

by Campello
MAGAZINE

PRIMAVERA/ESTATE 2023



INDICE

PRESETAZIONE	03
LEGUMI E CEREALI: LA FORZA SILENZIOSA DELLA TERRA	04
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: L'ORO VERDE DELLA FASCIA OLIVATA	06
SALUMI, FORMAGGI E VINO: IL GUSTO DELL'INCONTRO	08
EVENTI, ESPERIENZE E COMUNITÀ	10
PAESAGGIO E IDENTITÀ	11



by CAMPELLO
MAGAZINE SEMESTRALE

Radici, sapori e persone: l'anima agricola di Campello sul Clitunno

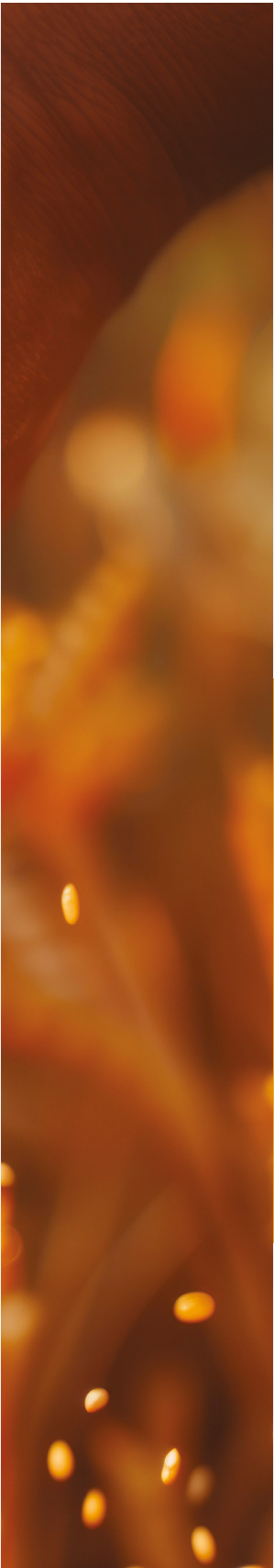
Nel cuore dell'Umbria, tra le sfumature d'argento degli ulivi e le acque cristalline del Clitunno, nasce un progetto che unisce produttori, comunità e territorio: By Campello.

Questo primo numero del magazine vuole raccontare la stagione della rinascita, quando la natura si risveglia e con essa i profumi, i sapori e i gesti antichi che scandiscono la vita rurale di Campello sul Clitunno.



LEGUMI E CEREALI: LA FORZA SILENZIOSA DELLA TERRA

Piccoli ma potenti, i legumi racchiudono l'anima più autentica della terra: nutrimento, pazienza e memoria di gesti antichi.



Tra i sapori autentici di Campello sul Clitunno, legumi e cereali custodiscono la memoria agricola del territorio e il legame profondo tra l'uomo e la sua terra.

Campello sul Clitunno non è solo uliveti. Le colline e i pianori che circondano il borgo ospitano campi dove il tempo sembra fermarsi, e dove aziende come **Bio Rio**, **Agricola Lu Pianu**, **Bacchettini Carlo** e **Azienda Agraria Santoni Vittorio** continuano a coltivare cereali, farro e legumi antichi.

Sono prodotti che raccontano una filiera semplice ma preziosa, fatta di lavorazioni manuali, rotazioni colturali, biodiversità e rispetto per la terra.

Il farro perlato, le lenticchie, i ceci piccoli e i fagioli del territorio rappresentano non solo un ingrediente genuino, ma anche un simbolo di identità.

Nelle aziende agricole locali, il ciclo della coltivazione diventa racconto: la semina in autunno, la raccolta d'estate, il profumo del grano che secca al sole. Ogni chicco racchiude la memoria di una tradizione tramandata da generazioni.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: L'ORO VERDE DELLA FASCIA OLIVATA

Poche aree al mondo possono vantare un paesaggio così iconico come la fascia olivata Assisi-Spoleto, patrimonio FAO dal 2018.

Campello sul Clitunno ne è il cuore pulsante, e le aziende agricole del territorio – Marfuga, Fortunati Giordano, Eredi Gradassi, Tenuta Coccio-lano (Agricola Sigismon-di-Sordini) e Agricola Carletti Giulia – custodiscono con orgoglio un sapere antico: la spremitura a freddo, la selezione delle olive, la cura del terreno.

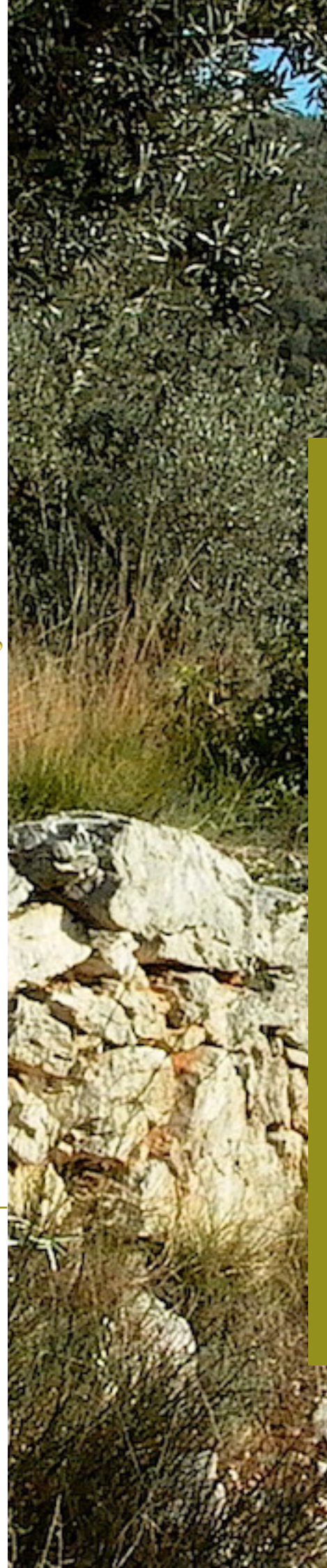
L'olio qui non è solo un



prodotto, ma un rito collettivo. Ogni anno, nel periodo della raccolta, famiglie e amici si ritrovano tra gli olivi per condividere il lavoro e celebrare la prima spremitura.

By **Campello** accompagna i lettori alla scoperta delle differenze sensoriali tra le cultivar locali: il fruttato intenso della Moraiola, la delicatezza del Leccino, l'aroma vivace del Frantoio.

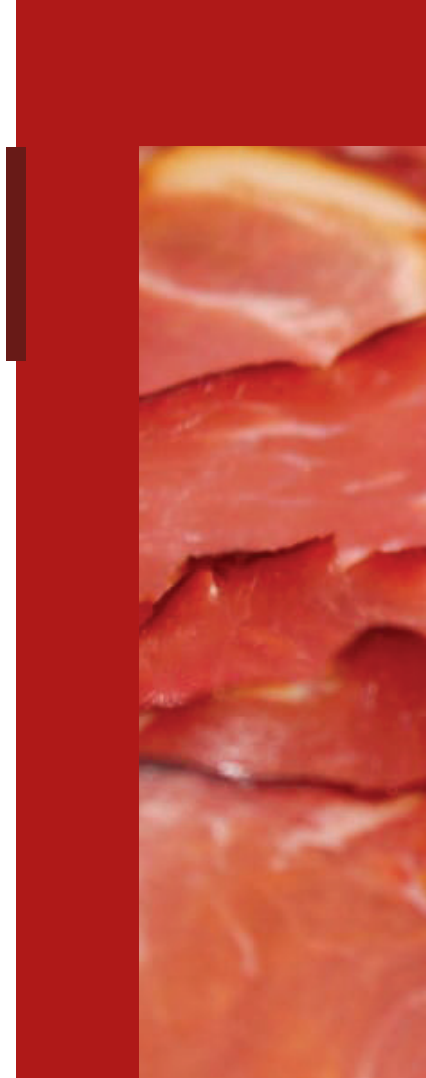
Dietro ogni bottiglia si nasconde una storia fatta di manualità, profumo e territorio.





La varietà Moraiolo è la cultivar predominante in quest'area collinare. Da secoli adattata a questo ambiente caratterizzato da un clima continentale freddo, che rende quasi impossibile l'attacco della mosca olearia, le caratteristiche del suolo e i metodi di coltivazione, che escludono l'uso di fitofarmaci, permettono di ottenere livelli di qualità difficilmente raggiungibili altrove.

Salumi, formaggi e vino: il gusto dell'incontro



Tra i profumi delle cantine e il sapore autentico dei prodotti di un tempo, Campello sul Clitunno custodisce un patrimonio gastronomico che parla di identità, passione e tradizione.

La ricchezza gastronomica di Campello non si ferma all'agricoltura. Le aziende che lavorano **salumi, formaggi e vino** portano avanti una tradizione conviviale che da secoli accompagna le feste e le tavole umbre.

Nel sito di **By Campello** si raccontano realtà locali che ancora stagionano i loro prodotti come una volta, nel rispetto dei tempi e della qualità.

Gli allevamenti familiari e i piccoli caseifi-

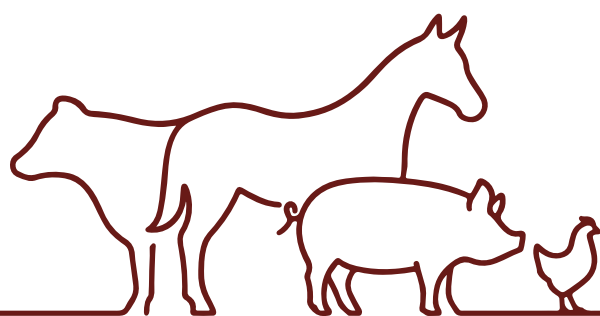
ci che punteggiano le colline producono formaggi fragranti, pecorini e ricotte, mentre le cantine custodiscono vini che raccontano il carattere sincero del territorio.

By Campello vuole rendere omaggio a questi artigiani del gusto, che fanno del "piccolo è bello" una vera filosofia produttiva: filiera corta, qualità, e un rapporto diretto con il consumatore.



“

La convivialità non è solo un piacere della tavola, ma un modo di vivere, tramandato di generazione in generazione. Un viaggio tra colline, casali e laboratori artigianali dove ogni prodotto racconta una storia fatta di mani sapienti e gesti antichi.



La primavera e l'estate 2023 sono state ricche di appuntamenti che hanno unito cultura, gusto e tradizione.

Tra i più partecipati, le degustazioni nei luoghi storici del territorio, organizzate in collaborazione con ristoranti e produttori locali, e il mercatino del collezionismo e dell'antiquariato, che ogni

prima domenica del mese anima il borgo di Campello. Le iniziative di **By Campello** hanno un obiettivo chiaro: creare connessioni.

Connessioni tra chi produce e chi consuma, tra la storia e il presente, tra la comunità locale e i visitatori che arrivano per scoprire un'Umbria autentica.

Eventi, esperienze e comunità





Camminare tra gli ulivi,
fermarsi alle **Fonti del
Clitunno**, visitare i castelli
di Pissignano e Campello
Alto, osservare i colori
della terra al tramonto:
tutto questo è parte
dell'esperienza By
Campello.
Ogni prodotto, ogni

evento, ogni azienda
nasce da un paesaggio
che **non è sfondo, ma
protagonista.**

Il magazine invita i lettori a
entrare in questo racconto,
a vivere il territorio non
come turisti ma come
ospiti che partecipano alla
vita di una comunità.

Paesaggio e identità

CONCLUSIONE

Con questo primo numero,
By Campello apre un percorso fatto
di narrazione, gusto e
partecipazione.

Le aziende che abbiamo raccontato
non sono semplici produttori, ma
custodi di un patrimonio.

Il nostro invito è semplice: venite a
conoscerli, camminate tra i campi,
assaggiate i loro prodotti, respirate
l'aria dei borghi e lasciatevi guidare
dal ritmo lento della terra.

La storia continua nel prossimo
numero, tra colori d'autunno e nuovi
protagonisti.





Comune di
Campello sul Clitunno

