. The monastery, suppressed in 1808, has been reoccupied by the monks in 1951. It houses a library that consists of over 15.000 volumes, "cinquecentine" and rare manuscripts. On the lower floor, since 1965 there has been the Museo Archeologico Provinciale of the Agro Nocerino, where it is possible to admire a wonderful marmoreal Athena of imperial age and an ikon of bucchero bearing an inscription in osco alphabet, so-called "nocerino". On the upper floor there is a rich picture-gallery with important pictorial works of the sixteenth century, among which a Madonna with Bambino by Pietro Neroni.

**Cathedral of St. Prisco** The facade and the current structure dates back to the Baroque age. Excavation have recently shown the colonnade of the original church. Valuable are the painting with St. Marco on the altar and the fresco of the Heaven by Angelo and Francesco Solimena.

## CAMPANIA TASTES

### **Home to flavours and tastes**

There are some smells and tastes speaking Italian all over the world: *spaghetti, pizza, mozzarella* which, wherever you are, tell about the best food produced in Campania, the region where Nocera Inferiore is located. The key to the fortune of its gastronomy is the combination between simplicity and taste, it is able to speak a universal language.

Good food, smelling of both sea and sun: pasta with tomato and basil, the combination of tomato and mozzarella in the famous *Caprese salad*, the crispy '*mozzarella in carrozza*', fresh fish from the stunning beauty of the Coast, the special flavour of lemons, the colours of the vegetables, the pleasure of genuine extra-virgin olive oil and wine; last but not the least, to complete a traditional meal, the inevitable and irreplaceable '*cup of coffee*, the Neapolitan way, of course!

### **The Cuisine in Campania**

Despite its rich farmland and access to ports for fresh seafood, the cuisine's "claim to fame" is the wide selection of street food, which may be baked, fried, grilled or even frozen. These treats are generally hand held and are available at shops or along the streets and made from inexpensive, fresh ingredients.

Pizza and pasta, cooked from the local wheat, make the region's recipes famous throughout the world. Genuine pizza, the most famous hand held food, is usually either pizza marinara, topped with tomato, garlic and oil, or pizza margherita with tomato, basil and mozzarella.

Pasta has plenty of shapes in the region. Most are familiar, such as spaghetti, maccheroni, fusilli and ziti. Perciatelli is a less well known noodle, long but hollow.

There are many fish-based dishes, for example, spaghetti with clam sauce, fish soup, fried anchovies, swordfish rolls, octopus cooked with San Marzano tomatoes, and Mussels with pepper.

The traditional way to cook meat is to grill it along with vegetables.

Vegetables play such a large part in the cuisine that the local people are often called "mangiafoglie" (leaf eaters). The fertile soil provides bountiful amounts of food, including salad greens, tomatoes, aubergines, peppers, garlic and herbs. A typical cold salad might include raw or cooked vegetables tossed with herbs and cheese. Other popular dishes are a stewed dish of aubergines, peppers, zucchini and onions with basil and olive oil that is served cold, stuffed red and yellow bell peppers with breadcrumbs seasoned with black olives, capers, garlic and anchovies and, of course, the famous aubergine parmigiana.

Cheeses, including Provolone, Pecorino, Manteca del Cilento, Scamorza, Buffalo Mozzarella and Burrino, have all been produced in the traditional way for centuries.

Stone fruits, melons, citrus, figs and grapes are grown and picked at the peak of ripeness. Olives make richly flavored green extra virgin olive oil. Chestnuts, walnuts and hazelnuts grow well in this region and are used extensively in local recipes.

Amalfi lemons are used to make the famous Limoncello liqueur and to prepare ice cream, sweets and desserts, such as baba, a sponge cake made with whipped cream and strawberries or rum, Sospiri (light airy almond cookies) and Lemon Delights, a cake filled with lemon custard.

PDO (Protected designation of Origin) and PGI Products of Campania (Protected Geographical Indication)

### **What to taste in Nocera Inferiore**

The typical dish of the Nocerin tradition, recently rediscovered, is the 'mbuttunato (stuffed) yellow pepper. Savoury are also the friarielli (long and thin green peppers), served fried, accompanied by the pizza of maize (not worked wheat), fried or grilled. Another typical vegetable in Nocera is the white onion with its unmistakable delicate taste. Characteristic are the barrows of the pedlars who sell a refreshing lemon ice cream, prepared only with sugar, lemon and water. Other delicacies are the pizzas

folded up as a book, the pancakes of ciurilli (flowers of pumpkin) and rolled aubergines stuffed with mozzarella served with tomato sauce and basil.

### THE SOUND OF THE SOUTH: TAMMURRIATA

"Tammurriata" is an archaic rhythmic-melodic musical expression widely spread in the Campania region, especially in Nocera and Pagani, it is characterized by a specific form of music, song and dance. It takes its name from the "tammorra" drum, made of a circular wooden frame to which a goat skin and some metal discs (cymbals) are attached. It is usually represented by one singer, a musician and two dancers.

The origin of the music and the dance is still uncertain, although a few paintings in Pompeii show musicians playing an instrument quite similar to the tammorra or the smaller "tamburello".

The origins of Tammurriata as a song can be traced to the fifth century BC, when the ancient Greeks came to Italy and founded colonies throughout the South.

The singing of the ancient Greeks, performed with the drum, immediately rooted in the hinterland of Campania, it was closely related to agriculture and the worship of gods who protected the crops and harvest.

In the centuries the agricultural traditions and customs were handed down orally from generation to generation and the tammurriata, was passed down from father to son, so far.

Nowadays Tammurriata is still played, danced and sung in the streets in a number of villages in Campania, the nearest to Nocera is Pagani, during religious celebrations which take place especially in spring and summer time. The dates of the festivals are fixed according to Easter calendar and are related to religious celebrations of the Virgin Mary in her various and different manifestations. The religious aspect is combined with pagan and more ancestral meanings, related to the peasants' life, the cycle of the Seasons, the work in the fields and the celebration of spring.

Tammurriata sound is based on a binary rhythm, played by one musician. The words of the songs have both a religious connotation and a strong pagan flavour, especially in the ambiguities with a sexual connotation. The tunes are sung by one or more singers, who often add new strophes or little jokes ("barzellette") both for enlivening the atmosphere and exhibiting their creative ability. For this reason piano scores don't exist.

The dance, executed with the aid of "castagnette", represents a love game between a man and a woman or a fight or a competition when made by two men or two women. The music, the lyrics and the dance show evident variations according to the area or the village where they take their origin.

It is tradition, it is devotion, it is passion, it is our rhythm which only belongs to the memories of very old people; though cultural associations and popular musical groups are trying to preserve and spread it among young generations, the motto is: Do what you feel like doing!

'Castagnette' is a percussion instrument consisting of a pair of slightly concave shells of ivory or hardwood, held in the palm of the hand by a connecting cord over the thumb and clapped together with the fingers.

It takes its name from 'castagne', Italian for chestnut, both because of the wood it is made of and for the sound reproduced when clapped: it reminds the crackling of chestnuts while roasted .

Castagnette differs from Spanish 'nacchere' because it is smaller and because it stresses the most characteristic points of the sound.

When you have a pair of castagnette in your hands, you smell the breath of the Italian South Coast Sea, the scent of the lemons from Amalfi Coast, you feel proud of your origins, customs and tradition.

## HUNGARIAN

### CAMPANIA

Campania egy dél olaszországi vidék. Az ókoriak Camania Felixnek nevezték természeti szépségei, enyhe éghajlata, régészeti leletei, művészeti értékei, konyhaművészeti öröksége, zenéje és hagyományos táncai miatt. A Tirrén-tengernél húzódik, és gyönyörű helyekkel büszkélkedhet: a Capri szigetekkel és a Nápolyi-öbölben lévő Ischia szigetével, a Sorrentie félszigettel és az Amalfi parttal, Clientoval, a Litorale Domitio tengerparttal; a nápolyi tartományokkal Casertával, Beneventoval, Avellinoval és Salernoval.

A táj nagy részét védett parkokkal őrzik és sok Campaniara jellemző természetes, védett erdőkkel, a Matesetől a Monti Picentini parkig, a Vezúvtól a Cilento Nemzeti Parkig és Vallo di Diano. A kapcsolatot a múlttal napi szinten lehet megtapasztalni ezen a vidéken, mert tele van emlékművekkel és régészeti parkokkal, amik közt egyedülálló Pompeii, Herculaneum, Stabia és Oplontis ősi épületeikkel; Cuma, a Phlegrean Fields a Pozzuoli-i Rione Terra-val, a legnagyobb városi régészeti parkkal Európában, a víz alatti várossal Baia-ban és a Conza-i régészeti parkkal. Lefelé a vidéken Paestumi templomok, a Velia-i régészeti park, körülvéve egy nemzeti parkkal és a csodálatos Caserta-i Royal Palota.

Campania híres a fürdőiről: 29 ásványvíz forrása van Ischia-tól Telese-ig és Contursi-ig, amely ötödikké teszi a régiók közt, amelyeknek gyógyfürdő központjuk van Olaszországban.

#### **A part mentén**

A leghíresebb turistacélok közül az egyik a Sorrentine-félsziget, amely majdnem érinti a Capri szigetet, a legkedveltebb szigetet az egész világon, ahol megtalálható a Palazzo Cerio, a Certosa S. Giacomol, a Villa Jovis (egyike annak a tizenkét villának, amelyet Tiberius császár építtetett) a Blue Grotto. Egy másik jól ismert hely a nemzetközi turizmusban Ischia, a 'zöld sziget', amelyet a görögök hozták létre, és amely különféle tájakat, múzeumokat, híres épületeket és termálfürdőket ajánl az odautazóknak. A Sorrento part magas és sziklás, olyan mészkősziklával, amelyek a tengerbe és a sziklás partokra omlanak. Művészet és hagyomány jellemzi a szép városokat a part mentén, melyek közül a leghíresebb Sorrento. Ez egy szirten



emelkedik a tenger fölött és a barokk és reneszánsz építészet stílusjegyeit őrzik épületei. Közel Sorrento-hoz van a festői Vico Equense, ami termálfürdőiről híres. A kanyargós parti út az olasz táj csodái közül az egyik; a Positano-ba vezető utat követően, kanyar után kanyar, gyönyörű kilátás nyílik a Nápolyi-öbölre, majd a Vezúv és a Capri-sziget látványában lehet gyönyörködni. Ezek közt helyezkednek el a hegyek és a kék tenger, Positano úgy néz ki, mint egy hatalmas betlehem. A pasztellszínűre festett házak oszlopokon állnak a tengerben, nem véletlenül nevezik 'az isteni part drágakövének'. Az isteni part vagy 'a sellők artja' egy kötelező megállóhely bármilyen olaszországi utazás során. Ez a Sorrentine-félsziget és a Salerno-öböl közt húzódik. A tájat meghatározó látványosságok a tengerre néző hatalmas sziklák, öblök, mint az Emerald Grotto a Conca dei Marini-nál és a Fiordo of Furore, amelyek a Világörökség részei.

Csodálatos és nagyon egyedülálló halászfaluk és kisvárosok tarkítják a partot: Amalfi a Duomo-val és a Malmok Völgyével; az elegancia ékköveként jellemezhető Ravello, amely művészeti és természeti szépségekben gazdag; Maiori; Minori; Cetara; Erchie és Vietri (a Part kapuja), a kisvárosok az egész világon híresek kerámiaiparukról és a Kerámia Múzeumról Raito-ban. Vietri csak pár percre van Salerno-tól, a legnagyobb tartományvárostól Campania régióban. Salerno vonattal csak tíz perc Nocera Inferiore-ből, amely egy stratégiai pont a régióban, ahonnan az összes látványosság megtekinthető.

## A TŰZZEL ÉS VÍZZEL KÖRÜLÖLELT SARNO VÖLGY

Kevés olasz régióban van ugyanolyan lehetőség a fejlődésre, mint amilyen „Agro Nocerino Sarnese”-ben. A síkság a Sarno folyóig terjed, a Lattari és a Picentini hegyláncok között, s Agro méltán lehet büszke a csaknem 170 négyzetkilométer kiterjedésű területére és a lakosságára, ami körülbelül 270.000 fő. Ezért Agro egy olyan terület, ami jól megközelíthető a forgalom szempontjából és itt egyesül az ősi közös történelem. A folyó árvízhortaléka, a Vezúv kitöréseiből származó vulkáni hamu különösen termékeny tette a földet. Már több mint kétmillió éve is ezen a vidéki területen rendkívül ízletes zöldségeket és gyümölcsöket termeltek. Csak elég a „San Marzano” paradicsomot megemlíteni, amely az egész világon híres, és nagyhírű tudósok is elismerik, hogy nagyon értékes a gyógyítás terén valamint sok betegség megelőzésében.

A földrajzi elhelyezkedésének köszönhetően Olaszország könnyen megközelíthető. Ennek köszönhetően a külföldi etnikai csoportok könnyen be tudtak olvadni. A beruházások fejlesztették az úthálózatot és a távközlést Salerno, Nápoly, Interporto (a közúti vasúti forgalom központja) és Nola között (csak 15 kilométer). Fellelhető rengeteg régészeti és művészeti érték itt. Nuceria Alfaterna-t, a VI. század közepe körül alapították, amit Lega Nocerina vezetett (államszövetség, amely Pompeii, Herculaneum, Stabia és Sarento városait foglalta magába). Pizzone jellegzetessége a

monumentális Nekropolisz, amely a köztársasági és császári időszak korabeli nagy temetési mauzóleumok helyszíne, de említésre méltó még a Hellenisztikus-Római Színház Pareti városában (a legcsodálatosabb építmények egyike az ősi Campaniában), vagy a hatalmas római Amfiteátrum, a Grotti övezetben (amelynek maradványai itt vannak még mindig eltemetve a sárrétegek alatt). A korai keresztény kultúra dokumentálódik a csodálatos Santa Maria Maggiore keresztelőkápolnában a Sarno völgyben (a VI. század közepe), ahol hatalmas oszlopokat, feliratokat, kereteket, polcokat, szerkezeti és díszítő elemeket lehet megcsodálni. Minden városban ahol az ager publicus hatalmas volt, régészeti, történelmi, művészeti maradványokat bőségesen dokumentáltak. A szentéletűeknek is fellelhetőek itt a kultushelyei a Sant' Alfonso Maria de' Ligouri Pápai Bazilikában, Paganiban, Materdomini Nocera Superiore-ben (folklorisztikus és vallásos látványosság), a San Prisco katedrális Vescovado-ban (Nocera Inferiore), ahol a gyönyörű Angelo és Francesco Solimena által festett Heaven (Menny) című freskót őrzik. Ezt a művészeti munkát tekintik a kritikusok a nápolyi barokk leggyönyörűbb „sottinsú”-nak (felfordított). Nagyon érdekesek a múzeumi helyek: a Pinacoteca-tól a Museo Provinciale dell' Agro Nocerino-ig, amihez hozzácsatolták a Sant'Antonio kolostort Nocera Inferiore-ban, az Alfonsiano múzeum Paganiban, az új kőtár, közel a korai keresztény keresztelőkápolnához Nocera Superiore-ban, szomszédos a sarnoi Régészeti Múzeummal, ami a kápuai Palotában van elhelyezve.

Nocera Inferiore egy tartomány Salernoban, amely elbűvölő szintézise annak, amit a Földközi-tenger nyújt. Salerno egy szép város, kész arra, hogy látogatókat fogadjon a világ minden tájáról. Ez Campania legnagyobb tartománya. Az Amalfi-tengerpart, a Paestumban található régészeti területek és szennyezetlen Cilento nyugalmat árasztó tengeri városokaival, mint például Agropoli, Ascea, Palinuro, mind ebben a tartományban vannak, akárcsak a nagy síkságok, amiket a Sele folyó szel át és a Vallo di Diano-i tájvédelmi körzete.

Nocera Inferiore város történelme szoros összeköttetésben áll Nucera Alfaterna területével. A X. század körül építették a Fienga Kastély Park hegye köré, amelynek a kastélytát II.Federico sváb király 1240-ben Riccardo Filangeri-nek adta, egy 1228-as születésű dokumentum pedig a várost Christians (keresztény) Nocera-ként emlegeti. A francia évtized (1806-1815) alatt a Nocera dei Pagani területet szétszabdalták, ami öt város születését eredményezte. Nocera Inferiore vasúti állomás a bourbon vasúthálózat építés második szakaszában épült meg, és hosszú időn keresztül az utolsó megállóhely volt az európai körutazók számára, akik Paestumba vagy a fenséges Amalfi-partokra tartottak. Két fontos autópálya között, ma Nocera továbbra is fontos ipari és kereskedelmi csomópontot képvisel az Agro Nocerino Sarnese egész kerületén.

## **NOCERA INFERIORE**

**A város** - Nocera Inferiore szorosan kapcsolódik Nuceria Alfaterna történelméhez, eseménydús történelmi eseményeihez. A Fienga kastélypark hegye köré épült a 10. század környékén, a megújulásakor, amely 1023-ban történt, Civitas Nuceriae-nek lett elnevezve, miután a város néhány évszázaddal a római települések bukása után újjászületett. A várost II. Ruggiero d'Altavilla támadta meg 1138-ban. A kastélyt a

sváb II. Federico adta 1240-ben Riccardo Filangerinek és, ahogy 1228-as források említik, a város a keresztény Nocera nevet kapta. A francia évtized (1806-1815) felosztotta Nocera dei Pagani területének részeit és öt város felemelkedését segítette. A bourbon vasút második szakaszának létrejöttével Nocera Inferione vasútállomása sokáig az utolsó megállója volt a Grand Tour utazóinak, akik Paestumba vagy a pazar Amalfi-parthoz tartottak. Két autópálya között, ma is őrzi Nocera az ipari és kereskedelmi jellegét egész Agro Nocerino Sarnese területén.

**Látnivalók: Fiengo kastély és park** - A kastély épülete három fallal van körülvéve és ezek tetején normann-sváb stílusú ötszögletű tornyok találhatóak. A középkori freskók maradványai, melyek szenteket ábrázolnak, megtekinthetők egy kis kápolnában. Az eredeti alaprajzból maradtak meg helyiségek, mint például a királyi lovasság vagy az óriások terme, ahol az Angioini királyi család tartotta a meghallgatásait. Érdekessége a kert nyugati oldala felé néző csúcsíves ablakok, ahol valószínűleg a fő lakhelyek voltak. A park hegyének tetején másik történelmi épület található, amely 19. és a 20. század körül épült és a neve a legutolsó tulajdonosai után Fienga palota lett.

**St. Anna templom és kolostor** - 1288-ban épült, és Petro di Capaccio akarata szerint a kolostor a Domonkos-rend otthona.

**St. Maria dei Miracoli szentélye** - A sziklás szentély az olivetói bencés szerzetesekhez köthető, amely félúton a Mount Albino csúcsa felé helyezkedik el, s létrejött 1500-ra tehető. A templomot Giovan Battista Castaldo nocerai arisztokrata bővítette ki 1549-ben, és díszítette műalkotásokkal, melyek között megtalálható a híres Madonna D'Alba, Raffaello Sanzio munkája, ami jelenleg a washingtoni Nemzeti Művészeti Galériában van kiállítva.

**St. Chiara templom és kolostor** - Nocera Inferiore és Pagani határán helyezkedik el, a klarissza apácarend nővérei ének itt a 13. századvégi alapítástól kezdve. Az építmény 1304-ben lett befejezve. Az épület homlokzatát egy torony díszíti. A templomban jobb oldalon az első, a St. Chiarának szentelt kápolna, a második pedig a Madonnáé, akit „fekete” madonnaként is neveznek, aki egy 1601-ben született legenda szerint, megmozdította a szemeit és a kezeit, és azóta csodával határos módon meggyógyít rengeteg beteg embert. A sokszínű márványoltáron egy festmény található az Angyali Üdvözléről, melyet egy ismeretlen festő készített az 1600-as évek első felében.

**St. Antonio templom és kolostor** - Az épület egy dél-olaszországi gótikus építészeti alkotás, reneszánsz és neoklasszikus elemekkel ötvözve. A templom, amely eredetileg Szent Ferencnek volt szentelve, 1256-ban épült. A kolostort 1808-ban elfoglalták, majd a szerzetesek visszafoglalták 1951-ben. A kolostorban található egy több mint 15000 kötetet tartalmazó könyvtár, „Cinquecentina”-t és ritka kéziratokat. A lentebbi emeleteken, 1965 óta található a Museo Archeologico Provinciale Agro Nocerino, ahol megtekinthető a csodás császárkori márvány Athéné és egy Boucheron ikon, amelyen az „nocerino” felirat található oscan betűkkel (dél-olaszországi kihalt nyelv). A felsőbb emeleteken egy nagy galéria található, ahol sok 16. századi festői munka van kiállítva, többek között Pietro Negrone Madonna a gyermekkel című képe.

**St. Prisco székesegyház** - Az épület homlokzatát és mostani szerkezetét barokk stílus jellemzi. Az ásatások nemrég feltárták az eredeti templom oszlopsorát. A

festmények közül értékes például a St. Marco az oltárnál, valamint Angelo és Francesco Solimena Mennyország című freskója.

## CAMPANIA ÍZEI

Van néhány illat és íz, amely Olaszországot idézi szerte a világon: spagetti, pizza, mozzarella, amelyek, bárhol is vagy, a legjobb ételekről mesélnek, amelyeket Campaniában készítenek, a régióban, ahol Novera Inferiore található. E gasztronómia sikerének kulcsa az egyszerűség és az íz kombinációja, amely képes egy univerzális nyelven beszélni. Finom ételek, amelyek a nap és a tenger együttes illatát ötvözik például a tészta paradicsommal és bazsalikommal, a paradicsomos és mozzarellás ropogós „mozzarella in carozza”, a tengeri friss hal, az egyedülálló zamatú citromfélék, a harsány színű zöldségek, az extra szűz olívaolaj és a mámoros bor; végül, de nem utolsó sorban, hogy teljes legyen hagyományos ételek listája, az elkerülhetetlen és utánozhatatlan kávé, nápolyi módon természetesen!

### **A campaniai konyha**

Annak ellenére, hogy gazdag farmvilággal rendelkezik, valamint kikötőkkel, ahol hozzáférhetnek a tenger gyümölcseihez, Nocera-ban éppúgy megjelenik az utcai ételek széles választéka, amelyek sütve, olajban sütve, grillezve, vagy fagyasztva készülnek. Ezeket általában kézzel eszik és elérhetőek a boltokban, vagy az utcákon kaphatóak, friss és olcsó hozzávalókból.

A pizza és a tészta helyi alapanyagokból készül; ez teszi a régió nevét ismertté a világon. A Genuine pizza a legismertebb kézben fogyasztott étel, amely általában olyan, mint bármelyik pizza, paradicsommal, fokhagymával, olajjal, vagy a pizza margharita, amely paradicsommal, fokhagymával, bazsalikommal és mozzarellával készül. A tészta sokféle formában előfordul a régióban. A legismertebb ezek közül a spagetti, a makaróni, a fusilli és a ziti. A „perciatelli” a legkevésbé ismert tészta, amely hosszú és üreges. Rengeteg halból készült étellel találkozhatunk, például a halszósos spagettivel, hallevessel, sült szardellával, hal rudakkal, San Marzano paradicsommal körítve borsos kagylóval. A hagyományos útja a húskételek készítésének a grillezés, zöldségekkel körítve. A zöldségek nagy szerepet játszanak a helyi emberek életében, akiket „mangiafogliének”, azaz levélevőnek szoktak hívni. A termékeny talaj bőséges mennyiségű ételt biztosít, beleértve a zöld salátát, paradicsomot, fokhagymát, paprikát és padlizsánt. Egy tipikus saláta magába foglalhat párolt vagy sült zöldségeket, némi fűszerrel és sajttal. Más népszerű ételek a párolt padlizsán-ételek, borssal, cukkinivel, hagymával, bazsalikommal, olívaolajjal, amelyet hidegen tálalnak, vagy a töltött piros és sárga paprika, kenyérkockákkal, fekete olívaogyókkal, kapribogyóval, fokhagymával, és természetesen a híres „parmigiana” padlizsán.

A sajtok, például a Provolone, Pecorino, Manteca del Cilento, Scamorza, Buffalo Mozzarella és a Burrino, mind évszázados hagyományok útján készülnek. A csonthéjasok, a dinnye, a citrusfélék, a füge és a szőlő akkor lesz leszüretelve,

amikor a legérettebb.. A gesztenye, a dió és a mogyoró gazdagon terem a régióban és a helyi receptekben fel is használják ezeket.

Amalfi citromot használnak a híres Limoncello készítéséhez, és a fagyaltokhoz, édességekhez, desszertekhez, mint a piskóta torta tejszínhabbal, eperrel vagy rummal, Sospiri (ami egy könnyű, légies mandulatorta), és a „Citromos öröm”, egy torta citromos krémmel. Keresd a PDO és PGI jelzéseket, amelyek arról biztosítanak, hogy eredeti a vásárolt termék.

### **Mit próbáljunk ki Nocera Inferiorében?**

A tipikus étel a nocerai hagyományok szerint, a ma újra felfedezhető „mbuttunato” (töltött) paprika. Ilyen még a friarelli, (hosszú és vastag zöldpaprika) sütve, tálalva, vagy a maizei pizza, sütve vagy grillezve. Másik tipikus zöldségféle Nocerában a fehér hagyma, a maga hibátlan, csodás ízével.

Jellegzetesek ott azok a kofák, akik frissítő citromfagyit árulnak az utcákon, amit cukorból, vízből és citromból készítenek. Más finomságok a pizzák, amelyek hajtogatottak, akár egy könyv, a ciurilli palacsinták (a sütőtök virágából) és a göngyölt, mozzarellaival töltött padlizsán paradicsomszósszal és bazsalikommal.

### **A DÉL HANGJA: TAMMURRIATA**

A „tammurriata” egy régies ritmikus-dallamos zenei előadásmód, amely széles körben elterjedt a campaniai régióban, főleg Nocera-ban és Pagani-ban, ami jellegzetes a különleges zenei stílusjegyeiről, dallamáról és táncáról. A nevét a tammorra dobról kapta, ami egy kör alakú fa keretből, kecskebőrből és néhány fémlemezből (cintányérből) áll. Ezt általában egy énekes, egy zenész és két táncos adja elő.

Az eredeti zene és tánc eredete ismeretlen, habár néhány Pompeii-ből származó festményen láthatóak zenészek, akik egy hasonló hangszeren játszanak, mint a tammorra vagy a kisebb tamburello.

A Tammurrata dalok eredete a Kr.e. V. századra vezethető vissza, amikor az ősi görögök Olaszországba jöttek és kolóniákat alapítottak szerte délen.

Az ősi görög éneklés és dobos előadás azonnal gyökeret vert Campania határvidékein, ahol szorosan összefonódott a mezőgazdasággal és a termést megvédő istenek imádatával.

Ezekben a századokban a mezőgazdasági hagyományok és szokások generációról generációra öröklődtek és a Tammurriata apáról fiúra szállt.

A Tammurriatát még mindig éneklik és előadják számos falu utcáin Campania-ban, és a Nocera-hoz legközelebbre eső Pagani-ban, különösen a vallási ünnepek alkalmával, amelyek általában tavasszal és nyáron kerülnek megrendezésre. A fesztiválok szorosan igazodnak a húsvéti naptárhoz és a vallási ünnepek kapcsolódnak Szűz Mária különféle jelenéseibe. A vallásos hitbéli megnyilvánulások keverednek a pogány és más ősi jelentésekkel, összekapcsolódnak a paraszti étellel, az évszakok váltakozásaival, a munkával a földeken, és a tavasz ünnepeivel.

A Tammurriata dal kétszólamú és egy zenész adja elő. A dal szövegének van vallásos jelentése és egy erős pogány színezete egyszerre, a kétértelműségben nagy szerepet játszanak a szexuális utalások. A dallamot egy vagy több énekes énekl,

akik gyakran hozzáadnak a műsorukhoz vicceket (barzellette), hogy emeljék a hangulatot, és hogy bemutathassák kreatív képességüket. Ezért nincsenek zongorapartitúrák.

A tánc, amit a „castagnette” kísér, egy szerelmi játék egy nő és egy férfi között, vagy egy harc, vagy egy verseny két nő és két férfi között. A zene, a dalszöveg és a tánc nyilvánvaló eltéréseket mutat attól függően, hogy melyik vidékről vagy faluból származnak.

A Tammurriata hagyomány, odaadás, szenvedély, a ritmusunk, ami csak az öreg emberek emlékezetében él, habár a különböző kulturális szervezetek és zenei csoportok próbálják megőrizni és terjeszteni a fiatal generációk között; a mottó: Tedd, amit úgy érzel, hogy meg kell tenned!

A Castagnette egy ütős hangszer, ami egy pár könnyű elefántcsontból vagy keményfából álló kagyló, amit egy zsineg rögzít a hüvelykujjakra át a tenyérhez és tapsolni lehet vele, az ujjainkkal.

A nevét a „castane”-ről, az olasz gesztenyéről kapta, mert a sülő gesztenye csattogó hangjára emlékeztet.

A castagnette eltér a spanyol „nacchere”-től, mert ez kisebb és jobban hangsúlyozza a jellegzetes hangokat.

Amikor a kezében van egy castagnette, érzed az olasz déli tengerpart fuvallatát, a citrom illatát az Amalfi partról, és büszke vagy a származásodra, szokásaidra, hagyományaidra.

## ROMANIAN

### CAMPANIA

Campania este o regiune din sudul Italiei. Anticii au numit-o Campania Felix datorită frumuseților ei naturale, climei moderate, vestigiilor arheologice, comorilor artistice, gastronomiei specifice, muzicii și dansului tradițional.

Se întinde de-a lungul mării Tirenene și se mândrește cu locuri minunate: de la insulele Capri și Ischia, până la Golful Napoli, la Peninsula Sorrento și Coasta Amalfi, de la Cilento la Coasta Domitian; cu provinciile: Napoli (capitala regiunii) Caserta, Benevento, Avellino și Salerno.

Multe peisaje din zonă sunt protejate și cuprind parcuri și rezervații naturale caracteristice Campaniei: Matese, parcul Monte Picentini, Vezuviu, Parcul National

Cilento și Vallo di Diano. Contactul cu trecutul este o experiență cotidiană în această regiune deoarece la tot pasul întâlnești urme ale trecutului, sunt nenumărate monumente și parcuri arheologice, printre care Pompei, Herculaneum, Stabia și Oplontis cu vilele lor vechi; Cuma, Câmpia Flegrei cu Rione Terra și Pozzuoli - cel mai întins parc arheologic urban din Europa, sau orașul subacvatic Baia și parcul arheologic Conza.

Mergând spre sud ajungem la templele din Paestum, la parcul arheologic Velia, înconjurat de Parcul Național și de minunatul palat regal din Caserta.

Campania este renumită pentru băile sale: 29 de izvoare de apă minerală, răspândite de la Ischia la Telesse și Contursi, fac din aceasta a cincea regiune care dispune de centre spa în Italia.

### **De-a lungul coastei...(Along the coast)**

Una dintre cele mai renumite destinații turistice este Peninsula Sorrento, care aproape atinge insula Capri, cea mai dorită insulă de pe întreg globul, cu palatul Cerio, Certosa S. Giacomo, Villa Jovis (una din cele douăsprezece vile construite de împăratul Tiberius), Grota Albastră.. .

Un alt punct binecunoscut al turismului internațional este insula Ischia, "insula verde", fondată de greci, oferă o varietate de peisaje, muzee, vile faimoase și miraculoase băi termale. Coasta Sorrento este înaltă și stâncoasă, cu faleze din piatră de calcar, care se spulberă în mare.

Arta și tradiția caracterizează frumoasele orașe de-a lungul coastei, cel mai faimos fiind Sorrento. Acesta, se situează pe o faleză deasupra mării, păstrându-și arhitectura renascentistă și barocă. Aproape de Sorrento se află pitorescul Vico Equense, faimos pentru băile sale termale. Drumul sinuos, specific zonei de coastă oferă una dintre cele mai minunate priveliști din Italia. Continuând drumul către Positano, serpentină după serpentină, te poți bucura de minunatele priveliști ale golfului Napoli, al Vezuviului și a insulei Capri. Situat între munți și marea albastră, Positano arată ca o uriașă scenă originală. Casele sunt caracterizate prin porticuri arcuite spre mare, pictate în culori pastelate, sunt numite "bijuteriile Coastei Divine". Coasta Divină sau "Coasta sirenelor" trebuie să constituie un popas obligatoriu pentru cel ce vizitează Italia. Aceasta se întinde între Peninsula Sorrento și Golful Salerno. Peisajul este caracterizat de stânci uriașe, care stau să se prăvălească în mare, golfuri - golfulețe, cum ar fi Emerald Grota, Conca dei Marini și Fiordo (Fjordul) Furore - părți ale patrimoniului mondial.

Admirabile și unice sate pescărești sau orașe mici sunt răsfirate pe Coasta Amalfi ca Duomo și Valea Morilor: Ravello - o bijuterie de eleganță, bogat în frumuseți naturale și artistice; Maiori, Minori, Cetara. Erchie și Vietri (porți ale coastei), sunt faimoase în întreaga lume pentru industria de ceramică, ilustrată în Muzeul de Ceramică din Raito. Vietri este la doar câteva minute de Salerno, cel mai mare oraș al provinciei, iar Salerno se află la doar zece minute cu trenul de Nocera Inferiore, care este situat într-o poziție strategică, oferind posibilitatea de a vizita minunățiile acestei regiuni.

Valea râului Sarno, modelată de foc și apă  
**(THE SARNO VALLEY, MOULDED BY FIRE AND WATER)**

Puține districte italiene au potențial de dezvoltare egal cu cel al locuitorilor din districtul "Agro Nocerino Sarnese".

Extinsă pe câmpia râului Sarno, între lanțurile munților Lattari și Picentini, regiunea se întinde pe o suprafață de doar 170 km<sup>2</sup>, și are o populație de aproximativ 270.000 de locuitori. Regiunea apare ca un teritoriu compact, deschis comerțului și unit de o istorie comună milenară. Nisipurile aduse de râul Sarno și cenușa vulcanului Vezuviu au făcut solul deosebit de fertil. De peste două milioane de ani această regiune produce legume și fructe cu un gust extraordinar. Este de ajuns să amintim roșiile „San Marzano”, faimoase peste tot în lume, și recunoscute de oamenii de știință pentru înalta valoare nutritivă și importanța lor în prevenirea multor boli.

Puține locuri geografice din Italia nu pot fi atinse din orice punct cardinal. Această conotație a permis fuziunea diverselor grupuri etnice. Sistematizarea și investițiile au creat o rețea de drumuri extinsă, care facilitează comunicarea cu așezările din regiunea Salerno și Napoli, nodul de cale ferată Interporto de Nola fiind situat la doar 15 km distanță.

În zonă sunt nenumărate vestigii arheologice și de artă. Nuceria Alfaterna, fondată pe la mijlocul secolului VI. î.Hr., a condus Liga Nocerina (confederația care a inclus, de asemenea Pompei, Herculaneum, Stabia și Sorrento). Putem admira în zonă nenumărate urme ale trecutului, toate localitățile din regiune se mândresc cu monumente arheologice cum ar fi: monumentală necropolă de la Pizzone cu mausolee funerare magnifice din perioada republicană și imperială, teatrul elenistic din Pareti (una dintre cele mai mari clădiri antice ale Campaniei), colosalul amfiteatru roman din stațiunea Grotti (încă îngropat sub straturi de noroi).

Arta creștină timpurie din Valea Sarno este documentată de baptisteriul Santa Maria Maggiore (construit la jumătatea secolului VI. d.Hr.) ale cărei coloane puternice, din marmură policromă, inscripții, elemente structurale și decorative sunt realmente impresionante.

Sfera sacrală are, de asemenea, locurile sale de cult precum Basilica papală Sant' Alfonso Maria de 'Liguori din Pagani, Materdomini în Nocera Superiore, catedrala San Prisco din Vescovado (Nocera Inferiore). Aici se află celebra frescă „Raiul” pictată de artiștii Angelo și Francesco Solimena, operă considerată de către critici cea mai frumoasă creație a barocului napolitan.

Foarte interesante sunt spațiile muzeale: Pinacoteca de la Muzeul Provinciei Agro Nocerino este situată în Mănăstirea Sant'Antonio din Nocera Inferiore, Muzeul Alfonsiano din Pagani și noul Lapidarium este situat în apropierea Baptisteriul creștin timpuriu din Nocera Superiore, Muzeul de Arheologie din Sarno se află în Palatul Capua.

Nocera Inferiore este situată în provincia Salerno, zonă considerată o sinteză fascinantă a tot ce poate oferi Marea Mediterană. Salerno este un oraș frumos și primitiv pentru vizitatorii din întreaga lume. Această provincie este cea mai mare din Campania, împreună cu Coasta Amalfi, zonele arheologice din Paestum și necontaminata Cilento cu orașele maritime silențioase și primitive cum ar fi Agropoli, Ascea, Palinuro. Regiunea include și câmpiile înalte traversate de râul Sele și zona protejată - rezervația Vallo di Diano.

Istoria a municipiului Nocera Inferiore este strâns legată de istoria regiunii. În jurul secolului X. a fost construit în jurul dealului Fienga Castle Park. Castelul a fost dat



de Federico II De Svevia în 1240 lui Riccardo Filangeri. Într-un document datat în 1228, orașul este menționat cu numele de Nocera Creștină.

Deceniul francez (1806-1815) a însemnat divizarea teritoriului Nocera dei Pagani și crearea de cinci municipalități. Născută ca o a doua secțiune a căii ferate burbonice a Nocerei Inferiore, a fost o lungă perioadă de timp ultima stație pentru călătorii de pe Grand Tour, care se îndreptau spre Paestum sau vizitau Coasta Amalfi. Situată între două autostrăzi moderne, azi Nocera reprezintă un pol industrial și comercial important al întregului district Agro Nocerino Sarnese. **(This text is repeated, is the same with the end of the cap. Nocera Inf.)**

## Nocera Inferiore

### Orașul: (The city)

Istoria Municipiului Nocera Inferiore este legată de istoria zonei Nuceria Alfaterna și de evenimentele alternative care au marcat-o.

În jurul secolului al X - lea a fost construit în preajma dealului Fienga Castle Park, o "firmitate nova" - o așezare nouă, care într-un act datând din 1023 a fost numit Civitas Nuceriae, orașul - care și-a văzut renașterea la câteva secole după căderea așezării romane antice.

A fost distrus de Ruggerio II. d'Altavilla în 1138. Castelul din regiune a fost dat de Federico II. de Svevia în 1240 lui Riccardo Filangeri. Într-un document datat din 1228 orașul este menționat ca Nocera Creștină.

### Să vizităm : (To visit)

- **Castelul Fienga și parcul din jurul său...** Castelul este înconjurat de trei ziduri și în partea de sus a acestora a fost construit un turn pentagonal normand -svevian. Într-o capelă mică sunt vizibile urme de fresce medievale, care reprezintă sfinți. Din construcția inițială s-au păstrat structuri cum ar fi sala cavaleriei regale sau camera giganților, unde familia regală Angioini a ținut audiențele. Sunt interesante și ferestrele duble, de tip „lancet” de pe partea de vest a curții, unde se aflau probabil principalele apartamente.

În partea de sus a parcului a fost construită între secolele XIX - XX. o altă clădire istorică. Aceasta poartă numele de Palatul Fienga, după numele ultimilor proprietari care au trăit acolo.

- **Biserica și mănăstirea Sfânta Ana**, a fost fondată în jurul anului 1288. Așa cum a dorit episcopul Petro di Capaccio, clădirile mănăstirii au găzduit o comunitate monahală dominicană.

- **Sanctuarul „Sfintei Maria făcătoare de minuni”**: Sanctuarul de stâncă al călugărilor benedictini este situat la jumătatea coastei numite Mount Albino, și datează din 1500. Biserica a fost lărgită în 1549 de aristocratul nocerian Giovan Battista Castaldo. Acesta a împodobit-o cu opere de artă, printre care foarte celebra Madonna d'Alba, opera pictorului renascentist Raffello Sanzio, păstrată în zilele noastre la Galeria Națională de Artă din Washington.

- **Biserica și mănăstirea Sfintei Chiara**, situată la granițele Nocerei Inferiore și Pagani, locuită de ordinul de maici clarise, de la întemeiere până la sfârșitul secolului al XIII-lea. Complexul a fost extins în 1304. Fațada clădirii este „single - spired”. În

interiorul bisericii prima capelă de pe partea dreaptă a fost dedicată Sfintei Chiara, iar a doua Madonnei. Această capelă a fost numită „întuneric”. Conform legendei din 1601 Sfânta Chiara și-a mișcat ochii și mâinile, și de atunci a vindecat miraculos mulți oameni bolnavi. Pe altarul de marmură policromă există o pictură cu Virgina Annunziata, pictat de un autor necunoscut în prima jumătate a anului 1600.

- **Biserica și mănăstirea Sfântul Antonio.** Clădirea reprezintă o expresie interesantă a arhitecturii gotice din sudul Italiei, cu prelucrări - reclădiri în stil renescentist și neoclasic. Biserica, închinată inițial Sfântului Francesco, a fost construită în anul 1256. Mănăstirea, desființată în 1808, a fost reocupată de călugări în anul 1951. Acolo există o bibliotecă care deține peste 15.000 de volume, „cinquecentine”(din secolul XVI) și manuscrise rare. La etajul inferior al clădirii se află din anul 1965 Muzeul Arheologic al Provinciei Agro Nocerino. Aici poate fi admirată o minunată statuie de marmură a zeiței Athena, din perioada imperială și o icoană cu o inscripție aparte realizată într-o variantă a alfabetului osco, numită ”nocerino”. La etajul superior este o galerie bogată cu picturi valoroase din secolul al XVI-lea printre care „Madonă cu pruncul” pictată de Pietro Negroni.

- **Catedrala Sfântul Prisco.** Fațada și structura actuală datează din epoca barocă. Săpăturile arheologice recente au scos la iveală părți ale bisericii originale. Cele mai valoroase sunt pictura de pe altar cu Sf. Marco și fresca “Raiului” pictată de Angelo și Francesco Solimena.

## Gusturi din Campania (CAMPANIA TASTES)

### Cămin pentru arome și gusturi (Home to flavours and tastes)

Sunt câteva mirosuri și gusturi care „vorbesc italiana” în întreaga lume: spaghetti, pizza, mozzarella, care, oriunde te-ai afla, vestesc cea mai bună mâncare produsă în Campania, regiunea unde este situată Nocera Inferiore. Cheia succesului acestei gastronomii este combinația între simplitate și gust, capabilă să vorbească o limbă universală și care transmite ideile de: mâncare bună, mirosul mării, frumusețea coastei și mult soare, ceea ce ne îmbie să poposim aici. Paste cu roșii și busuioc, combinația roșiei cu brânza mozzarella în faimoasa salată “caprese”, crocanta “mozzarella in carrozza”, peștele proaspăt, savoarea specială a lămâilor, culorile legumelor, gustul rafinat-autentic al uleiului de măsline extra-virgin și al vinului; compun o masă tradițională, inevitabilă, urmată de o ceașcă de cafea, pregătită în mod napolitan, desigur!

### Bucătăria din Campania (The Cuisine in Campania)

În ciuda terenurilor agricole bogate și a accesului la mare pentru fructe de mare proaspete, fama bucătăriei este datorată varietății mari de mâncăruri stradale, fie ele coapte, prăjite în ulei ori la grătar sau chiar înghețate. Aceste bucate sunt în general portabile și sunt accesibile în magazine sau de-a lungul străzilor fiind făcute din ingrediente ieftine și proaspete.

Pizza și pastele, preparate din grâul local, fac ca rețetele regiunii să fie faimoase în întreaga lume. Pizza autentică, cea mai faimoasă mâncare stradală, este de obicei Pizza marinata, acoperită cu roșii, usturoi și ulei, sau Pizza margherita cu roșii, busuioc și mozzarella.

Pastele au o multitudine de forme în regiune. Cele mai răspândite fiind spaghetele, macaroanele, fusilli și ziti. Perciatelli, tăiteii lungi și goi sunt mai puțin cunoscuți. Sunt multe feluri de mâncare care au la bază peștele, de exemplu spaghetti cu sos de scoici, supă de pește, anșoa prăjită, rulouri de pește - spadă, caracatița gătită cu roșii San Marzano și scoicile cu piper.

Modul tradițional de a găti carnea este de a o prăji la grătar alături de legume.

Legumele au un rol important în bucătăria locală, încât localnicii sunt adesea numiți "mangiafoglie"(mâncători de frunze). Solul fertil oferă cantități generoase de produse alimentare, inclusiv salata verde, roșii, vinete, ardei, usturoi și ierburi. O salată tipică, rece poate include legume crude sau gătite, amestecate cu ierburi și brânzeturi. Alte preparate populare sunt: vinetele înăbușite, ardeii, dovleceii și capere cu busuioc și ulei de măsline, care sunt servite reci; ardei grași roșii și galbeni, umpluți cu pesmet și asezonați cu măsline negre, usturoi, anșoa și desigur, faimoasele vinete cu parmezan. Brânzeturile ca și Provolone, Pecorino, Manteca del Cilento, Scamorza, Mozzarella de bivoliță și Burrino sunt produse în mod tradițional de secole.

Se cultivă fructele sâmburoase, pepenii, citricele, smochinele și strugurii, acestea fiind culese la vârf de maturitate. Din măsline este produs un ulei extravirgin foarte aromat. Castanele, nucile și alunele cresc bine în această regiune și sunt utilizate pe scară largă în rețetele locale.

Lămâile din Amalfi sunt folosite pentru a prepara faimoasa băutură Limoncello și pentru prepararea înghețatei, dulciurilor și a deserturilor. Prăjiturile specifice zonei sunt: "Baba", o prăjitură făcută cu frișcă și căpșuni sau rom, Sospiri (biscuiți cu migdale, ușor aerați) și "Deliciile de lămâie", o prăjitură cu cremă de lămâie. Aceste produse sunt autentificate prin certificate DOP (Denumire de Origine Protejată) și IGP Produse din Campania (Indicație Geografică Protejată).

### **Ce să gustăm în Nocera Inferiore? (What to taste in Nocera Inferiore)**

Preparatul caracteristic, tradițional recent redescoperit este ardeiul galben 'mbuttunato (umplut). Savuroși sunt de altfel și "friarielli" (ardei verzi, lungi și subțiri), serviți prăjiți, însoțiți de pizza din porumb prăjit sau la gril. Altă legumă tipică din Nocera este ceapa albă cu al ei incontestabil gust delicat.

Caracteristici sunt negustorii ambulanți care vând înghețată de lămâie, revigorantă, preparată doar cu zahăr, lămâie și apă. Alte delicatese sunt pizza împăturită ca o carte, plăcintele de Ciurilli (flori de dovleac) și vinetele rulate și umplute cu mozzarella, servite cu sos de roșii și busuioc.

### **SUNETUL SUDULUI: TAMMURRIATA** **(THE SOUND OF THE SOUTH: TAMMURRIATA)**

"Tammurriata" este o expresie muzicală ritmic-melodică, arhaică, larg răspândită în regiunea Campania, în special în Nocera și Pagani. Este caracterizată de o formă specifică de muzică, cântec și dans. Numele provine din numele cunoscutului instrument muzical tamburina, numit în italiană "tammorra". Instrumentul se compune dintr-un cadru circular de lemn, învelit în piele de capră și câteva discuri de

metal (chimvale). Piesa muzicală de obicei este prezentată de un cântăreț - vocalist, un instrumentist și doi dansatori.

Originea muzicii și a dansului este încă incertă, totuși există câteva picturi din Pompei, care prezintă muzicieni cântând la un instrument destul de asemănător cu "tammorra" sau cu versiunea mai mică a acesteia, numită "tamburello".

Originile tammurriatei ca și cântec pot fi fixate în jurul secolului V. î.Hr., când grecii antici sosiți în Italia au format colonii pretutindeni pe țărmul sudic.

Cântecul grecilor antici, prezentat cu tamburul, a prins numaidecât rădăcini în Campania, fiind strâns legat de agricultură și de venerarea zeilor care protejau culturile și recolta.

De secole, tradițiile și obiceiurile agricole erau transmise oral din generație în generație, la fel și tammurriata fiind transmisă din tată în fiu, până în prezent.

În zilele noastre tammurriata este încă jucată, dansată și cântată pe străzi în câteva sate, primăvara și în timpul verii. Datele festivalurilor sunt fixate conform calendarului de Paști și sunt legate de celebrările religioase ale Fecioarei Maria, cu variațiile și diferitele manifestări ale sale. Aspectul religios este combinat cu înțelesuri păgâne, legate de viața țăranilor, de ciclul anotimpurilor, de activitatea de pe câmp și de celebrarea primăverii.

Tammurriata se bazează pe un ritm binar, interpretat de un muzician. Cuvintele cântecului au o conotație religioasă dar și o puternică savoare păgână, în special prin ambiguitățile cu conotație sexuală. Melodiile sunt cântate de unul sau mai mulți cântăreți, care de obicei adaugă noi strofe ori mici glume ("barzellette"), ambele pentru a înviora atmosfera și pentru a-și prezenta abilitățile creative, din această cauză nu există partituri scrise. Dansul, executat cu castagnete, reprezintă un joc de dragoste dintre un bărbat și o femeie, ori o luptă sau o competiție între doi bărbați sau două femei. Muzica, versurile și dansul există în mai multe variațiuni, cu specific local.

Este tradiție, este devotament, este pasiune, este „ritmul nostru” care este menținut numai datorită oamenilor foarte vârstnici, deși asociațiile culturale și grupurile muzicale populare încearcă să răspândească această tradiție în rândul generațiilor tinere, motto-ul fiind: „Fă ceea ce simți că vrei să faci!”

“Castagnette” - castaneta este un instrument de percuție constând dintr-o pereche de cochilii ușor concave, din fildeș sau lemn de esență tare, ținute în palme, legat de deget cu un șnur și bătute împreună cu ajutorul degetelor. Numele provine de la “castagne” (însemnând în românește castane). Instrumentul are acest nume din cauza lemnului din care sunt făcute și din cauza sunetului pe care îl emană. Te duce cu gândul la trosnitul castanelor prăjite.

Castagnetta diferă de Nacchere-le spaniole, deoarece este mai mic și fiindcă subliniază punctele cele mai caracteristice ale sunetului.

„Când ai o pereche de castagnette în propriile mâini, poți simți parfumul mării italiene din sud, aroma lămâilor din Amalfi, simțindu-te mândru de originile, obiceiurile și tradițiile tale.”- afirmă nativii zonei.

## TURKISH

### CAMPANIA

Güney İtalya'nın Campania bölgelerinden biridir.Doğal güzellikleri;ılıman iklimi,arkeolojik kalıntıları,sanatsal zenginlik,yemek pişirme mirası,müzik ve geleneksel dansları nedeniyle eskiler onu Campania Felix derlerdi.Bu Tiren Denizi boyunca uzanır ve harika yerleriyle gurur duyar.Napoli körfezinde Ischia ve Capri adalarından Sorrentine yarımadasına ve Amalfi körfezine,Cilento'dan Damitian sahiline;Napoli(bölgesel başkent) Caserta,Benevento,Avellino ve Salerno.Manzaranın çoğu ve Campania'yı karakterize eden doğal parklarda korunmuş parklarla korunur.Mateseden Monti Picentini'ye Vezüv'den Cilento ulusal parkına ve Vallo di Diano'ya.

Geçmişle ilişkisi bu bölgede bir deneyimdir.Çünkü anıtlarla ve arkeolojik parklarla doludur.Benzersiz Pompei,Uerculanevm ve antik Villav Stabia;Cuma Pozzuoli de Rione Terra'yla Phlegrean alanları,Avrupa'nın en büyük kentsel arkeolojik parkı,Baia'nın sualtı şehri ve Conza arkeolojik park.Bölgeden aşağıya doğru gidildiğinde bir milli park ve Caserta'da muhteşem kraliyet sarayı ile çevrili olan Velia arkeolojik parkı ve Paestum tapınakları vardır.

Campania banyoları ile ünlüdür.Ischia'dan Telese ve Contursi'ya kadar 29 mineral su kayanağı İtalya'da spa merkezlerine sahip bölgeler arasında beşinci yapar.

#### **Kıyı boyunca**

En ünlü turistik yerlerinden biri hemen hemen Mavi Grott,Villa Jovis (İmpartor Tiberius'un inşaa ettiği 12 ülkeden biri),Certosa of S.Gia como ve Palazzo Cerio'suyla dünyada en çok arzu edilen Capri adasına dokunan Sorrentine yarımadasıdır.

Uluslar arası turizmde en iyi bilinen bir başka nokta Yunanlılar tarafından Ischia "yeşil ada"dır ve manzaralı,müzeler,ünlü villalar ve mucizevi termal banyolar sunar.Sorrento sahili kayalık sahillere ve denizlere uzanan kalkerli kayalıklarıyla yüksek ve kayalıktır.Sanat ve gelenek sahil boyunca güzel şehirleri karketerize eder.Deniz üzerinde uçurum ve Rönesans ve Barok mimamrisini korur.Sorrento yakınlarında termal banyolarıyla ünlü Vico Eguense vardır.Kıvrımlı sahil yolu İtalyan manzarası harikalarından biridir.

Positano'ya giden yolu izleyerek,kıvrımlı yol Vapoli körfezinin güzel manzaraları,Vezüz ve Capri'den zevk alınabilir.Mavi deniz ve dağlar arasına yer alan

Positano büyük bir doğum sahnesi gibi görünüyor.Evler deniz üzerine kemerli revaklarla,pastel renkleriyle boyanmış şekilleriyle karakterize edilebilir.Ona ilahi sahil mücevheri denmesi bir tesadüf değildir.

İlahi sahil yada deniz kızlarının sahili İtalya'ya yapılan herhangi bir yolculuğun zorunlu durağıdır.Sorrentine yarımadası ve Salerno körfezi arasında uzanır.

Denize doğru düşen güçlü uçurumlar.körfezler Coca dei Mrini'deki Emeral Grotto gibi kayalar,dünya mirası olan Fiordo of Furore'yle karakterize edilebilir.

Harika ve eşsiz balıkçı köyleri ve kazabaları sahile nokta koyarlar.Duomo ve değirmenler vadisiyle Amalfi doğal ve sanatsal güzellikleri bakımından zengin Ravello Maiori,Minori,Cetara,Erchie ve Ravito'da seramik müzesi ve seramikleriyle ünlü Vietri.

Vietri Campania bölgenin en büyük ili Salerno'dan sadece birkaç dk.dır.Salerno bölgedeki güzellikleri ziyaret etmek için stratejik bir konumda olan Nocera Inferiore'ye trenle sadece 10 dk.dır.

### **Yağmur ve su ile kaplı Sarno Vadisi**

Birkaç İtalyan bölgesi "Agro Nocerino Sarnese gibi eşit gelişme potansiyellerine sahiptir.Lattori ve Picontini dağ zincirleri arasında Sarno nehri ovası üzerinde genişlediği için Agro sadece 170 km<sup>2</sup> ve yaklaşık 270.000 nüfusuyla gurur duyar.Bu nedenle Agro tarafiğe açık ve eski bir ortak tarih ile birleşmiş Compact bir bölge olarak görünür.Vezüv'ün kül yağmurları,nehirin sel kumları,özellikle toprağı bereketli yaptı.2 milyon yıldır bu topraklar sebze ve olağan üstü tatlı meyveleri üretti.Tüm dünyada ünlü hastalıkların tedavisinde ve bakımında çok değerli olarak şanlı bilim adamı tarafından tanınan "San Marzano" domatesinden alıntı yapmak yeterli olacaktır.

İtalya'da birkaç coğrafi gerçek önemli nokta ne olursa olsun ulaşılmasını sağlar.Müdahaleler ve yatırımlar Salerno,Napoli ne Nola (sadece 15 km) interpo (karayolu-demiryolu dağıtım merkezi)'ya iyi iletişim yolları geliştirdiler.Çok sayıda arkeolojik ve sanatsal kanıtlar vardır.M.Ö 6. yy ortalarında kurulan Nuceria Alfaterna(Pompei Herculaneum,Stabia içine alan sanitik konfederasyon)Lega Nocerina'ya önderlik etti.

Cumhuriyetçi ve imparatorluk döneminin görkemli cenaze anıtlarıyla karakterize edilen Necropolis of Pizzone,Pareti Hellenistik-Roma tiyatrosu (eski Campania'nın en büyük binalarından biri),Grotti Resort'ta hala çamur katmanları altında gömülüdür.Sarno vadisindeki erken dönemlere ait hristiyan sanatı renkli mermerleri,kitabeleri,çerçeveler,raflar,yapısal ve dekoratif mimari unsurların hayran olunabileceği muhteşem Santa Maria Maggiore vaftizhanesi(MS. 6.yy ortaları)tarafından belgenmiştir.Ager oluşturan tüm belediyelerde arkeolojik ve tarihi,sanatsal izler bol bol belgelenmiştir.Kutsal yarıküre Materdomini için cennetin harika freski Angelo ve Francesco Solimena tarafından korunduğu Vescovado(Nocero Inferiore)'de San Prisco katedraline ve katedral Nocera Superiore(folklorik ve adanmışlık)jizlerine sahiptir.Bu çeşit sanat Neopalitan Barok'un en güzel "sottinsu" (tepetaklak)ev sahipliği yapan eleştirmenlar tarafından kabul edilir.Çok ilginç müze alanları:Pinacoteca'dan Museo Provinciale dell'Agro Nocerino'ya, Pagani'deki Alfonsiano müzesine ,Nocera Superiore'de en erken Hristiyan vaftizhanesine yakın,Sarno'nun arkeoljik müzesi yakınında ve Capua sarayının içinde yer aldılar.

Akdenizin sunabildiği muhteşem bir sentez olan Nocero Inferiore Salerno ilindedir.Salerno tüm dünyadan ziyaretçilere ev sahipliği yapmaya hazır bir şehirdir.Bu il Campania 'da en büyük ildir.Palinuro,Ascea ve Agropoli gibi sessiz ve konuksever deniz kasabalarıyla Cilento kirletilmemeiş ve Paestum arkeolojik alanları ve Amalfi sahiliyle birlikte o Sele nehrinin geçtiği yüksek ovaları ve korunmuş Vallo di Diano'yu kapsamaktadır.Nocero Inferiore belediyesi tarihi sıkıca Nuceria Alfaterna topraklarına bağlıdır.10.yy civarında Fienga şatosu parkının tepesinin etrafında inşaa edilmiştir ve 1240 yılında kale Svevia'nın II.Federico tarafından Riccardo Flangeri'ye verilmiştir.1228 tarihli bir belgede şehir Nocera oalrak belirtilmiştir.Fransız 10 yılı 5 belediyenin başlangıcı ile Nocera dei Pagani sınırlarının bölünmesini işaret etmiştir.Bourbon demiryollarının 2.bölümü olarak doğan,Nocera Inferiore tren istasyonu Paestum'a giden veya ilahi Costiera Amalfitana'ya giden büyük turun seyahatçileri için uzun zaman son duraktı.İki önemli otoyol arterleri arasında bugün Nocera bütün Agro Nocerino Sarnese ilçesinde önemli bir sanayi ve ticari noktasını tutmaya devam eder.

## **NOCERA INFERIORE**

Şehir Nocera Inferiore belediyesinin tarihi Nuceria Alfaterna toprakları ve onu gösteren alternatif olaylara bağlıdır.1138 yılında Ruggiero II d'Altavilla tarafından tahrib edildi.

### **Ziyaret edilecek yerler**

**Fienga kalesi ve park kale** kapısı üç duvarla çevrili ve bunların üzerinede Norman-Svevia beşgen kulesi inşaa edilmiştir.Aziz temsil edilen orta çağ freskler ve izleri küçük bir şaphelin içinde görülebilir.Orjinal plandan Angioni kraliyet ailesinin duruşmalar düzenlendiği devler adası veya kraliyet süvari gibi yapılır kalır.İlginç olan muhtemelen ana dairelerin yapıldığı büyük bahçelerin batı kıyısındaki çift penceleridir.Park tepesinin en yüksek yerinde diğer tarihi yapı 19 ve 20.yy arasında inşaa edilmiştir ve adını orada yaşayan son sahiplerinden Fienga sarayı ismini almıştır.Piskopos Petro di Capaccio'nun istediği gibi 1228 yılında kurulan Kilise ve Aziz Anna manastırı Albino dağı sahilinde yereldi ve tarihi 1500 lere gider.Kilise bugün Washinton'da ulusal galeride korunan,aralarında sanat eserleri ile süsleyen Nocerin aristokratik Giovan Battista Castald tarafından 1549'da genişletilmiştir.

### **Kilise ve Aziz Chiara manastırı**

13.yy sonunda kuruluşundan beri Clarisse rahibe emriyle yerleşime açılan Pagani ve Nocera Inferiore sınırları üzerinde kilise ve Aziz Chiara manastırı 1304 yılında tamamlanmıştır.Binanın cephesi tek cephelidir.Kilisenin içinde sağ taraftaki ilk Sapel Aziz Chiara'ya ,ikiside "dark"diye nitelendirilen Madonna'ya adanmıştır.Efsaneye göre 1601 yılınd gözleri ve elleri hareket etti ve o zamandan beri mucizevi olarak birçok hastayı iyileştirdi.Renkli mermer sunak üzerinde 1600'lerin ilk yarısında bilinmeyen bir yazar tarafından Vergine Annuziata'nın bir tablosu vardır.

**Kilise ve Aziz Anonio** binası Güney İtalya'daki Gotik mimarisinin ilginç bir şekilsini yansıtır.Orjinal olarak Aziz Francesco'ya adanan kilise 1256'da yapıldı.1808 yılında bastırılmış manastır 1951'de rahipler tarafından yeniden işgal edilmiştir.15 bin ciltten fazla esere ve nadir el yazmalarına ev sahipliği yapan bir kütüphanedir.Alt katta

1965'ten beri harika mermer Athenaiya hayran olmanın mümkün olduđu Agro Nocerino'nun şehri Arkeolojik müzesi bulunmaktadır.En üst katta Pietro Negrone tarafından Bambino'yla Madonna'nın olduđu 16.yy önemli çalışmalarının olduđu bir resim galerisi vardır.

**Aziz Prisco katedrali** cephe ve mevcut yapısı Barok çağına kadar gider.Kazılar son zamanlarda orijinal kilisenin yapısını göstermektedir.Sunah üzerinde Aziz Marco'lu değerli bir resim vardır ve Francesco Solimena ve Angelo tarafında yapılan cenetin freski vardır.

### **CAMPANIA LEZZETLERİ**

Bazı tatlar ve kokular vardırki dünyanın her yerinde İtalyanca anılır:Spagetti,Pizza,Mozarella ..ki bunlar Nogeranın bulunduđu bölgede Campaniada üretilen en iyi yiyecekler olarak adlandırılır.Onun gastronomideki zenginliğinin anahtarı(sırrı) sadelik ve lezzet arasındaki bağ ve evrensel olmasıdır.

İyi yemek, deniz ve güneş, domates ve fesleğen kokan ünlü Caprese domates salatası ve mozzarella kombinasyonu ile makarna, çıtır 'Carozza Mozzarella', Kıyı bölgesinin çarpıcı güzelliği taze balık, özel,farklı lezzetlerde limonlar, renkli sebzeler, hakiki sızma zeytinyağı ve şarap keyfi;son ama en az değil, elbette geleneksel bir yemeği tamamlayan , kaçınılmaz şekilde ve yeri doldurulamaz bir fincan Napoliten kahve tabii ki.

#### **Campania Mutfağı**

Zengin tarım arazileri ve taze deniz ürünleri için limanlara erişimin kolay olmasına rağmen Mutfağının " iddia edilen şöhreti sokak yemeklerinin çok çeşitli olmasındandır,ki bunlar , kızarmış ,ızgara ,hatta dondurulmuş bile olabilir. Bu ikramlar genellikle elle ve dükkanlarında veya sokaklarda kullanılabilir ve ucuz , taze malzemelerle yapılır .

Pizza ve makarna ,yerel buğdayla pişirilir ve dünyanın her yerinde bölgenin tarifiyle yapılır.. Orijinal pizza,,ki genellikle el yapımıdır, ya Pizza Marinara ki bu domates , sarımsak ve yağ ile yapılır , ya da domates ,fesleğen ve Mozzarella ile yapılan Pizza Margherita dır.

Makarnanın bölgede bir çok şekli bolca mevcuttur.. Çoğu, spagetti , Maccheroni , fusilli ve ziti gibi , tanıdık olmakla birlikte , Perciatelli uzun ama içi boş az bilinen bir tür şehriyedir.

Birçok balık yemekleri vardır..örneğin , istiridye sosu, balık çorbası , kızarmış hamsi , kılıç rulo , San Marzano domates ile pişirilmiş ahtapot ve biber ile midye spagetti .

Eti pişirmenin geleneksel yolu sebze ile birlikte ızgara etmektir .

Sebzeler, mutfağın da büyük bir rol oynar , öyleki yöre insanına " mangiafogle " ( yaprak yiyciler ) denir. Verimli topraklar bol miktarda yeşil salata , domates , patlıcan , biber , sarımsak ve otlar gibi gıdaları sağlar . Tipik bir soğuk salata otlar ve peynir ile çiğ veya pişmiş sebze lerden oluşabilir.. Diğer popüler yemekler , soğuk servis edilen siyah zeytin , kapari , sarımsak ve hamsi ile tatlandırılmış kırıntıları ile



kırmızı ve sarı biber dolması ve tabii ki fesleğen ve zeytinyağı ile patlıcan , biber , kabak ve soğan kompostosu tabak ,ünlü patlıcan parmigiana dan oluşur.

Provolone'nin , Pecorino'nun , Manteca del Cilento , Scamorza , Buffalo Mozzarella ve Burrino dahil tüm peynirler , yüzyıllar boyunca geleneksel şekilde üretilmiştir.

Taş çekirdekli meyveler , kavun, karpuz, narenciye , incir ve üzüm yetiştirilir ve olgunluk zirvesinde toplanır . Zengin zeytin aromalı yeşil sızma zeytinyağı vardır.. Kestane , ceviz ve fındık bu bölgede de yetişmekte ve yerel yemek tariflerinde yaygın olarak kullanılmaktadır .

Amalfi limonları ünlü Limoncello likörünü yapmak için kullanılır,yada krema ve çilek veya rom ile yapılan sünger kek,Sospiri (hafif taze , bademli kurabiye ) Limon lokumları, idondurma , ve tatlılar hazırlamak için kullanılmaktadır , Campania PDO ( Menşe Korumalı belirlenmesi ) ve PGI Ürünleri ( Coğrafi Endikasyon Korumalı )dır.

Nocera Inferiore'da neyin tadına bakılır

Nogera bölgesinin geleneksel yemeği son zamanlarda yeniden keşfedilmiş olan ' mbuttunato' sarı dolma biberdir. . Damak Zevkine göre i defriarielli de (uzun ve ince yeşil biber ) vardır , mısırveya pizza ile kızartılmış veya ızgara olarak servis edilir. Noceranın diğer bir tipik sebzeside açık narın tadı ilebeyaz soğandır. Karakteristik bir özelliği ise seyyar satıcıların el arabasıyla şeker , limon ve su ile hazırlanmış ferahlatıcı limonlu dondurma satmasıdır.Diğer lezzetleri ise bir kitap gibi katlanmışpizzalar , ciurilli vekrep ( kabak çiçekleri ) ,domates sosu ve fesleğen le servis edilen mozarella doldurulmuş yuvarlak patlıcanlardır.

**GÜNEYİN SES İ: TAMMURRIATA**

" Tammurriata " Özellikle Nocera ve Paganide , ,yaygın olarakta Campania bölgesinde yayılmış bir arkaik ritmik - melodik,ve özel bir şarkı,müzik ve dans ile bütünleşmiş müzikal bir ifadedir.Adını "tammorra" denilen ve bazı metal disklerin ( ziller ) , bağlı olduğu dairesel ahşap çerçeve şeklinde keçi derisinden yapılmış olan bir davuldan alır.. Bu genellikle bir şarkıcı , bir müzisyen ve iki dansçı tarafından temsil edilmektedir .

Pompeii de bir kaç ressam resimlerinde tammorra veyaküçük " tamburello "ya oldukça benzer bir enstrüman çalan müzisyenler göstermesine rağmen müzik ve dansın kökeni , hala belirsizdir .

Tammurriata nın bir şarkı olarak kökeni, Eski Yunanlıların İtalya'ya geldiği veGüney boyunca koloniler kurduğu zaman olan M.Ö.beşinci yüzyılda izlenebilmektedir .

Campania nın özellikle iç bölgelerinde köklü davul ile yapılan Antik Yunan'daşarkı , tarım ve ekinlerin ve hasatların koruyucusu olan tanrıların ibadetleri ile ilgilidir . Yüzyıllarda tarım gelenek ve görenekleri kuşaktan kuşağa sözlü olarak aktarılmaktadır.ve tammurriata , şimdiki kadar , babadan oğula geçmiştir.

Günümüzde Tammurriata özellikle ilkbahar ve yaz aylarında gerçekleşen dini kutlamalar sırasında , Campanianın bir çok köylerinde( Nogera ya en yakını Paganidir), sokaklarda söylenir,dans edilir. Festivallerin tarihleri Paskalya takvimine göre sabittir ve onun çeşitli ve değişik tezahürleri iMeryem Ana dini kutlamalarıyla ilişkilidir . Dini yönü putperestlik ve atalarının ibadetleri ile birleştirilmiş olup köylülerin yaşam ,mevsim döngüsü ,alanların da iş ve bahar kutlamaları ile ilgilidir.

Tammurriata sesi tek bir müzisyen tarafından oynanan bir ikili ritme dayanmaktadır.. Şarkıların sözlerinde özellikle hem cinsel çağrışım hemde , bir dini

çağrışım ve güçlü bir pagan lezzet i de vardır. . Melodileri, bir veya daha fazla şarkıcı tarafından söylenir.. özellikle bulunulan ortamı canlandırmak ve yaratıcı kabiliyetlerini göstermek için sık sık yeni dörtlüklerin yanına espiriler(barzellete) eklemek suretiyle yapılır.Bu yüzden piyano tuşları yoktur.

" Castagnette " yardımı ile yürütülendans , bir erkek ve kadın arasındaki bir aşk oyununu temsil eder yada iki kadın yada iki erkek arasındaki rekabeti ,kavgayı ,yarışı temsil eder.Müzik,şarkı ve dans bulunduğu yere ve bölgeye ,köye göre farklılıklar gösterir.

Bu bir gelenektir. tutkudur , bu bağılılıktır , bu sadece yaşı insanlarının anılarına ait olan bir ritmimizdir.. kültür dernekleri ve popüler müzik grupları bunu korumaya ve genç kuşaklar arasında yaymak için çalışıyor olsalarda... ,sloganı ise: hissettiğin şeyi yap..

' Castagnette 'bağparmak üzerinde bir bağlantı kablosu ile avcun içine bağlanmış olup ellere çırpıma yardım eden ,fildişi kabuklarından yapılan bir çift perküsyon aletidir .

Adını Castagne yani İtalyan kestanesin den alır,tahtadan yapıldığı için elde çırpıldığı zaman ses tekrar çıkar ki bu da kızartılırken kestanelerin çıkardığı sesi hatırlatır.

Castagnette, İspanyolca ' nacchere ' dan farklıdır,daha küçüktür ve sesin en karakteristik noktalarını vurgular.

Elinizde bir çift castagnette varsa,İtalyanın Güney Kıyısı Denizinin ve Amalfi Kıyısının limon kokularını içinize çekersiniz.....köklerinize,gelenek ve göreneklerinize gurur duyarsınız.

## CZECH

### Campania

Campania je jednou z oblastí jižní Itálie. Ve starověku byla nazývána Campania Felix pro své přírodní krásy, mírné podnebí, archeologické pozůstatky, umělecké bohatství, kulinářské dědictví, hudbu a tradiční tance. Táhne se podél pobřeží Tyrhénského moře, které se může chlubit krásnými místy, např. ostrovy Capri a Ischia v Neapolském zálivu na Sorrentínském poloostrově, pobřežím Amalfi, které vede od Cilenta k Dominitánskému pobřeží s provinciemi Neapol (krajské město), Caserta, Benevento, Avellino a Salerno. V Campanii se také nachází národní parky a spousta přírodních rezervací, například Matese, park Monti Picentini, Vesuv a Národní park Cilento a Vallo di Diano. S historií se můžete setkat prakticky na každém kroku, jelikož oblast je plná památek, mezi nimi jsou jedinečné Pompeje, Herculaneum, Stabia a Oplontis. Je zde největší městský archeologický park v Evropě, podvodní město Baia a archeologický park Conza. Směrem na jih stojí chrám Paestum, archeologický park Velia obklopen národním parkem a také nádherné královské paláce v Casertě. Campania je známá svými lázněmi: 29 minerálních

pramenů (z Ischia do Telese a Contursi) z ní dle pátý region disponující lázeňskými centry.

#### Pobřeží

Jedna z nejznámějších turistických destinací je Sorrentínský poloostrov, který se téměř dotýká ostrova Capri, patří mezi nejoblíbenější ostrovní turistické destinace na světě. Nachází se na něm Palazzo Cerio, Certosa S. Giacomo, Villa Jovis (jedna z dvanácti vil, které postavil císař Tiberius), Blue Grotto. Další známé místo pro mezinárodní cestovní ruch je ostrov Ischia, nazývaný také „Zelený ostrov“, založený díky. Nabízí spoustu krásných krajinných oblastí, muzea, slavné vily a zázračné termální lázně. Sorrentské pobřeží je vysoké a skalnaté, s vápencovými útesy padajícími do moře. Krásná města podél pobřeží se charakterizují uměním a tradicí. Nejznámější z nich je Sorrento. Je umístěno na útesu nad mořem a zachovává renesanční a barokní architekturu. V blízkosti Sorrenta jsou malebné Vico Equense, slavné termální lázně. Klikatá pobřežní silnice je jedním ze zázraků italské krajiny; na silnici do Positano je zatáčka za zatáčkou. Je možné si odtud vychutnat krásný výhled na Neapolský záliv, Vesuv a Capri. Mezi horami a modrým mořem vypadá Positano jako obrovský betlém. Domy se vyznačují klenutými arkádami v pastelových barvách, táhnoucími se do moře. Ne náhodou je Positano nazýváno „klenotem Božského pobřeží“.

Pobřeží Divine, neboli "pobřeží z mořské panny", by v Itálii mělo být povinnou zastávkou. Rozprostírá se mezi Sorrentínským poloostrovem a zálivem Salerno. Krajina se vyznačuje mohutnými útesy padajícími do moře, zálivy, jako je například Emerald Grotto v Conca dei Marini a Fiordo (fjord) Furore. Patří do světového kulturního dědictví UNESCO. Nádherné a velmi unikátní jsou rybářské vesnice nebo malá města na pobřeží - Amalfi, Duomo a Valley of the Mills, Ravello. Jsou to klenoty elegance. Bohaté na umělecké a přírodní krásy jsou také Maiori, Minori, Cetara, Erchie a Vietri, známé po celém světě z keramického průmyslu. V městě Raito se nachází keramické muzeum. Vietri se nachází jen pár minut od Salerno, je to největší město v regionu Campania. Salerno je pouhých deset minut vlakem od Nocera Inferiore, strategického místa, jelikož se nachází přímo v centru všech krás tohoto regionu.

### **SARNO VALLEY- tvarovaná ohněm a vodou**

Agro Nocerino leží nad řekou Sarno mezi řetězci hor Lattari a Picentini se může pochlubit rozlohou 170 km<sup>2</sup>. Žije zde asi 270.000 obyvatel. Písek z řeky a dešť vesuvského popela učinily půdu v této oblasti obzvláště úrodnou. Za více než dva miliony let přinesla tato krajina různé druhy ovoce a zeleniny mimořádných chutí. Například rajčata „San Marzan“ jsou známá po celém světě a používají se jako prevence mnoha nemocí.

Některé historických zajímavostí

Existuje zde velké množství archeologických památek. Nuceria Alfaterna byla založena kolem poloviny VI. století př.n.l.

- Monumentální nekropole Pizzone se vyznačuje nádherným pohřebním mauzoleem z republikánské a císařské doby.
- Theatre of Pareti (jedna z největších staveb starověké Kampánie stále ještě

pohřbená pod vrstvami bahna) je kolosální římský amfiteátr ve středisku Grotti.

- Raně křesťanské umění v údolí Sarno dokládá úžasné Baptisterium Santa Maria Maggiore (polovina VI. století n.l.), kde jsou mohutné mramorové sloupy plné epigrafů a jiných dekorativních architektonických prvků.

- Významná je papežská bazilika Sant'Alfonso Maria de 'Liguori v Pagani na Materdomini v Nocera Superiore,

- Ke skvostům patří také katedrála San Prisco v Nocera Inferiore, kterou zdobí nádherné fresky Angela znázorňující nebe. Toto dílo je kritiky považováno za nejkrásnější "sottinsù" (vzhůru nohama) neapolského baroka.

- Velmi zajímavé jsou muzejní prostory: Pinacoteca a Museo Provinciale dell'Agro Nocerino, které jsou připojeny ke klášteru Sant'Antonio v Nocera Inferiore, muzeum Alfonsiano v Pagani, nové Lapidárium, baptisterium v Nocera Superiore, archeologické muzeum Sarno apod.

Nocera Inferiore se nachází v provincii Salerno, ukazující syntézu toho, co Středozemní moře může nabídnout. Salerno je pěkné město připraveno hostit návštěvníky z celého světa. Tato provincie je největší v Kampánii, kam patří i pobřeží Amalfi, archeologická oblast Paestum a Cilento, dále pak tichá a příjemná mořská města jako Agropoli, Ascea, Palinuro. Salernem protéká řeka Sele. V okolí Salerno najdeme i vysoké pláně a chráněné krajinné oblasti Vallo di Diano.

## Město

Historie území Nocera Inferiore je pevně spjata s historií Nuceria Alfaterna. Kolem X. století byl kolem kopcem Fienga Castle vytvořen park. V roce 1023 byl označen jako Civitas Nuceriae. Město bylo pak v roce 1138 zničeno Ruggierem II d'Altavillským. Místní hrad byl v roce 1240 předán z rukou Frederica II Svévského do rukou panovníka Riccarda Filangerského. Všechny tyto údaje jsou zaznamenány v dokumentu z 1228 roku, kde je město citováno jako Christian Nocera. Za vlády Francouzů (1806-1815) bylo území Nocera dei Pagani rozděleno do pěti obcí. Byla postavena borbonská železnice. Nádraží Nocera Inferiore bylo na dlouhou dobu poslední zastávkou pro všechny cestovatele Grand Tour, kteří putovali do Paestum nebo na Costiera Amalfitana. Nocera dnes představuje důležitou průmyslovou a obchodní zónu na území celého Agro Nocerino Sarnese.

Dnes zde můžeme navštívit:

- hrad jménem Fienga a jeho překrásný park. Celý areál hradu je obklopen třemi zdmi a normandsko - svévanskými pentagonálními věžemi. Stopy po středověkých freskách představujících svaté jsou k vidění přímo v malé kapli. Z původního vybavení hradu zůstaly pouze zbytky královské kavalerie nebo taky pokoj „velikánů“, kde se konaly výslechy Angioniho královské rodiny. Velice zajímavé jsou taky dvojité lancetová okna, která vedou na velké nádvoří. Existuje domněnka, že právě na nádvoří se nacházely hlavní byty. Na vrcholku kopce byla mezi 19. a 20. stoletím postavena historická tvrz. Je pojmenována podle posledního vlastníka hradu, který tam žil.

- kostel a klášter sv. Anny postaven kolem roku 1288. Dle p[ř]ání biskupa Petra Capaccckého se tam nachází klášterní domy a Dominikánská klášterní komunita. Skalní svatyn[ě] sv. Marie Miracolské je spjata s olivetanskými otci a nachází se na pob[ř]eží Mount Albino u[ž] od 1500 roku. Kostel byl rozšířen v 1549 roce norským aristokratem Giovannim Battistou Castaldem, který ho ozdobil um[ě]leckými díly Madonna D´alby , Rafaella Santiho. Avšak k dnešnímu dni jsou tyto památky uschovány v Národní galerii ve Washingtonu.

- kostel a klášter sv. Chiary nacházející se na hranici Nocera Inferiore a Pagani. Kostel s klášterem byl obývaný řádem sester klarisek u[ž] od dob jeho založení, to znamená koncem 13. století. Celý komplex byl dokončen později, a to v roce 1304.

Fasáda budovy je jednoduše spirálovitá. První kapli uvnitř kostela nalezneme na pravé straně od vchodu. Tato kaple je zasvěcena sv. Chiaře. Poté můžeme navštívit další významnou kapli Madony, která je jinak nazývána temnou nebo také tajemnou. Legenda říká, že v 1601 Madona pohnula svými rukama a očima a od té doby zázračně léčí a uzdravuje lidi kolem. Na polychromovaném mramorovém oltáři se nachází malba Vergine Annuziata, kterou namaloval neznámý autor v první polovině 17. století.

-kostel a z[á]kon sv. Antonína - budova reprezentuje zajímavou expresi s renesančními a neoklasicistickými prvky. Kostel, jenž byl původně zasvěcen sv. Františkovi, byl postaven v 1256 roce. V klášteře můžeme najít knihovnu, která disponuje více jak 15 000 svazky a dalšími nejrozsáhlejšími vzácnými rukopisy. Ve spodním patře se již od roku 1965 nachází archeologické provinciální muzeum Agra Nocerina, kde můžeme spatřit nádhernou mramorovou sochu Athény ještě z imperiální doby a taky ikonu buccero nesoucí název v osco abecedě, jinak zvanou nocerino. Na horním podlaží se nachází velká galerie bohatá na obrazy pocházející z 16. století, mezi nimi se taky ukrývá obraz „Matky s dítětem“, jehož autorem je Pietro Negrone.

-katedrála sv.Prisco

Fasáda a nynější současná struktura pochází již z období baroka. Při vykopávkách byla v katedrále nalezena kolonáda z původního kostela. Velmi cenné jsou rovněž malby sv. Marka na oltáři a freska nebe Angela a Francesca Solimenových.

## Zvuk jihu: Tammurriata

---

„Tammurriata“ je archaické označení tance doprovázeného zpěvy a bubny a je rozšířen v regionu Campania, a to zejména v Nocera a Pagani. Tammurriata bere své jméno od „tammorra“ - bubnu sestaveného z kruhového dřevěného rámu, na němž je

natařena kozí kůře a pııpevnıny kovove disky (řinely). Obvykle je vykonávána jedním zpııvakem, muzikantem a dvěma taneřnicemi. Pııvod hudby a tance je stále nejistý, i když několik maleb v Pompejích ukazuje hudebníky hrající na hudebn nástroj velmi podobný tammorra nebo menř „tamburello“. Poatky Tammurriata jako skladby lze vysledovat až do pátého století pııed nařm letopořtem, kdy staří řekove pııišli do Itálie a zalořili kolonie po celém jihu. Zpııv starých řek doprovázený bubnem ihned zakořenil ve vnitrozemí Kampanie, co úzce souviselo se zemědělstvím a uctíváním bohů, kteří ochrařovali úrodu a sklize. V pııibehu staletí byly pııedvany zemdlřske tradice a zvyky ustn z generace na generaci a tammurriata se ddila z otce na syna. V souřasne době se Tammurriata jeřt stále hraje, tanř a zpv v ulicích řády obcí břhem nbořenskch slavností, které se konají pııedevřm na jaře a v létě. Termíny festivalů jsou stanoveny v souladu s velikonořnm kalendářem a jsou spojeny s nbořenskmi oslavami Panny Marie. Nbořensky aspekt je spojen s pohanskm, týkajícím se řivota rolníků, cyklu rořnch období, pııace na poli a oslavy jara. Zvuk Tammurriaty je zalořen na binárním rytmu, který je hraný jedním hudebníkem. Slova psn mají jak nbořenske konotace, tak silnou pohanskou pııichu, a to zejména v oblasti sexuln. Melodie jsou zpívány jedním nebo více zpııvky, kteří řasto pııidvaj nove sloky nebo krátké vtipy („barzellette“), a to kvůli ořiven atmosféry nebo jako důkaz svých tvůrčích schopností. Z tohoto důvodu neexistují klavírní verze. Tanec, provedený pomocí „Castagnette“, pııedstavuje milostný zápas mezi muřem a řenou, nebo boj mezi dvěma muři nebo dvěma řenami. V hudbě, textech a tancích existují patrne rozdíly v závislosti na oblasti, v níž mají svůj pııvod. Je to tradice, je to oddanost, je to vaře, je to rytmus, které jsou pouze ve vzpomínkách velmi starých lidí, ačkoli se je kulturn sdrven a populrn hudebn skupiny snařı zachovat a rozřit mezi mladou generaci mottem: Dělejte to, co máte pocit, ře děláte! „Castagnette“ je bicí nástroj skládající se ze dvou mrn konkávních muř ze slonoviny nebo tvrdého dřeva, které se drı v dlani. Castagnette bere své jméno od „castagne“ (italsky kařtan), a to jak kvůli dřevu, ze kterého je vyrobená, tak kvůli zvuku, který vydv - pııipomn praskání peřench kařtan. Castagnette se liřı od řpanlřskeho „nacchere“, protoře je menř a dřaznjř. „Když drıme Castagnette ve svých rukou, cítíme závan italského jiřnho pobř, vůni citronů z Amalfi Coast a jsme hrd na své kořeny, zvyky a tradice.“

## Kampnske chut

V Kampanii jsou nkter chut mluvc italsky do celého světa: řpagety, pizza, mozzarella. Klřem k bohatství její gastronomie je kombinace jednoduchosti a chuti, kterou je schopen rozeznat jazyk obyřejnho konzumenta.

Dobe jídlo, vonící po moř�e a slunci: třstoviny s rajřaty a bazalkou, kombinace rajřat a mozzarely ve slavnm Caprese salátů, kupav „mozzarella v Carrozza“, ř�erstve ryby , zvlařtn chuť citronů, ř�erstv zelenina, potııřen z opravdového extra panenského olivového oleje a vína. Tradiřn jídlo dokonı nevyhnutelný a nenahraditelný řalek kávy, samozejm neapolské.

### Kuchyn v Kampanii

Pizza a těstoviny vyrobené z místní pšenice jsou známé po celém světě. Originální pizza, nejslavnější „ruční“ potravina, je obvykle buď pizza pokrm s rajčaty, česnekem a olejem, nebo pizza Margherita s rajčaty, bazalkou a mozzarellou.

Pasta má spoustu variant. Většina z nich jsou známé jako špagety, maccheroni, fusilli a ziti. Perciatelli je méně známá nudle, dlouhá, ale dutá.

Základem mnoha pokrmů jsou ryby, například špagety se škeble omáčkou, rybí polévka, smažené ančovičky, meloun rolích, chobotnice vařené s rajčaty San Marzano, mušle s pepřem.

Tradiční způsob vaření masa je grilování. Maso se jí spolu se zeleninou.

Zelenina hraje v kuchyni tak velkou roli, že místní lidé jsou často nazýváni „mangiafoglie“ (jedlíci listí). Úrodná půda poskytuje bohaté množství potravin, včetně salátu greeny, rajčat, lilku, papriky, česneku a bylinek. Typický studený salát může obsahovat syrovou nebo vařenou zeleninu s bylinkami a sýrem. Další zajímavá jídla jsou dušené jídlo z lilku, papriky, cukety a cibule s bazalkou a olivovým olejem, které se podává za studena. Plněné červené a žluté papriky se strouhankou ochucené černými olivami, kapary, česnekem a ančovičkami, samozřejmě taky slavný lilek s parmezánem.

Sýry, včetně Provolone, Pecorino, Manteca del Cilento, scamorza, Buffalo mozzarellou a Burrino, jsou vyráběny tradičním způsobem již po celá staletí.

Melounům, citrusům, fíkům a hroznům, olivám, kaštanům, vlašským ořechům a lískovým oříškům se v této oblasti nesmírně daří a v místních receptech nikdy nechybí.

Amalfi citrony jsou používány pro přípravu likéru limoncello, na přípravu zmrzliny, sladkostí a dezertů jako je Baba - piškotový dort se šlehačkou a jahodami. Sospiri jsou lehké vzdušné mandlové sušenky, Lemon potěšení zase dort plněný citronovým pudinkem.

## **Co ochutnat v Nocera Inferiore**

Typický pokrm v Nocery je nově objevená mbuttunato (mazaná) žlutá paprika. Pikantní friarielli (dlouhé a tenké zelené papriky) jsou podávány smažené nebo grilované. Další typickou zeleninou v Nocera je bílá cibule s nezaměnitelnou jemnou chutí. Charakteristické jsou mohyly ze pedlars, které se prodávají jako osvěžující citronová zmrzlina, připravená pouze z cukru, citronu a vody. Další pochoutky jsou pizzy složené jako kniha, lívance z ciurilli (květy dýně) a válcované lilky plněné mozzarellou podávané s rajčatovou omáčkou a bazalkou.