



ANFITEATRO

AVELLA

15/01/2020

Siamo partiti alle 14:30

Siamo arrivati alle 15:00

Ci ha accolti la guida, Michele.

L'anfiteatro romano di Avella, situato nel settore sud-orientale della città antica, in un'area precedentemente già occupata da strutture abitative del periodo sannitico, costituisce l'opera architettonica di epoca romana più importante della città. L'area rappresenta il primo nucleo del Parco Archeologico dell'antica Abella.

L'ANFITEATRO

A NO NON E' QUESTO ...

L'ANFITEATRO

L'anfiteatro è stato costruito tra il I secolo a.C e il I secolo d.C. E' una struttura utilizzata dai romani per i giochi, lotte e rappresentazioni degli spettacoli. I romani si divertivano con particolari tipi di "giochi", ovvero quelli con gli animali, la simulazione della caccia, oppure le lotte tra i gladiatori. Un rilievo che rappresenta l'anfiteatro si trova in centro, dove c'è l'antico palazzo Baronale e al di fuori sono presenti cippi onorari dedicati a dei personaggi dell'Antica Roma che sono stati lì.

Esso rappresenta due gladiatori che incrociano il gladio ovvero la spada.

LA STRUTTURA

Per quanto riguarda la struttura essa è molto simile ad uno stadio. Qui prevalentemente ci sono tufo, calce, cemento nella tipica tecnica edilizia romana dell'*opus reticulatum*.

- L'ingresso del pubblico avveniva attraverso i cosiddetti *vomitoria* che servivano per far accedere gli spettatori alla *cavea*.

I TRE ORDINI

L'Anfiteatro è stato ricavato da un terreno pianeggiante. I tre ordini di grandezza

sono:

- IMA primo anello
- MEDIA secondo anello
- SUMMA CAVEA terzo anello destinato alla plebe che stava in piedi.

Le famiglie più importanti prendevano posto nei livelli inferiori.

Dalla porta laterale accedevano in particolare i giudici (che assistevano agli spettacoli) o le famiglie importanti.

Sulla destra c'era un'edicola votiva d'Ercole, dove i gladiatori si inginocchiavano prima di entrare a combattere.

Dopo la caduta dell'impero, quando non vennero più usate queste strutture, le popolazioni le occuparono per uso abitativo.

IN POSA

IL GLADIATORE

IL PALAZZO BARONALE

Dopo aver visitato l'Anfiteatro ci siamo diretti verso il centro storico, dove abbiamo visitato il Palazzo Baronale. Il Palazzo Baronale Alvarez De Toledo con annesso giardino vanvitelliano, detto Livia Colonna, oggi di proprietà del Comune di Avella, situato al centro della cittadina. È oggi sede del Comune e a breve del Museo Archeologico. E' un esempio di rara bellezza architettonica della prima metà del XVI secolo. Ha pianta longitudinale e presenta ai lati due torrette. Nel giardino, all'italiana, è presente una fontana marmorea rappresentante il Dio Nilo (secondo altri fiume Clanio). Vi sono anche due peschiere a forma di rettangolo lobato, in mezzo al quale era presente un gigantesco platano secolare. Siepi di bosso delimitano i quattro viali ortogonali e le gradevoli aiuole. Il palazzo appartenne agli Spinelli, ai Cattaneo, agli Orsini e ai Colonna. Conservato egregiamente fino alla morte del suo ultimo proprietario, conte Alvaro Alvarez De Toledo, fu danneggiato dal sisma del 1980 e dall'incuria. E' stato due volte ristrutturato dal Comune di Avella, alla fine degli anni 90 e tra il 2015 e il 2017.

AVETE SETE?

SODANO

Dopo aver visitato il centro storico ci siamo diretti presso l'azienda Sodano, che è un'azienda campana specializzata nella produzione, lavorazione e trasformazione di frutta secca e semilavorati, ma soprattutto impegnata da qualche anno nella valorizzazione della tipica nocciola "Mortarella" avellana, che racconta con i suoi prodotti una storia millenaria di tradizioni e di culture che si sono avvicendate nei nostri territori e che hanno arricchito un patrimonio gastronomico unico al mondo.



Sodano

LE NOCCIOLE

Esistono differenti varietà di nocciole e per questo è importanti dividerle per dimensioni, come ci ha spiegato la nostra guida illustrandoci il ciclo di produzione.

La prima cosa che si fa è prendere le nocciole e inserirle nell'imbuto; esse risalgono dall'altra parte della macchina dove si trovano le lastre metalliche su ognuna delle quali sono presenti dei fori di dimensioni del diametro delle nocciole (13 mm-22 mm).

Subito dopo si può già iniziare a sgusciare le nocciole: si prende il prodotto suddiviso e lo si cala in un imbuto. Le nocciole così separate risalgono poi in una parte della macchina dove si trovano piccoli martelli che battano il guscio della nocciola e separano il guscio(materiale di scarto) del frutto.

Il guscio in realtà viene riutilizzato come materiale combustibile o venduto ad aziende cosmetiche per fare scrub.



Fatto questo si ha un prodotto separato dal guscio e si può iniziare a lavorarlo.

- Per quanto riguarda la lavorazione delle arachidi, il procedimento è uguale per tutte le tipologie di frutta secca, tranne noci e mandorle.

Sgusciatura manuale

-Per la lavorazione si usano forni di grandi dimensioni, il carrello che va inserito all'interno ruota e la teglia è forata per far distribuire meglio il calore. Tempistiche e temperature variano a seconda della frutta secca che si va a lavorare. Finita la tostatura, si va a raffreddare il prodotto e viene utilizzata una macchina fatta apposta per questo: infatti ci sono dei fori ed è a forma di cerchio. Il fondo forato serve ad eliminare la cuticola attorno alle nocciole.



LA CUTICOLA

- Per eliminare la cuticola si usa una macchina con pareti scanalate e una spazzola all'interno. Se un procedimento non dovesse bastare, se ne fanno due o tre, di solito non si va oltre il terzo.
- Dopo si passa alla selezione manuale, perché si devono selezionare le nocciole con la cuticola da quelle senza.
- L'ultimo passaggio di selezione avviene in una macchina che viene programmata di volta in volta secondo la varietà di nocciole che si va a lavorare. Infine le nocciole senza cuticola sono confezionate.



