

LAPIO, L'ANTICO RITO DELLA VENDEMMIA NELLA PATRIA DEL FIANO DI AVELLINO

1 Ottobre 2018

di **Redazione**



LAPIO – Il 7 ottobre a Lapio (Avellino) di buon mattino si celebra la Festa della Vendemmia, un antico rito contadino che per fortuna stenta a morire e che rivive nei piccoli distretti viticoli di tutta la Campania.

Quale luogo migliore se non Lapio, piccolo borgo che dista solo 25 km dalla città di Avellino e che sottolinea già nel nome il proprio legame con la viticoltura. Infatti, si ritiene che il toponimo Lapio, così come la stessa parola Fiano, prenda origine dal latino “apis” (ape) il termine fa riferimento alle api che, attratte dalla dolcezza degli acini d’uva, attaccano da sempre in sciame il grappolo del vitigno apuano.

E così, il paese fa festa rievocando la tradizione con una giornata dedicata al territorio e ai prodotti che la terra offre essendo il terroir di Lapio particolarmente fertile e incastonato in una posizione di dominio sulla Valle del Calore. S’inizia dando il Benvenuto agli ospiti con la

merenda contadina al centro della città alle ore 9:00. Tante le attività che mirano a rinsaldare il legame un po' sopito con la natura come la passeggiata ecologica che termina con il fatidico taglio dell'uva con accompagnamento musicale.

Invece, per gli amanti dello sport è previsto un percorso alternativo che prevede l'emozionante trekking in vigna. Il raduno è alle 8.30 in Piazza Sant'Antonio, punto di partenza per giungere ai vigneti di Fiano Areale con mezzi autonomi. Il percorso è di Livello E, cioè di escursionismo facile. Il terreno potrebbe essere, in alcuni tratti, scivoloso e in altri particolarmente ventilato. Si consiglia, dunque, l'utilizzo di scarpe da trekking e un abbigliamento comodo, munirsi di acqua e uno spuntino. Sono previste strutture adibite al cambio munite di docce. Il percorso è 10 Km e dura circa quattro ore. È gradita la Prenotazione al numero 320-3616149, oppure su *Fb*: Land_of_Hirpinia.

Durante la giornata è possibile usufruire del menù turistico a 15 euro presso i ristoranti convenzionati della zona: Officina del Gusto, Templa Mentis, Fattoria Maria Petrillo, Agriturismo Anila oppure godere degli ottimi aperitivi presso il locale Aperifiano. In pomeriggio, dopo un momento dedicato a compiacere la creatività dei più piccoli con la premiazione del concorso "Un disegno per...conoscere i vigneti di Lapio" si rivive il momento più magico e conviviale della vendemmia, la pigiatura con i piedi al suono di musica e balli folkloristici. A completare la giornata un laboratorio tecnico a cura di Onav Avellino, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che istruiranno i curiosi all'assaggio del mosto. Alle 20,00, Lapio dà il via alla folkloristica Festa in Paese al ritmo di musica popolare e alla presenza di stand con prodotti tipici della tradizione lapiana.

PROGRAMMA

Ore 9: 00 Benvenuto con merenda contadina, Corso Umberto I°

Ore 10:00 Passeggiata ecologica verso i vigneti (aperta a tutti, percorso facile)

Ore 11:00 Vendemmia e raccolta dell'uva con accompagnamento musicale

Ore 13:00 Pranzo libero a cura dei ristoranti convenzionati in paese (Menù turistico € 15,00)

Ore 15:00 Premiazione I° Concorso "Un disegno per...conoscere i vigneti di Lapio" a cura dell'Amministrazione Comunale (Piazza Filangieri)

Laboratori e Attività ludico-creative con merende bio e animazione a cura dell'associazione "Piccole Pesti"

Ore 17:00 Pigiatura in maniera tradizionale dell'uva accompagnata da balli e intrattenimento musicale (Piazza Filangieri)

Ore 18:00 Degustazione dell'uva di Lapio e del mosto fiore a cura dell'Onav Avellino (Cortile di Palazzo Filangieri)

Ore 20:00 Festa in Paese allestita con stand caratteristici dei prodotti tipici di Lapio