LE CITTÀ DELL'OLIO

Flumeri (AV)

Flumeri si trova sul dorso di una incantevole collina a 638 m. sul livello del mare. Il suo territorio è circondato da due fiumi: l'Ufita e il Fiumarella che, anticamente, venivano chiamati rispettivamente Lavella e Bufata. L'origine del nome del paese è incerta, sebbene le ipotesi siano numerose. Alcuni storici fanno derivare il nome da "frumentum" o "frugibus" per l'abbondanza di cereali e di grano che le sue campagne hanno sempre prodotto. A sostegno di questa tesi è la configurazione dello stemma civico che presenta tre spighe di grano svettanti sopra una fertile collina. Altri lo fanno derivare da "fluminibus", essendo questa terra circondata da due fiumi. Differente ipotesi è quella degli studiosi che individuano in Flumeri l'antica Cimetra, citata da Tito Livio tra le città del Sannio. Infine, c'è chi sostiene che il nome a questo centro l'abbia dato la nobile famiglia normanna dei Forma da cui poi Formari, Fromari o Frumari. L'area era già abitata nel II secolo a.C., quando in località Fioccaglia si costituì un complesso urbano di cui sono emerse le strade, il sistema fognario e i resti di una domus. Questo abitato fu poi distrutto da Silla nell'89 a.C. e mai più ricostruito. La storia più ampiamente documentata di Flumeri comincia nel XII secolo, quando il centro divenne parte della Baronia di Trevico. Purtroppo oggi rimane poco della roccaforte che sorse inglobando il borgo con il castello, le mura e le porte d'accesso. I violenti terremoti che hanno afflitto l'Irpinia nel corso dei secoli, infatti, hanno cancellato molte tracce del passato di Flumeri, tra i cui resti si contano la Chiesa di Santa Maria Assunta e la Dogana Aragonese, anche conosciuta come Palazzo della Bufata. Quest'ultima si trova poco lontana dal centro e nacque sul finire del XV secolo per volere di Federico d'Aragona che, secondo alcuni, ne fece la sua residenza di caccia. La struttura fu certamente adibita a dogana, divenendo un punto nevralgico del commercio e della transumanza tra Campania e Puglia. L'area circostante Flumeri si distingue per la natura rigogliosa e amena, come dimostra la distesa boschiva di circa cinque ettari situata in località Scarcata. Oltre ad essere città dell'olio per la marcata presenza della cultivar Ravece, Flumeri è anche terra di grano, coltivazione che ha dato vita alla tradizionale festa di San Rocco, la quale contempla un rituale contadino particolare che vede la comunità occupata a realizzare un maestoso **Giglio di Grano** in onore del Santo Protettore. Nel periodo estivo, per circa un mese, a partire dalla prima metà di luglio, è possibile ammirare la gestazione faticosa dell'*Offerta* compiuta per mano volontaria del popolo flumerese. Il Giglio, costruito per lo più in posizione supina, l'**8 agosto** viene *alzato* con la semplice forza delle braccia, caratteristica unica nel suo genere. Di poi, il **15 agosto** viene *tirato* fino al centro del paese e posizionato nei pressi della chiesa di San Rocco. Ivi resta per circa due settimane per quanti vogliono lasciarsi stupire dalla sua maestosa e immutabile imponenza. Alla fine, tutto il lavoro, viene azzerato per rimandare all'anno successivo la costruzione *ex novo* dell'obelisco, il che provoca una piacevole turbamento di difficile comprensione per i non flumeresi.

Come raggiungere

IN AUTO
Autostrada Napoli-Canosa (A16), uscire al casello di Grottaminarda, immettersi sulla SP.ExSS.91, a 9 km dal casello Dista 49 Km da Avellino (via autostrada)

In questa città trovi

PRODUTTORI DI OLIO: 339 per una superficie totale di 208,11 ettari

AZIENDE OLIVICOLE: 4

FRANTOI: 3

EVENTI DEDICATI ALL'OLIO: 3

RICETTA TIPICA CON OLIO EVO
Baccalà alla pertecaregna

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)
P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)
P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it