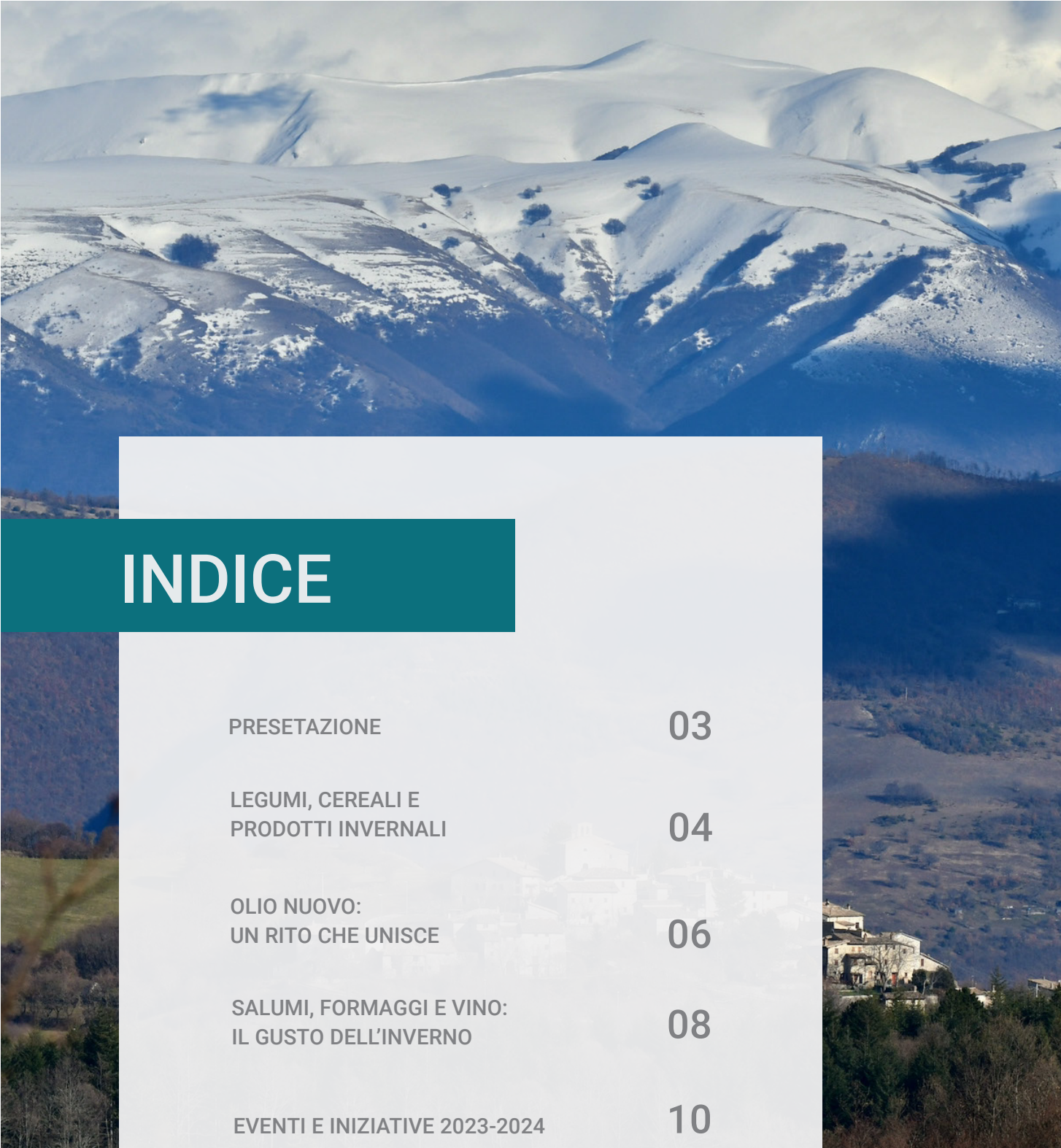


by Campello
MAGAZINE

AUTUNNO/INVERNO 2023-2024





INDICE

PRESETAZIONE	03
LEGUMI, CEREALI E PRODOTTI INVERNALI	04
OLIO NUOVO: UN RITO CHE UNISCE	06
SALUMI, FORMAGGI E VINO: IL GUSTO DELL'INVERNO	08
EVENTI E INIZIATIVE 2023-2024	10
IL PAESAGGIO COME PROTAGONISTA	11



by CAMPELLO
MAGAZINE SEMESTRALE

Sapori d'autunno, castelli e comunità: Campello che accoglie

L'autunno porta con sé il profumo dell'olio nuovo, l'aroma del pane caldo e la luce dorata che accarezza gli uliveti. È la stagione in cui Campello sul Clitunno si veste di festa e diventa il teatro naturale per eventi, degustazioni e momenti di incontro.

In questo secondo numero del magazine By Campello celebriamo il tempo della raccolta, ma anche il tempo della memoria, quando il territorio mostra la sua forza più autentica.



In autunno e in inverno,
i legumi di Campello portano
in tavola il sapore autentico
della campagna: semplici,
nutrienti e ricchi di memoria.



LEGUMI, CEREALI E PRODOTTI INVERNALI

L'inverno porta in tavola i piatti della tradizione: zuppe di farro, lenticchie, pane cotto nel forno a legna. Le aziende Bio Rio, Agricola Lu Pianu, Bacchettini Carlo e Santoni Vittorio continuano a mantenere viva la diversità agricola del territorio, coltivando in modo sostenibile e recuperando varietà antiche. La loro produzione non si limita al campo: attraverso mercatini, fiere e iniziative promosse da By Campello, questi prodotti arrivano direttamente sulle tavole dei cittadini e dei ristoratori locali.

OLIO NUOVO: UN RITO CHE UNISCE

Nel mese di novembre, le aziende olivicole locali — **Marfuga, Fortunati Giordano, Eredi Gradassi, Tenuta Cocciolano, Carletti Giulia** — aprono le porte dei loro frantoi per accogliere visitatori e curiosi.

Le degustazioni guidate, organizzate in collaborazione con **By Campello**, permettono di conoscere da vicino il processo di estrazione dell'olio, di assaggiare le diverse cultivar e di comprendere le sfumature di un prodotto simbolo della fascia olivata.

Ogni visita diventa **esperienza sensoriale e culturale**, un momento in cui



tradizione e innovazione si incontrano.

I produttori raccontano come il clima, le potature e la raccolta manuale influenzino la qualità dell'olio.

“L'olio buono nasce dal rispetto”, affermano in coro, e questo rispetto si percepisce in ogni goccia.



La raccolta delle olive è più di una tradizione: è un gesto d'amore tramandato, che ogni anno rinnova il legame tra la gente e la loro terra.



Salumi, formaggi e vino: il gusto dell'inverno



"Quando l'aria si fa più fresca e le giornate più corte, Campello sul Clitunno invita a riscoprire i sapori autentici del territorio: tra salumi stagionati, formaggi profumati e vini di piccole cantine, ogni degustazione diventa un viaggio nella tradizione e nella convivialità."

L'autunno e l'inverno sono anche la stagione ideale per scoprire i prodotti di stagionatura e cantina.

Nel sito By Campello, la sezione Salumi, formaggi e vino raccoglie le realtà che ancora producono secondo i ritmi naturali: piccole cantine familiari, salumifici artigianali, aziende che trasformano il latte locale in formaggi profumati.

Le degustazioni organizzate nei ristoranti

del territorio — come **Il Caminetto** e **Le Fontanelle**, protagonisti di eventi By Campello dedicati alla promozione dei prodotti tipici — hanno coinvolto cittadini, associazioni e commercianti, creando momenti di incontro e scambio.

Sono serate che raccontano non solo il cibo, ma la cultura del convivio: quella che unisce le persone attorno a una tavola, in un dialogo tra gusto e comunità.



“

Tra i profumi
dell'autunno e il
silenzio delle
vigne, il vino di
Campello
custodisce la
memoria di un
territorio e il
calore della sua
gente.



Tra gli appuntamenti più significativi di quest'anno spiccano:

- il mercatino dell'antiquariato e del collezionismo di Campello sul Clitunno, che ogni prima domenica del mese anima piazze e vicoli con oggetti d'epoca e artigianato locale;
- le serate di degustazione e promozione dei prodotti tipici nei ristoranti del comune;
- l'evento di valorizzazione del Borgo di Pissignano, con visite guidate e attività per bambini;
- le iniziative di sensibilizzazione al consumo locale promosse in collaborazione con le associazioni del territorio.

Tutti questi eventi, documentati nella sezione Notizie dal territorio, contribuiscono a far conoscere un territorio che non si limita a produrre, ma che vive e si racconta.





Autunno a Campello significa luce che filtra tra gli ulivi, nebbie leggere che avvolgono i castelli, il silenzio rotto solo dal fruscio delle foglie.

Il paesaggio diventa un palcoscenico naturale per eventi, escursioni e momenti di condivisione.

By Campello invita a viverlo lentamente: a piedi, in bicicletta, o semplicemente stando davanti a un frantoio.

Ogni scorcio, ogni prodotto, ogni persona racconta la stessa storia: quella di un luogo che resiste al tempo e lo trasforma in valore.

**Il paesaggio
come protagonista**

CONCLUSIONE

In questo numero d'inverno vi abbiamo portato tra olivi, legumi, vini e comunità.

By Campello è un invito alla scoperta: non un semplice elenco di prodotti, ma una mappa di storie, persone e paesaggi.

Che siate viaggiatori, curiosi o appassionati di gusto, Campello sul Clitunno vi accoglie con i suoi sapori, la sua gentilezza e la sua luce.

Alla prossima uscita — la primavera ci attende, con nuovi germogli e nuove storie da raccontare.





Comune di
Campello sul Clitunno

