

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9



Vittorio Hugo
di anni 20
di Orria (Sa)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it

IL GELATO AL FIORDILATTE BUFALINO E ALL'OLIO D'OLIVA DEL CILENTO

Il Gelato della Tenuta Chirico e il Frantoio di Orria: Un Viaggio tra Tradizione e innovazione. La storia controcorrente di un giovane caparbio degli anni '70

Nel 1970, quando molti giovani lasciavano le campagne per cercare fortuna in città o all'estero, un giovane di nome Chirico Benedetto prese una decisione coraggiosa e controcorrente. Invece di abbandonare le radici agricole del suo amato Cilento, scelse di investire nel territorio, fondando la Tenuta Chirico. Benedetto credeva fermamente che l'agricoltura e l'allevamento potessero offrire una vita dignitosa e ricca di opportunità.

Fin dal primo giorno, il cammino di Benedetto fu arduo. Il Cilento degli anni '70 era una terra priva di infrastrutture adeguate, con vie di comunicazione precarie e paesi che si spopolavano.

Tuttavia, la sua determinazione, la sua costanza e il suo desiderio di contribuire allo sviluppo della sua terra natia ebbero la meglio sulle difficoltà economiche e pratiche. La vita gli riservò anche una compagna straordinaria con cui costruire una famiglia. Dalla loro unione nacquero tre figli: Maria, Silvia e Giovanni. Col tempo, i figli divennero il sostegno e la linfa vitale della tenuta, aiutando Benedetto a portare avanti la sua visione.

L'avventura della Tenuta Chirico iniziò con l'allevamento delle vacche di razza frisona italiana e si diversificò con l'introduzione delle bufale di razza mediterranea. All'inizio, gli animali erano pochi, ma col tempo il



Con il patrocinio del
Comune di Orria (Sa)



**La Comunità Locale
Wigwam del Cilento**



**Il gelato della Tenuta Chirico
e il Frantoio di Orria**

UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE





numero crebbe, senza mai compromettere il metodo di lavoro basato sull'economia contadina e circolare. La sostenibilità e l'equilibrio furono sempre al centro di ogni decisione, permettendo all'azienda di guardare con fiducia al futuro.

Negli anni, la Tenuta Chirico ha investito in soluzioni tecnologiche innovative. Gli impianti fotovoltaici sui tetti delle stalle e l'impianto di biogas per la produzione di energia elettrica dai reflui zootecnici sono solo alcuni esempi di come la tenuta abbia saputo coniugare tradizione e modernità. Uno dei prodotti più rappresentativi della Tenuta Chirico è Mozzarolì, una deliziosa mozzarella di latte di bufala con un cuore di olio extravergine. Ma la vera rivoluzione è arrivata con la produzione del gelato artigianale al latte di bufala. Benedetto vide in questo prodotto un'opportunità per raccontare il lavoro in campagna, la stagionalità, il territorio e le sue tradizioni.

Il gelato della Tenuta Chirico è una celebrazione del Cilento, con gusti che richiamano l'orto e la macchia mediterranea. Gelati al mirto, ai fiori di sambuco e alla lavanda sono solo alcune delle creazioni che nascono dalla cura e dalla dedizione di Benedetto e della sua famiglia. Ogni gusto racconta una storia, richiede tempo e atten-

zione, e rappresenta un atto d'amore verso la terra.

In un mondo sempre più veloce e consumista, il gelato della Tenuta Chirico invita a rallentare e a riscoprire il valore del tempo e della cura. È un gelato sincero, che può far parte di uno stile di vita orientato al benessere. Gusti come il gelato all'olio extravergine, alimento principe della dieta mediterranea, dimostrano come la tradizione possa essere innovativa e come l'innovazione possa rispettare la tradizione. A pochi chilometri dalla Tenuta Chirico, sorge un altro simbolo della tradizione cilentana: il Frantoio Tradizionale di Orria.

Orria è un piccolo borgo situato nel cuore del Cilento, immerso in una natura incontaminata e ricco di storia e cultura. Questo paesino, con le sue stradine strette e le case in pietra, è un vero e proprio tesoro nascosto. Qui, la vita scorre lenta e i ritmi sono quelli di una





volta, scanditi dal suono delle campane e dal fruscio del vento tra gli ulivi.

Il Frantoio Tradizionale di Orria è un baluardo della dedizione e della maestria degli agricoltori locali. Fondato decenni fa, il frantoio ha mantenuto intatte le tecniche tradizionali di spremitura a freddo, garantendo un olio di qualità superiore, apprezzato in tutta la regione e oltre. Il frantoio è un punto di riferimento per la comunità locale, un luogo dove la tradizione e il sapere antico si incontrano per creare un prodotto di eccellenza.

Il frantoio di Orria non è solo un luogo di produzione, ma anche un centro di

aggregazione e di condivisione. Qui, gli agricoltori si incontrano per scambiarsi consigli e racconti, per condividere esperienze e per tramandare ai giovani i segreti di una lavorazione che si perde nella notte dei tempi. Ogni bottiglia di olio prodotta a Orria racconta una storia di passione e dedizione, di rispetto per la natura e per il lavoro dell'uomo.

Sebbene non vi sia una collaborazione diretta tra la Tenuta Chirico e il Frantoio di Orria, entrambi condividono un legame profondo con la terra e una passione per la qualità e la tradizione. Benedetto e la sua famiglia, nel loro lavoro quotidiano, cercano di trasmettere questi valori attraverso i loro prodotti, raccontando una storia che va oltre il semplice atto di coltivare o produrre. Dopo due lustri, il bilancio è molto positivo. Consumatori grandi e piccoli apprezzano il metodo di lavoro e il gusto autentico del gelato della Tenuta Chirico. Benedetto e la sua famiglia continuano a credere nel futuro, sicuri che un gelato fatto con passione possa portare benessere e raccontare una storia che vale la pena ascoltare. E ogni volta che qualcuno



assapora il gelato all'olio extravergine, può sentire il legame profondo con la tradizione cilentana, rappresentata anche dal frantoio di Orria, un simbolo di eccellenza senza tempo. In fin dei conti, ciò che rende speciale il gelato della Tenuta Chirico non è solo il sapore, ma l'amore e la dedizione con cui viene creato. È un tributo alla terra, alla famiglia e alla tradizione, e un invito a riscoprire il valore delle cose semplici e genuine.

E così, tra un assaggio di gelato e una passeggiata tra gli ulivi di Orria, possiamo riscoprire la bellezza di una vita vissuta a contatto con la natura, nel rispetto dei suoi ritmi e dei suoi tesori ■

© Riproduzione riservata

