

Il Parco del Matese, il regno verde di “Ciro”

Quando il piccolo **Ciro**, il cucciolo di dinosauro fossile scoperto nel 1980, sgambettava sulla Terra, più di 100 milioni di anni fa, nell'era Mesozoica, l'aspetto dell'ambiente naturale compreso nel **Parco Regionale del Matese** non doveva essere troppo diverso da quello odierno: un paradiso naturale di formazioni carsiche, grotte, corsi d'acqua, cunicoli, a cui si sono aggiunte le testimonianze storiche del passaggio dell'uomo, tra borghi, castelli, rocche, fortificazioni longobarde e medievali.



Il Parco, istituito nel 2002, sorge in **Campania**, tra le province di **Caserta e Benevento**, ai confini con il Molise. Si estende per circa 33 mila ettari e include nel suo territorio **venti comuni**.

Ciro, un ritrovamento che “ha fatto

la storia”

Nel 1980, nei pressi di **Pietraroja**, nel beneventano, è stato ritrovato un piccolo dinosauro fossile, il primo italiano e uno dei meglio conservati nel mondo, poiché provvisto ancora di organi interni e fibre muscolari.



L'eccezionalità della scoperta consiste anche nel fatto che il cucciolo, a cui è dato il nome scientifico di *Scipionyx samniticus*, (e quello più popolare di "Ciro"), è che il suo ritrovamento ha confermato la presenza di questi grandi rettili in Italia e, in particolare, nella zona del Sannio.



Il piccolo **Ciro**, che sarebbe vissuto durante il **basso Cretaceo**, **circa 110 milioni di anni fa**, ha una lunghezza di 60 cm dal muso alla coda e un'età tra le 4 e le 5 settimane. Se fosse cresciuto, avrebbe raggiunto circa due metri di lunghezza. Per quanto riguarda il genere, si pensa che il piccoletto appartenga a una nuova famiglia di dinosauri.



Per ora è stato classificato come teropodo, un carnivoro ad andatura bipede, "cugino" del temibile T-Rex. Un calco di **Ciro**

si può vedere presso il **Paleolab di Pietraroja** (www.eptbenevento.it)

La ricchezza delle acque

Una peculiarità del parco sono **le sue acque**, tra cui spicca il **Lago Matese**, che sorge a mille metri di altezza ed è il più alto lago carsico d'Italia. Inoltre, nel territorio si trovano anche il **Lago Gallo** e il **Letino**. In questo ambiente incontaminato vive una straordinaria biodiversità.



Sulle sponde del lago Matese, per esempio, si può facilmente avvistare l'**airone cenerino**, mentre a quote maggiori il **falco pellegrino**, il **nibbio reale** e il **lanario**. Nelle acque cristalline dei laghi vivono la trota e il triotto, mentre lungo le rive crescono giunchi e canneti.

Il fascino delle grotte

Nel corso dei secoli, le acque infiltrate nel calcare delle montagne hanno formato poi le affascinanti **grotte**, come le **Grotte di Lete**, con le cascate della galleria superiore, le stalattiti e le stalagmiti che disegnano un ambiente unico.



Nell'area di Gallo Matese si trovano affascinanti doline, mentre forme naturali bizzarre si possono ammirare a Campo dell'Arco e ai piedi del Monte Miletto. Ispirano all'avventura e stimolano lo spirito di scoperta le valli fluviali e i **canyon** come la **Forra dell'Inferno**, la **Gola di Caccaviola**, la **Forra di Lavelle** e il grande canyon di **Pesce Rosso**.

Andar per boschi e foreste

La fascia pedemontana del parco è ricca di boschi di cerro, farnia e roverella, habitat ideale di volpi e cinghiali. Tra i più c'è il **Bosco degli Zappini** di Fontegreca, che si estende per oltre settanta ettari. Gli amanti del birdwatching possono invece avventurarsi con il loro obiettivo nell'**Oasi Naturalistica delle Mortine**, per immortalare **il martin pescatore**, **l'airone** e diverse specie di anatre e oche.



Salendo in quota, il paesaggio è dominato da grandi boschi di faggio, nascondiglio perfetto per l'elusivo **lupo**, ma anche per barbagianni, picchi, beccacce, allodole, picchi e del **gufo reale**, il rapace notturno più grande d'Europa. Con un po' di fortuna, si può avvistare anche la maestosa **aquila reale**.

Due passi nella storia tra borghi, rocche e castelli

Alla bellezza del paesaggio naturale si aggiunge quella nata dalla storia dell'umanità. Qui, infatti, nel V secolo d.C arrivarono prima i Vandali e i Goti, poi i Longobardi, che costruirono diversi castelli e hanno lasciato diverse testimonianze anche nelle **grotte**, molte delle quali, come quella di **Curti**, di **Gioia Sannitica**, quelle di **Raviscanina** e di **Faicchio** sono ornate con altari e affreschi riconducibili al culto di San Michele Arcangelo.



Con l'arrivo dei **Saraceni** le popolazioni si spostano sui rilievi, dove nascono centri e persino monasteri fortificati, come Castello e San Gregorio Matese, Prata Sannitica, Pratella, Ciorlano e Piedimonte Matese, dove ancora oggi si rivivono le atmosfere del Medioevo. Le dominazioni **normanne, sveve e angioine** hanno poi disseminato la Valle del Volturno di castelli e borghi, come Gioia Sannitica e Castello Matese, una delle porte di ingresso al Parco, che sorge in posizione panoramica sulla vallata.



Da vedere anche **Faicchio**, con il suo maschio in centro storico, e **Prata Sannita**, per passeggiare tra vicoli, case arroccate e l'imponente castello. Ad **Aliano**, poi, si trova una bella rocca cinquecentesca, mentre tra i centri medievali meglio conservati c'è quello di **Cusano Mutri**, tutto in pietra calcarea.

I sapori nel Parco

Uno dei prodotti tipici è il **caciocavallo Silano DOP**, un formaggio semiduro a pasta filata, prodotta con latte di diverse razze di vacche, tra cui la podolica, autoctona. La sua origine è antichissima e ne parla persino Ippocrate, nel 500 a.C, seguito da Plinio che ne esalta la qualità.



Tra i latticini tipici troviamo anche la marzellina la ricotta fresca ed essiccata di capra e di pecora, mentre tra le carni fresche e lavorate ci sono il **prosciutto di Petraraja**, la salsiccia di polmone, e quella fresca affumicata, la soprassata del Sannio e le carni di suino di razza casertana. Tra i prodotti da forno, invece, il pane di patate, i taralli intrecciati, i carrati, i calzocelli, il parrozzo, e il Biscotto di Sant'Angelo.

COME ARRIVARE

In auto, da Nord, prendere l'A1, uscire a Caianello, poi proseguire sulla SP372 Telesina. Uscire a Dragoni-Piedimonte Matese e seguire le indicazioni per il lago. **Da Sud**, A1 con uscita Caserta Nord, poi seguire le indicazioni per Caiazzo-Piedimonte Matese. Arrivati a Piedimonte, seguire per il lago. Superare i paesi di Castello del Matese e San Gregorio Matese fino all'ingresso del parco.

DOVE MANGIARE

***Agriturismo Colle Bralle**, Contrada Colle Bralle, Fontegreca (CE), tel 0823/944916, www.agriturismocollebrallece.com Per gustare i piatti tipici dell'alto casertano. Menù da € 26.

***Agriturismo Marchese**, via Sciardi, loc. Massa, Faicchio (BN), tel 0824/814102, www.agriturismomarchese.com

DOVE DORMIRE

Miralago Hotel & Spa***, via Miralago, Passo di Miralago, Castello del Matese (CE), tel 0823/919315, www.hrs.com . Hotel



con 24 camere e una splendida spa dove poter effettuare massaggi e trattamenti. Dispone di piscina coperta, sauna e palestra. Possibilità di prenotare escursioni.

***Agrihotel La Vecchia Quercia**, via Cerquelle 28, Cerreto Sannita (BN), tel 0824/861263, www.ristorantelavecchiaquercia.it Agriturismo con ristorante annesso che propone piatti della cucina tipica sannita.



INFO

www.parcoregionaledelmatese.it

Sannio “di-vino”, da Sant’Agata dei Goti a Guardia Sanframondi (2° giorno)

Continua il nostro itinerario alla scoperta delle neo nominate “città europee del vino 2019”. Dopo aver visitato Sant’Agata dei Goti ci dirigiamo lungo la SP 110 a **Guardia Sanframondi**, che dista circa 32 km. Anche questa cittadina custodisce testimonianze di un passato ricco di storia. Di qui, poi, passa la **via Francigena del Sud** che da Roma passa per Benevento per poi proseguire verso la Puglia.



Il paese conta circa 5500 abitanti e sorge su una collina ricoperta da boschi di conifere, vigneti e oliveti, dove si producono vini unici e preziosi, come **l'Aglianico e il Falanghina**, ma anche l'ottimo **olio extravergine di oliva del Sannio**. Alcuni ritrovamenti archeologici testimoniano i primi insediamenti in questa zona già dal Paleolitico, confermati anche nel Neolitico, durante l'Età del Bronzo e quella del Ferro. Abitata anche ai tempi dei Romani, passa poi in mano ai Longobardi, che ne hanno fatto un importante avamposto grazie alla posizione sopraelevata. A questo periodo risalgono le prime fortificazioni, seguite da altre di epoca normanna, sveva e angioina.



In particolare Guardia Sanframondi ha avuto il suo periodo d'oro **nel Seicento**, come testimoniano le sue **chiese barocche**, grazie all'attività di conciatura delle pelli, talmente fiorente da consentire alla municipalità di "permettersi" di assoldare alcuni tra i più importanti artisti napoletani per abbellire le sue chiese e i suoi monumenti.

Il fascino antico del centro storico e del suo castello

Stradine di ciottoli che si avvolgono a spirale attorno all'imponente rocca longobarda, gli archi delle quattro porte che sancivano l'ingresso alla città, gli stemmi delle famiglie nobili, case gentilizie che si alternano a dimore più modeste e, di tanto in tanto, la vista che sfugge da uno scorcio e spazia sulla vallata, tra campi coltivati, vigneti e uliveti.





Cominciamo la nostra visita dal **castello**, la cui origine viene fatta risalire al periodo della dominazione normanna dei Sanframondo che nel XII secolo divenne la famiglia più potente della zona. Alcuni studiosi, tuttavia, sono propensi a far risalire la fortezza all'epoca longobarda, cioè al X secolo. Di sicuro, tuttavia, la rocca è stata più volte rimaneggiata nel corso dei secoli, al punto da perdere la sua originaria fisionomia.



Oggi, salendo alcune scalinate o usufruendo di un ascensore di recente costruzione, si può arrivare sulla parte più alta del torrione medievale, da cui si gode di una splendida vista sulla valle. Si possono visitare anche il giardino, la grande terrazza e due sale interne, utilizzate anche per spettacoli, convegni, incontri e degustazioni che animano la stagione estiva.

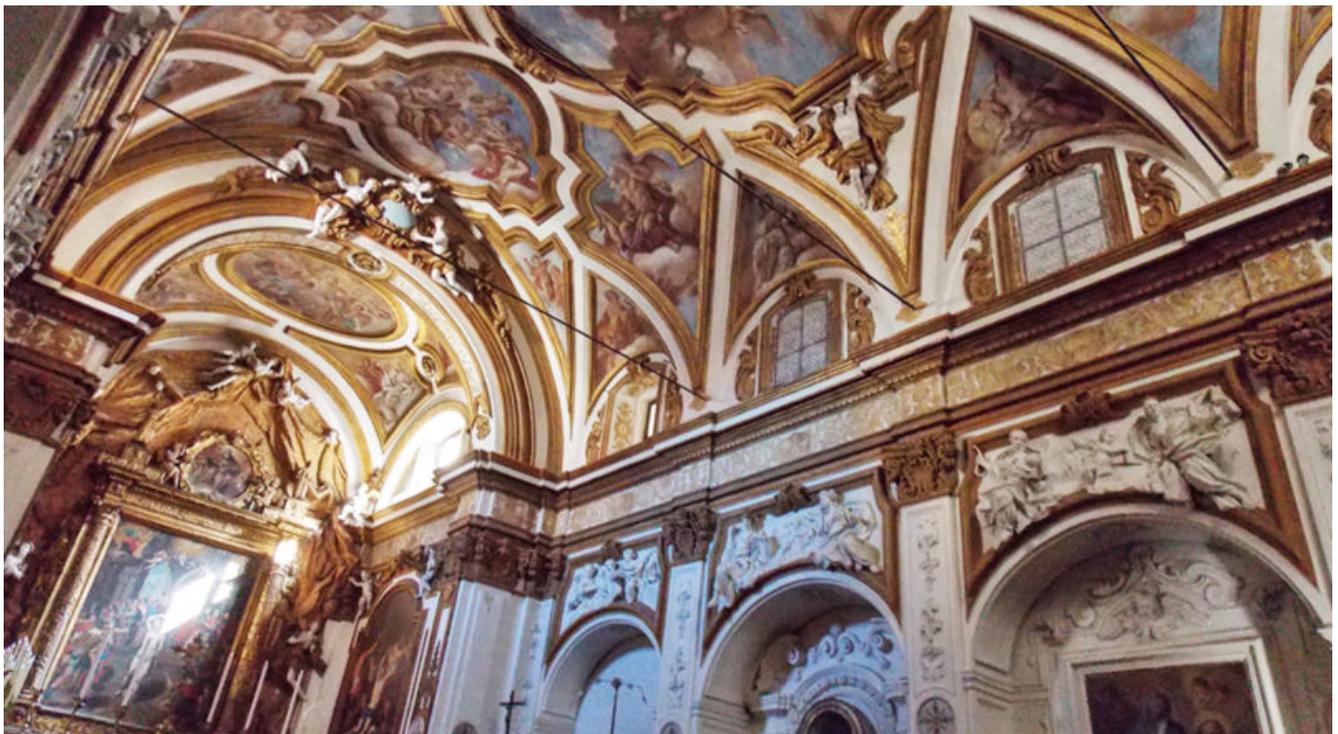


Fino al 2017 il castello ospitava anche una **Collezione di Farfalle** con più di mille esemplari, donata al Comune nel 1990 dall'avvocato Pascasio Parente, appassionato entomologo. La mostra si può oggi visitare presso la **Sala Sellaroli del Palazzo Comunale**.



Lo splendore delle chiese barocche

Il torrente Ratello separa la parte medievale da quella seicentesca. Sulla via Nazionale si affaccia la bella **chiesa di San Sebastiano**, capolavoro del Seicento Napoletano con stucchi di Domenico Vaccaro e affreschi di Paolo De Matteis, commissionati dalla corporazione dei conciatori, che con la loro fiorente attività avevano arricchito il borgo.



Altre opere del De Matteis si trovano nella centrale **Chiesa dell'Annunziata**, che con le sue origini quattrocentesche è la più antica del paese, e nella **chiesa di San Rocco**, che si trova appena fuori le mura, nel **Rione Croce**. La chiesa è stata edificata nel 1575 come ex voto a San Rocco dopo una pestilenza. L'edificio si distingue per la forma slanciata che svetta sulla solida base ottagonale, a cui si accede attraverso una gradinata.

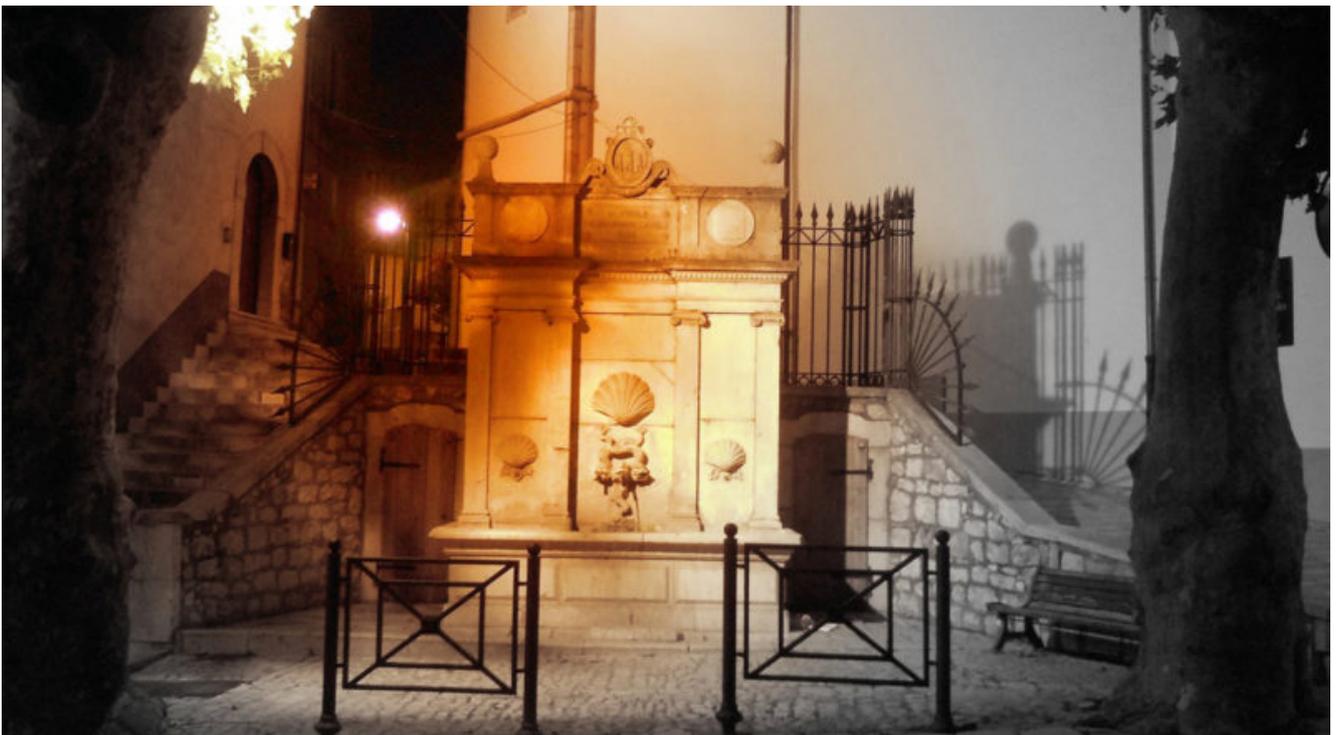


Nel **Santuario dell'Assunta**, dedicata, oltre che alla Vergine, anche al co-patrono della città, San Filippo Neri, si trova invece un pregiato soffitto ligneo del 1650 e una statua della Madonna del XIV secolo. Ma la sua notorietà è dovuta soprattutto al fatto che è il punto di riferimento per i suggestivi "riti settennali", di cui parleremo fra poco.



Il paese delle fontane

Guardia Sanframondi è famosa anche per le sue fontane, presenti in gran numero e di grande valore artistico. Tra queste spicca l'imponente **Fontana del Popolo** del 1886, in pietra bianca, con funzioni di lavatoio e abbeveratoio, ma decorata con mascheroni, conchiglie e serpenti intrecciati.



Più semplice, ma ugualmente suggestiva, la **Fontana di Piazza**

antica, addossata a un edificio privato sull'omonima piazza, mentre nel piccolo piazzale in cui si incontrano via Portella e via De Blasio si trova la **Fontana della Portella**, addossata alla parete rocciosa su cui sorge il castello. In pietra bianca locale, è stata eretta tra il XVI e il XVII secolo.



Nella parte bassa del paese, all'ombra di un vecchio platano, sorge invece la **Fontana della Fontanella** formata da due grandi vasche distinte che un tempo fungeva rispettivamente da lavatoio e da abbeveratoio. Tra le fontane degne di nota citiamo anche il **Fontanino**, tra via Vicinato Nuovo e via Pietralata, di piccole dimensioni, con un mascherone centrale e due rosoni laterali da cui fuoriesce l'acqua, la **Fontana del Canalicchio**, sull'omonima piazza, la **Fontana San Filippo**, posizionata sotto le gradinate che salgono al centro storico.



Splendida la **Fontana dei due mascheroni**, in via Fontana, i cui getti d'acqua fuoriescono da due mascheroni mentre, nella parte alta, campeggia lo stemma comunale lavorato a sbalzo. I mascheroni fanno parte anche delle decorazioni della **Fontana del Calcare**, situata tra via Calcare, via Monte Tre Croci e via Croce, mentre la **Fontana del Canale**, tra le più recenti, risale al 1946.



Tra via Sorgenza e Corso Umberto si trova invece la **Fontana**

della Sorgenza, del 1916, ancora oggi luogo di sosta per cittadini e sportivi in cerca di refrigerio.



I riti settennali dell'Assunta

A Guardia Sanframondi si svolge una manifestazione religiosa unica nel mondo occidentale, i **riti settennali di penitenza in onore della Madonna Assunta** (www.ritisettennali.org), che si svolgono dal primo lunedì successivo al 15 agosto fino alla domenica seguente. Gli ultimi sono stati celebrati nel 2017, i prossimi sono quindi attesi per il **2024**.



Secondo alcuni studiosi, le origini di questo rito sarebbero da ricercare nei culti pagani, poi confluiti nel cristianesimo. Il documento storico più antico dei riti di Guardia Sanframondi è invece datato 1620, anno in cui il paese fu colpito da una grave carestia. Al punto che la popolazione pensò di portare in processione la statua della **Madonna Assunta** per chiederne la grazia.



Ancora oggi, il rito comincia con una suggestiva cerimonia di

espiazione dei peccati, in cui uomini e donne indossano un saio bianco con un cappuccio e, accompagnati dal suono di un tamburo, che ne scandisce il passo, si colpiscono e si feriscono invocando il perdono per i peccati tra pianti e preghiere. I **Flagellanti** si colpiscono con una specie di frustino di ferro a tre corde, mentre i **Battenti** si colpiscono il torace con uno strumento di sughero. In occasione dei riti settennali, nel paese del beneventano giungono visitatori da tutta Italia e non solo.



Lavanella e ceci

Ingredienti

- 600 gr di farina 00
- Acqua a.b.
- Sale
- $\frac{1}{2}$ litro di passata di pomodoro
- 400 gr di ceci precotti
- Olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- Peperoncino q.b.

Mescolate la farina con l'acqua e il sale e impastate fino a ottenere una pasta omogenea. Fatela riposare per circa 30 minuti. Nel frattempo, preparate la salsa facendo soffriggere in una pentola lo spicchio di aglio nell'olio di oliva. Unite poi la passata di pomodoro e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Schiacciate la metà dei ceci, poi uniteli insieme a quelli interi alla salsa. Mescolate e lasciate cuocere per altri 30 minuti. Tornate poi alla pasta. Stendetela con il mattarello con ricavatene delle strisce lunghe circa 5 cm e larghe 1 cm. Lasciatele asciugare su una spianatoia cosparsa di farina per un paio d'ore. Poi cuocete la lavanella in

abbondante acqua salata, scolatela, poi fatela saltare insieme alla salsa di ceci per qualche minuto aggiungendo il peperoncino. Servite calda.



COME ARRIVARE

In auto: Autostrada A1 con uscita Caianello o Caserta Sud. Per chi viene **da Roma**, dopo essere usciti a Caianello si può percorrere la Superstrada Canianello-Telese-Benevento con uscita Paupisi. Si prosegue poi per circa 10 km in direzione di Guardia. Per chi arriva **da Napoli**, uscita Caserta Sud, poi proseguire in direzione di Valle Maddaloni-Dugenta, fino a Cantinella. Da qui si imbocca la fondovalle Isclero fino alla superstrada Canianello-Telese-Benevento con uscita Paupisi e indicazioni per Guardia. Seguendo invece il nostro itinerario, da Sant'Agata dei Goti a Guardia Sanframondi ci sono circa 32 km, che si percorrono sulla SP 110.

DOVE COMPRARE

Azienda agricola La Guardiense, loc. Santa Lucia 10///105, Guardia Sanframondi (BN), tel 0824/864034, www.laguardiense.it/ Cooperativa con oltre mille soci, fondata

nel 1960 è una delle più grandi d'Italia e vanta più di 1500 ettari di vigneti. Produce vini e spumanti per oltre 4 milioni di bottiglie. Attraverso il progetto Janare l'azienda valorizza e salvaguarda i vitigni autoctoni Falanghina e Aglianico. Aperto da lun a sab ore 8.30-19.30 e dom 8.30-13.

DOVE MANGIARE

***Ristorante Pizzeria La Vittoria**, viale della Vittoria 4, Guardia Sanframondi (BN), tel 0824/864162. Il menù offre piatti della cucina tradizionale, dall'antipasto al dessert, preparati con prodotti del territorio. Serve anche ottime pizze condite con prodotti freschi della zona.

***Il Raone**, via Sant'Elena 82034, Guardia Sanframondi (BN), tel 334/8436959, <https://ilraone.business.site/>, trattoria tradizionale che offre piatti della cucina beneventana, anche con menù. Prezzo medio alla carta € 15 a persona, bevande escluse.

DOVE DORMIRE

***B&B Tana dell'Orso**, Corso Umberto 51, Guardia Sanframondi (BN); tel 0824/864093, www.bborso.com Nel centro del paese, dispone di camere di diversa tipologia, da 2 a 4 persone. Al piano terra disponibilità di un bar per la colazione e degustazioni di vino e prodotti locali. Tariffe da € 25 a € 35 a persona a notte.

***Domus Vinea**, piazza Croce 5, Guardia Sanframondi (BN), tel 345/7418793, www.domusvinea.it

Affittacamere che si affaccia sulla piazza principale del paese. È provvista al piano terra di una zona colazione con angolo cottura, mentre le due camere matrimoniali, arredate con letti in ottone, bagno, armadio, tv, riscaldamento e wi fi sono al primo piano. Tariffe da € 40 a notte.

INFO

www.comuneguardiasanframondi.gov.it

www.eptbenevento.it

Sant'Agata dei Goti, perla del Sannio e "Città del vino" (1° giorno)

In questa terra antica, il cui primo nucleo è stato il villaggio romano di Saticula, nascono alcuni dei vini più pregiati e famosi del Sannio. Siamo a **Sant'Agata dei Goti**, in provincia di Benevento, zona di produzione del **Sant'Agata dei Goti Falanghina DOC**, ma anche **dell'Aglianico DOC**, del **Piedirosso DOC**, del **Falanghina Passito DOC**. Basti pensare che proprio nel Sannio si produce un terzo dei vini di tutta la Campania, celebrati in tutto il mondo.



Al punto che Sant'Agata dei Goti ha ottenuto a Bruxelles, nella sede del Parlamento Europeo, l'ambito riconoscimento di **Città del Vino 2019**, insieme alle altre città sannite di **Guardia Sanframondi, Castelvenere, Solopaca e Torrecuso**.



Seguendo allora la Strada del Vino del Sannio, arriviamo in questo splendido borgo medievale che si affaccia su una terrazza di tufo, circondato da una fitta boscaglia. In questo vivace comune di circa 12 mila abitanti, è nato anche un **Papa**,

Sisto V, al secolo Felice Peretti, ma è il movimentato passato che ha lasciato testimonianze delle dominazioni che si sono susseguite nei secoli. Scopriamole insieme, prima di incamminarci per una passeggiata nel centro storico.

Perché “dei Goti”?

La prima ipotesi fa derivare il toponimo, che tuttavia fu aggiunto nel XIV secolo, dalla travagliata storia antica, e, in particolare, dalle scorrerie dei barbari, tra cui, appunto i Goti, unitamente agli Unni e ai Vandali. Prima di essi il villaggio originario era di origine sannita, poi venne conquistato dai Romani. Allo “scricchiolare” dell’Impero e con le prime invasioni barbariche l’antica Saticula venne prima conquistata dai Longobardi poi, quando ormai si entra nel Medioevo, qui si sono alternati **Normanni, Svevi e Angioini**.

Una visita nel centro storico

Prendiamoci almeno tre ore per passeggiare per le vie del centro storico, che recano testimonianze ancora vive del susseguirsi delle epoche. Tra le più antiche c'è la **Cattedrale dell'Assunta**, il Duomo della città, la cui costruzione risale al 970 d.C, con rimaneggiamenti e restauri successivi nel XII e nel XVIII secolo.



La **Chiesa di San Menna**, invece, è ancora più antica. Risale infatti al VII secolo e custodisce al suo interno le reliquie del santo a cui è dedicata, un eremita vissuto nel IV secolo sul monte Taburno, le cui spoglie vennero trasferite in città dopo la sua morte.



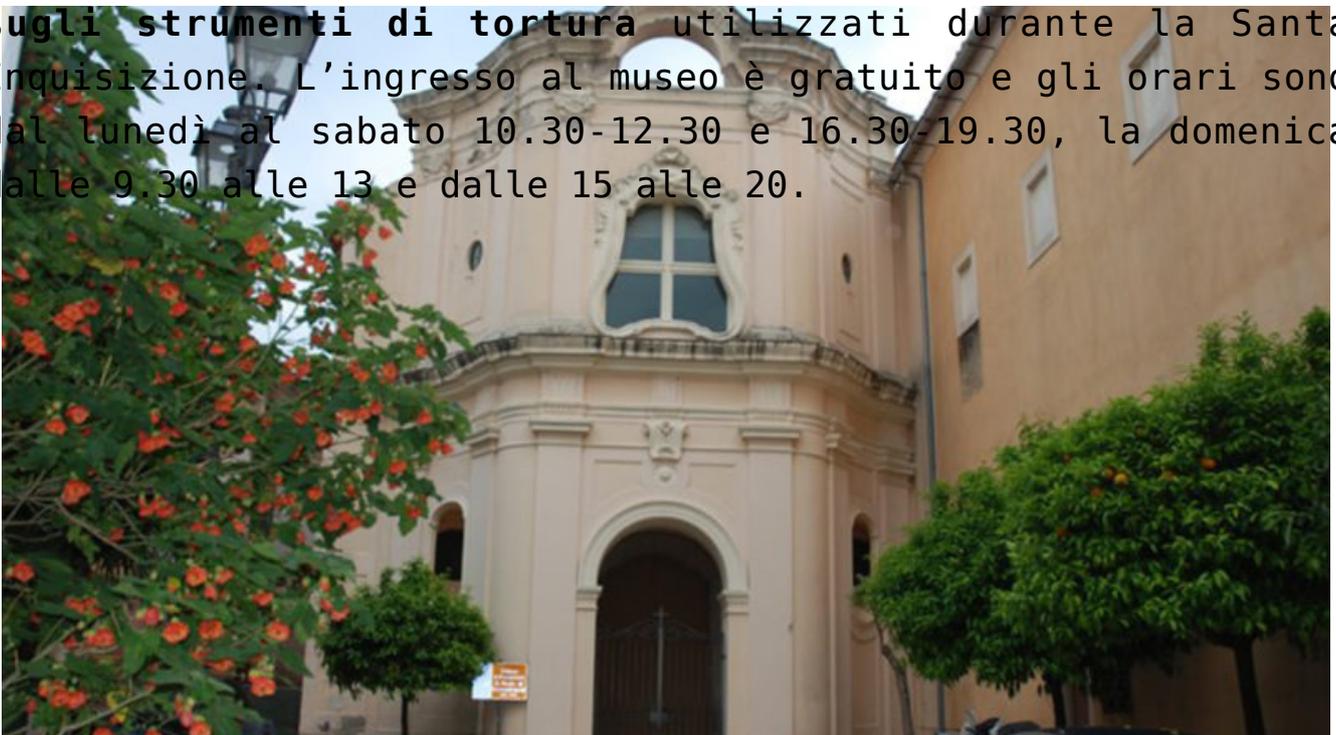
Di epoca medievale anche la splendida **Chiesa dell'Annunziata**, che spicca per le sue vetrate policrome e per i preziosi affreschi trecenteschi e quattrocenteschi custoditi al suo interno.



Merita una visita anche la **Chiesa di Santa Maria di Costantinopoli**, del XVIII secolo, fatta edificare come sede vescovile da Alfonso Maria de' Liguori, poi divenuto santo. Il municipio, invece, è oggi ospitato nella sede di un antico convento francescano.

I palazzi e i musei

Merita sicuramente una sosta **Palazzo Parisi**, la cui costruzione risale al XII secolo. La vera "sorpresa", tuttavia, sono le sue "segrete", formate da un complesso sistema di grotte e cunicoli di tufo che ospitano una **mostra sugli strumenti di tortura** utilizzati durante la Santa Inquisizione. L'ingresso al museo è gratuito e gli orari sono dal lunedì al sabato 10.30-12.30 e 16.30-19.30, la domenica dalle 9.30 alle 13 e dalle 15 alle 20.





Tra i simboli della città c'è invece il **Palazzo Ducale**, dimora di principi e nobili che si sono alternati nel governo nel corso dei secoli. Originariamente contava quattro torri, ma oggi ne è rimasta solo una, in stile aragonese, adibita a carcere fino a pochi decenni or sono.



Se avete tempo, potete fare una puntata al **Museo Diocesano**, dislocato in due diverse sedi. Presso la **Chiesa della Madonna del Carmine** sono conservate i cimeli archeologici e artistici,

mentre in Piazza Umberto I, in un'ala del Palazzo Vescovile, sono radunati oggetti e testimonianze legate alla figura di Sant'Alfonso, santo patrono della città insieme a Sant'Agata e a Santo Stefano.



Prima di lasciare Sant'Agata è d'obbligo una sosta per gustare i deliziosi piatti della cucina sannita. Domani, invece, visiteremo insieme **Guardia Sanframondi**, un'altra delle neo elette "Città del Vino 2019".

La cucina sannita, sapori antichi

C'è tutta la storia in ogni assaggio e in ogni prodotto della cucina sannita. Tra le eccellenze, ci sono le paste fatte a mano, come i **fusilli**, le **tagliatelle**, le **lagane** e i **cicatielli**. Nel periodo invernale, e in particolare sotto Natale, si prepara il **cardone**, un piatto unico a base di brodo di pollo e cappone, formaggio, uova, polpette e cardoni, cioè i gambi di carciofo del Sannio.



Tra i secondi, troviamo invece i **muniatelli**, involtini di interiora di agnello conditi con spezie e aromi. Ottimi anche i saluti e le soppressate, preparate secondo tradizioni antichissime.



Come contorni, o, se volete, piatti vegetariani, troviamo i peperoncini verdi fritti, detti friarielli, i peperoni imbottiti, di cui vi lasciamo la ricetta, oppure i funghi porcini e i carciofi del Sannio impanati e fritti. Il dolce

tipico del Sannio è invece il **torrone**, già esistente in epoca romana.



Un liquore “magico”: lo Strega

C'è un prodotto che dal Sannio ha raggiunto una fama mondiale, con successi trasversali, dal cinema alla letteratura. È **lo Strega**, un distillato di più di cinquanta erbe provenienti da tutto il mondo. La sua ricetta comprende infatti **erbe sannite**, tra cui la menta selvatica, **erbe mediterranee**, come lavanda, corteccia d'arancio e ginepro, e **spezie** come cannella, chiodi di garofano, pepe e zafferano. A rendere unico il suo sapore, tuttavia, è il dosaggio dei diversi ingredienti, che rimane tutt'ora segreto (se no, che magia è?).



A inventare il liquore, e a conferirgli il celebre nome, è stato **Giuseppe Alberti**, nel 1860, imprenditore del ramo liquori, e, verrebbe da dire, con termini moderni, un vero “esperto di marketing”. Per il suo distillato, decise infatti di sfruttare una **leggenda popolare**, famosa oltre i confini del beneventano, secondo la quale a Benevento si trovava un grande noce, sotto al quale erano solite radunarsi donne dotate di poteri sovranaturali, in combutta con il Demonio: **le Streghe di Benevento**.



Alberti chiamò il suo distillato "Strega", e mise in giro la diceria che si trattava **di un'antica ricetta di un filtro d'amore** inventato dalle Streghe per tenere legata a sé la persona amata per sempre. Da allora, la ricetta "segreta" dello Strega viene tramandata solo ai discendenti della famiglia Alberti.



Il successo del liquore ha poi travalicato il confine "gastronomico". Da più di sessant'anni, infatti, è legato a

uno dei più importanti **premi letterari d'Italia**, mentre, al **cinema**, è comparso in *Matrimonio all'Italiana* con Marcello Mastroianni, in *Ieri, oggi e domani* con Sophia Loren e in *Ossessione* di Luchino Visconti.



Inoltre, è diventato ingrediente di specialità come i babà allo Strega, il torrone, i cioccolatini con il cuore al liquore, i famosi **Goccioloni**, un gusto di gelato oltre a essere aggiunto a cocktail e alle ricette dolci.



Peperoni imbottiti

Ingredienti

- 4 peperoni abbastanza grandi
- 50 gr di capperi
- 2 pomodorini
- 5 alici salate
- 250 gr di mollica di pane raffermo
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzolino di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

Pulite i peperoni eliminando i semi e il torsolo, avendo cura di lasciarli interi. In una ciotola unite il pane raffermo, i pomodorini tagliati a pezzetti, i capperi dissalati, le acciughe tagliate a pezzetti, l'aglio e il prezzemolo tritato. Salate e pepate a piacere. Aggiungete anche l'olio di oliva e amalgamate bene gli ingredienti fino a ottenere un impasto compatto. Riempite poi i peperoni, poi metteteli a friggere in una padella con abbondante olio bollente. Scolateli e servite tiepidi. Per una versione più ricca potete aggiungere un uovo all'impasto. Per una più leggera, potete cuocere i peperoni al

forno (a 180°C per circa 30 minuti).



COME ARRIVARE

In auto: Prendere l'A1 Autostrada del Sole in direzione di Caserta Sud-Marcianise. Seguire poi per Maddaloni-Benevento e proseguire quindi sulla SS265 seguendo le indicazioni per Telese Terme – Sant'Agata dei Goti. Per chi arriva da Benevento, prendere l'uscita dell'A1 Caianello e proseguire sulla SS372 Telesina.

DOVE MANGIARE

***La Cantina dei Briganti**, via Parco 3, Sant'Agata de'Goti (BN), tel 0823/953668, www.lacantinadeibriganti.it Sulla strada che porta al borgo, è specializzato in piatti di carne ed offre ricette della tradizione preparate con ingredienti freschi e di qualità. Ottimi i dolci della casa, tra cui tiramisù alla frutta, crêpes e panna cotta. Fornita carta dei vini con oltre 90 etichette. Anche pizzeria. Prezzo medio a persona € 25 bevande escluse.

***Antica Osteria Zi Pauluccio**, via Roma 27, Sant'Agata de'Goti (BN), tel 389/1360141, www.anticaosperiazipauluccio.it Locale

con una tradizione che risale al 1927, in un ambiente rustico e familiare. Il menù offre piatti stagionali della cucina tradizionale e nazionale. Prezzo medio € 30 a persona.

DOVE DORMIRE

***B&B Le Rocce**, via Parco 82019, Sant'Agata de' Goti (BN), tel 328/1698641, www.lerocce.it Bella struttura con camere arredate e decorate con stile e diversi colori, diverse l'una dall'altra. Provviste di aria condizionata, wi fi gratuito, TV a schermo piatto e bagno con doccia. A disposizione giardino e piscina. Non sono ammessi animali. Doppia con colazione da € 83.

***B&B La Perla del Sannio**, via Riello 178, Sant'Agata de' Goti (BN), tel 0823/953375, www.laperladelsannio.it Ideale per chi viaggia in coppia, la struttura offre diverse tipologie di camere con aria condizionata, TV a schermo piatto, bagno con vasca o doccia, accappatoi e set di cortesia, wi fi gratuito e servizio di deposito bagagli. Doppia da € 50 a € 72. Suite da € 100.

INFO

www.santagatadegoti.net

www.eptbenevento.it/