



Provincia di Caserta

Salvatore Costanzo

Ciro Costagliola

# I Castelli di Terra di Lavoro II

Un viaggio tra cultura e sapori da scoprire







**Salvatore Costanzo**

**Ciro Costagliola**

# **I Castelli di Terra di Lavoro II**

**Un viaggio tra cultura e sapori da scoprire**



Copyright © 2013 Provincia di Caserta

Giannini Editore  
via Cisterna dell'Olio 6/b  
80134 Napoli  
telefax 081.551.39.28  
[www.gianninispaspa.it](http://www.gianninispaspa.it)  
[direzione@gianninispaspa.it](mailto:direzione@gianninispaspa.it)

Tutti i diritti sono riservati  
è vietata ogni riproduzione

ISBN: 978-88-7431-670-0

*Impaginazione e grafica:*  
Ciro Romagnoli

*Stampa:*  
Angelsprint  
via Don Paolo Portento, 11  
Capodrise - (Ce)  
Tel. 0823.18.78.022  
Fax 0823.18.75.040  
[www.angelsprint.it](http://www.angelsprint.it)  
[info@angelsprint.it](mailto:info@angelsprint.it)

*In copertina:*  
Calvi Risolta. Calvi Vecchia, Castello,  
particolare di una delle torri d'angolo.  
Foto di Clodoveo Mandolfi.

## Ringraziamenti

Soprintendenza BAPPSASE per le Province di Caserta e Benevento  
Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno-Avellino-Benevento-Caserta  
Angelo De Simone - Sindaco di Tora e Piccilli  
Anna De Simone - Sindaco di Roccaromana  
Antonio Caparco - Sindaco di Calvi Risorta  
Fernando Pezza - Sindaco di Valle Agricola  
Francesco Nazzaro - Sindaco di Mondragone  
Giuseppe Avecone - Sindaco di Alife  
Letizia Tari - Sindaco di Roccamonfina  
Marino Feroce - Sindaco di Caianello  
Mario Lanzone - Sindaco di Ailano  
Romualdo Cacciola - Sindaco di Pratella  
Antonio Lucisano - Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Giuseppe Giaccio - Consorzio di Tutela Melannurca Campana IGP  
Pasquale Piccirillo - CRA Unità di Ricerca per la Frutticoltura  
Felice Pennone - CRA Unità di Ricerca per la Frutticoltura  
Pietro Rega - CRA Unità di Ricerca per la Frutticoltura  
Associazione Proloco - Valle Agricola  
Aldo De Fusco - UTC Comune di Caianello  
Antonio Attanasio - UTC Comune di Roccaromana  
Antonio Emilio Fortini - UTC Comune di Roccaromana  
Edoardo Vignale - Comune di Mondragone  
Franco D'Amico - UTC Comune di Valle Agricola  
Franco Delli Paoli - Biblioteca Comunale di Marcianise  
Gabriella Saudella - UTC Comune di Ruviano  
Gianni Parisi - Biblioteca Comunale di Alife  
Giovanna Avella - UTC Comune di Tora e Piccilli  
Luca Di Lillo - Comune di Piedimonte Matese  
Luigi De Nuptiis - UTC Comune di Arienzo  
Pasquale Cox - UTC Comune di Roccamonfina  
Pietro Terreri - UTC Comune di Piedimonte Matese  
Pino Longobardo - Comune di Carinola  
Sergio Santillo - Comune di Calvi Risorta  
Silvio Russo - UTC Comune di Roccamonfina  
Valter Verrico - Comune di Sessa Aurunca  
Vincenzo Gianfrancesco - UTC Comune di Dragoni  
Adolfo Panarello - Tora e Piccilli  
Andrea Rivetti - San Felice a Cancellò  
Anna Zanni - Calvi Risorta  
Antonio Del Gaudio - Castel Volturno  
Antonio Digiovanantonio - enologo Pontelatone  
Antonio Donato - Azienda vitivinicola Castello Ducale - Castel Campagnano  
Antonio Morgillo - San Felice a Cancellò  
Armando D'Amico - Valle Agricola  
Assunta Lombardo - Caseificio artigianale S. Pasquale - Pietramelara  
Beniamino Chichierchia - Caiazzo  
Carmine Bonacci - Azienda agricola Bonacci - Giano Vetusto  
Clodoveo Mandolfi - Sparanise  
Cooperativa Eureka - Apicoltura - Baia e Latina  
D.A. Ferritto - Ettore G. - caseificio aziendale - Letino  
Donato Farro - Capodrise  
Donato Musone - Marcianise  
Emilia Cangiano - agronomo Pietramelara  
Enzo Merlino - Roccamonfina  
Fedele Caseria - Azienda agrituristica Caseria - Castelfranco in Miscano (Bn)  
Filomena Camanzo - Consigliere Slow Food Caserta  
Filomena Fetta - Valle Agricola  
Francesco D'Amore - Frignano  
Francesco Marconi - Fiduciario Slow Food Caserta  
Giovangiaccinto Paterno - Azienda agricola Tondello del Matese - Alife

Giulio Festa – Caserta  
La Baronia srl - Pontelatone  
Manuel Lombardi - Azienda agrituristica Le Campestre - Castel Di Sasso  
Maria Teresa Costagliola - Marcianise  
Marika Costanzo- Marcianise  
Mario Cipriano - Birrificio Karma - Alvignano  
Mario Parente - Azienda agricola Verticelli - Vairano Patenora  
Mauro Cacciola - Panificio e biscottificio Cacciola - Pratella  
Michele Vigliotti e Giuseppe Carusone - Azienda vitivinicola La Masserie - Bellona  
Mimmo La Vecchia - Caseificio il Casolare - Alvignano  
Nunzio Della Torre - Pietramelara  
Pasquale Bellopede - Marcianise  
Pasquale Galdieri - agronomo Carinola  
Raffaele De Rosa - Azienda agricola De Rosa  
Rocco Landi - Valle Agricola  
Salvatore e Brigida Landolfi - Apicoltura Landolfi - Baia e Latina  
Salvatore e Maria Ida Avallone - Azienda vitivinicola Villa Matilde - Cellole  
Valentino Gaudio - Napoli - Montano Antilia  
Valerio Toscano - veterinario Teano  
Vincenzo D'Andrea - Associazione Micologica del Matese  
Vincenzo Iasimone - Baia e Latina  
Un ringraziamento del tutto particolare vada a Luisa  
e Giuseppe D'Anna per la collaborazione offerta  
nell'elaborare la grafica delle immagini.

I testi sull'architettura dei Castelli di Terra di Lavoro sono a cura di Salvatore Costanzo, i testi sui prodotti enogastronomici del territorio sono a cura di Ciro Costagliola.

Alla redazione di questa pubblicazione ha collaborato Antonella D'Avanzo che ha curato le ricerche agroalimentari con la realizzazione del materiale iconografico e l'editing, agevolando l'attività editoriale e fornendo preziosi suggerimenti.





## INDICE

Presentazione	11
Introduzione	13
<b>CALVI RISORTA</b>	
La roccaforte dell'antica Cales	20
Dalle testimonianze storico-archeologiche dei luoghi alla riscoperta di un antico ulivo	37
<b>FRANCOLISE</b>	
Una grandiosa struttura merlata al centro di una cinta fortificata	41
Dalle mura dell'architettura militare normanna al profumo delicato di un dolce frutto	47
<b>CARINOLA</b>	
Il presidio cittadino voluto dal conte Riccardo	51
Dal fascino dei ruderi angioini-aragonesi al sapore accattivante di un frutto dorato	57
<b>SESSA AURUNCA</b>	
La "turris ad mare" di Capodiferro e le torri del borgo fortificato	61
Dal recupero di memorie monumentali e ambientali al vino del mito	83
<b>MONDRAGONE</b>	
Il palazzo ducale con l'annessa torre: una complessa commistione costruttiva	85
Dal cuore del centro cittadino all'area di produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop	93
<b>CASTEL VOLTURNO</b>	
Strutture di avvistamento nei pressi della foce del Volturno	97
Dai richiami delle torri di guardia al seducente sapore del tartufo bianchetto	109
<b>MARCIANISE</b>	
Un eloquente episodio di architettura castellana nel feudo di Airola	113
Dal ruolo delle emergenze monumentali extra-urbane alla riscoperta di un sapore dimenticato	129
<b>RECALE</b>	
Una residenza sontuosa per la famiglia Guevara	135
Dai suggestivi scorci prospettici settecenteschi al forte sapore di un'ortiva della tradizione	141
<b>ARIENZO</b>	
I resti di un antichissimo castello dei Suessolani	145
Dalla romantica leggenda di Giovannella Stendardo al sapore di un frutto dalle eccezionali proprietà terapeutiche	151
<b>VALLE DI MADDALONI</b>	
Alle falde del Monte Castello ruderi che dominano il paese	155
Dalle scorrerie dei Goti, dei Vandali e dei Saraceni all'attraente profumo della regina delle mele	161
<b>RUVIANO</b>	
Un'orgogliosa struttura difensiva radicalmente trasformata	167
Dalla memoria storica della torre dell'orologio al suggestivo sapore di un vino regale	173

## **PONTELATONE**

La sovrana maestosità della torre dei Marzano	177
Dai luoghi testimoni del potere medievale all'avvolgente sapore di una birra artigianale	185

## **ROCCHETTA E CROCE**

L'antico monastero-fortezza ai piedi di una balza rocciosa	187
Dallo straordinario scenario boschivo del Monte Caprario al sapore selvatico della carne di cinghiale	191

## **PIETRAMELARA**

Una cinta muraria stretta da dodici torri a ridosso della via Latina	195
Dal quadro delle vicende storico-politiche ad un'antica tradizione dell'artigianato alimentare	205

## **ROCCAROMANA**

Gli avanzi superbi di un fortilizio longobardo	207
Dalle attrattive naturalistiche di una barriera di verde incontaminato all'antichissima origine dei formaggi caprini	211

## **BAIA E LATINA**

Testimonianze di due insediamenti difensivi medievali	215
Dalle vestigia vetuste dei luoghi ai delicati profumi e colori del miele d'api	221

## **DRAGONI**

Il mastio di un antico presidio nei pressi di due cinte murarie sannitiche	225
Dalle impronte archeologiche del sito al sapore piccante del conciato romano	231

## **ALIFE**

Imponenti bastioni normanni per un castello "a cittadella"	235
Dalle grandi vicende storiche della città ai preziosi prodotti delle cannavine	245

## **PIEDIMONTE MATESE**

Un antico presidio normanno trasformato in sontuoso palazzo ducale	251
Dalla ricchezza delle testimonianze artistiche dei Gaetani d'Aragona ai morbidi profumi del Matese	267

## **RAVISCANINA - SANT'ANGELO D'ALIFE**

Un rilevante modello di architettura difensiva nel Sannio alifano	271
Dalla centralità strategica dei luoghi all'antico sapore dell'olio di Tonda	281

## **AILANO**

Resti della rocca eretta dagli ultimi longobardi su preesistenze romane	285
Dalla ricerca della resistenza normanna al sapore muschiato del tartufo del Matese	293

## **VALLE AGRICOLA**

L'architettura difensiva dei Pandone	299
Dalle bellezze paesaggistiche del Monte San Silvestro all'antico sapore della lenticchia di Valle Agricola	309

## **CAPRIATI AL VOLTURNO**

L'antico insediamento dei conti di Venafro	311
Dalle tracce di elementi stilistici catalani al delicato gusto dei frutti del sottobosco	315

<b>CIORLANO</b>	
Un castello feudale a difesa del ducato di Benevento	319
Dal pittoresco borgo medievale nella valle del Sava al soave profumo delle erbe aromatiche	323
<b>PRATELLA</b>	
Il “villaggio fortificato” di Radulfo con cinta muraria difesa da torri	327
Dai ritrovamenti archeologici dei luoghi al sapore intenso del finocchio selvatico	331
<b>CAIANELLO</b>	
Una massiccia torre tra i ruderi del maniero medievale	333
Dalla scoperta delle bellezze monumentali ad un’autentica e raffinata rarità: la Peschiola	339
<b>TORA E PICCILLI</b>	
Opere difensive con torre centrale di avvistamento	343
Dalle concezioni sull’architettura militare normanna al tipico e tradizionale frutto autunnale	349
<b>CONCA DELLA CAMPANIA</b>	
Una poderosa struttura dei monaci cassinesi trasformata in dimora rinascimentale	351
Dalla cultura e dall’ingegno benedettino al fresco sapore del Galluccio DOC	355
<b>ROCCAMONFINA</b>	
L’antico recinto fortificato munito di otto torri di difesa	359
Dai resti delle merlature delle torri al profumo avvolgente dei funghi di castagno	365
<b>MARZANO APPIO</b>	
Tracce sulla trasformazione dell’originario castello in una struttura palaziata	369
Dagli scenari dell’insediamento fortificato alla scoperta del lupino gigante di Vairano	381
<b>Considerazioni finali</b>	383
Note bibliografiche	389
Bibliografia di base	417
Indice delle illustrazioni	429
Fonti iconografiche	445



## Presentazione

*La pubblicazione del secondo volume del testo “I Castelli di Terra di Lavoro. Un viaggio tra cultura e sapori da scoprire”, rientra nel programma di promozione e valorizzazione del territorio avviato dalla Provincia di Caserta e finalizzato alla crescita culturale e socioeconomica della nostra terra. Dopo l’entusiasmante esperienza della pubblicazione del primo volume che ha visto raccontare la storia e l’architettura di 25 dei più importanti castelli della provincia in un percorso che partiva da Capua per terminare a Castel Volturno, dove venivano offerte, accanto ad attrattive paesaggistiche ed artistiche, le più significative prelibatezze enogastronomiche del nostro territorio, abbiamo ricevuto molte segnalazioni da parte di amministratori, storici, cultori o semplici lettori che ci sollecitavano a trattare ulteriori importanti episodi di architettura fortificata ricadenti in altre realtà della Provincia.*

*Pertanto abbiamo dato impulso agli autori invitandoli a completare il lavoro di approfondimento di queste realtà, che potremmo definire “minori” solo perché la prima disamina ha toccato i complessi difensivi più significativi, molti dei quali ancora in buono stato di conservazione.*

*L’attuale rassegna abbraccia un secondo percorso virtuale che parte da Calvi Risorta per terminare a Marzano Appio, coinvolgendo ben 30 comuni della provincia, alcuni dei quali già interessati dal percorso del primo volume, ma per architetture diverse. Anche in questo caso i territori analizzati hanno visto la ricerca dei prodotti tipici di maggiore pregio e talvolta di nicchia con il racconto della storia, tradizione, cultura, delle popolazioni rurali che li hanno portati fino a noi, offrendoli con la generosità e lo straordinario senso di accoglienza che sono quelli tipici della nostra gente.*

*La pubblicazione è caratterizzata da una veste grafica ed editoriale di maggiore pregio rispetto a quella precedente e si inserisce in un più ampio programma finalizzato ad aumentare l’esportazione e favorire il turismo nella nostra terra, puntando soprattutto sulla promozione dei prodotti tipici che rappresentano la nostra identità, la nostra storia, la nostra cultura.*

*Non trascurabile è il contributo dato dagli autori al fine di poter giungere, con la dovuta attenzione, alla possibilità di recuperare e rendere funzionali alcune tra le più importanti e significative realtà monumentali esaminate.*

*I castelli testimoniano la nostra storia e la nostra origine: raccontarli insieme alle eccellenze enogastronomiche del territorio rappresenta un momento di promozione socio culturale non marginale.*

*In definitiva, questo prezioso volume mira alla valorizzazione delle nostre risorse partendo dalla cultura ed attraversando la filiera turismo - ambiente - enogastronomia, facendo forza sullo sviluppo ma soprattutto sul recupero dell’identità culturale del nostro territorio, verificando le potenzialità ambientali dei luoghi unitamente alle specialità enogastronomiche, in un’ottica di sviluppo sostenibile della potenzialità turistica e della promozione dei nostri prodotti alimentari.*

**On. Dott. Domenico Zinzi**

Presidente della Provincia di Caserta



## Introduzione

*Si discute da tempo, nella nostra provincia di Terra di Lavoro, delle forme continue di abbandono e del conseguente degrado di numerosi siti “minori” in cui ricadono antichi e possenti sistemi fortificati costituiti da poli di controllo e difesa, cinte murarie bastionate (per lo più situate su alture) che racchiudono interi borghi storici, castelli veri e propri, torri interne e costiere, manieri, dimore signorili fortificate sparse nel territorio lungo linee strategiche che si diramano dall’entroterra dell’Alto Casertano verso il mar Tirreno (litorale Domizio) e viceversa, e che hanno determinato nei secoli un nuovo rapporto tra il territorio e le città che furono spesso teatri di guerra e di confronti drammatici.*

*Propagandare e diffondere un indirizzo innovativo di cultura castellana legata a questi luoghi (molti dei quali, per la loro posizione strategica ebbero un ruolo determinante negli avvenimenti del passato), oggi non è più un’impresa impossibile, grazie ad una diversa lettura delle sedimentazioni storiche e ad una moderna concezione legata alla riqualificazione turistica dei cosiddetti “beni di pregio”, visti come nuova fonte di attrazione e produttori di ricchezza e incentivo al turismo.*

*Nell’attuale fervore che caratterizza l’interesse per le architetture difensive, nasce questa seconda guida storico-turistica su “I Castelli di Terra di Lavoro. Un viaggio tra cultura e sapori da scoprire”, sostenuta dalla Provincia di Caserta, che è frutto di una ricerca maturata dallo studio di oltre 30 episodi di strutture fortificate atte alla difesa di un’ampia porzione di territorio casertano, di aree di interesse archeologico-urbanistico, di centri storici che mostrano impareggiabili accumuli di testimonianze lasciate dalle tante civiltà che si sono avvicinate, e che hanno portato cultura e ricchezza ma anche conflitti e distruzioni.*

*Si tratta di una rassegna che rappresenta un’eloquente riprova della volontà di proseguire gli studi del precedente volume, comprendendo un secondo “itinerario di visita” punteggiato non solo da castelli parzialmente integri o allo stato di rudere, ma anche da molte cinte fortificate, torri merlate e strutture palaziate.*

*Come la prima pubblicazione (edita dal Gruppo Associati Pubblitaf, Napoli 2011), questo saggio, nel raccogliere e distribuire il materiale in maniera omogenea, propone un percorso di grande fascino e bellezza paesaggistica, facendo scoprire un’altra faccia del territorio casertano, documentando un importante patrimonio di beni culturali e ambientali, ed esaminando quei legami che hanno fatto nascere una splendida gamma di “eccellenze” tra gli antichi gusti dei luoghi e i profumi dei sapori perduti.*

*Partendo da Calvi Vecchia, l’antica Cales (borgo molto interessante per le testimonianze dell’antichità, situato ai piedi di una propaggine del gruppo del Monte Maggiore) e attraversando i centri di Francolise, Carinola e l’estesissimo territorio di Sessa Aurunca, ci si addentra in Mondragone e nell’area pianeggiante del Volturno (con visita a Castel Volturno), fino a raggiungere in prossimità dei Regi Lagni uno dei centri più importanti di Terra di Lavoro, Marcianise; qui, dal centro abitato della vicina Recale, la ricognizione sui caratteri fondamentali delle architetture fortificate casertane prosegue verso le zone più ad est del territorio (Arienzo, Valle di Maddaloni). Spostando poi l’interesse verso le suggestive alture dell’Alto casertano, l’itinerario porta a scoprire aspetti dell’edilizia difensiva presente nelle località di Ruviano, Pontelatone, Rocchetta e Croce, Pietramelara, Roccaromana, Baia e Latina, Dra-*

goni. Dopo aver lasciato il mastio dell'antico presidio di Dragoni, l'esplorazione attraversa un'ampia porzione dell'area alifana-matesina (Alife, Piedimonte Matese) per proseguire in direzione di un colle sito in posizione dominante nell'ambito della Media valle del Volturno (Rupecanina, a cavallo tra i Comuni di Raviscanina e Sant'Angelo d'Alife); il viaggio continua ancora a nord del comprensorio per raggiungere i suggestivi borghi di Ailano, Valle Agricola, Capriati al Volturno, Ciorlano, Pratella. Le successive tappe del percorso toccano la frazione di Caianello Vecchio, nonché gli antichi centri di Tora e Piccilli e Conca della Campania. Concludono la ricognizione le visite ai borghi di Roccamonfina e Marzano Appio, il cui centro antico ospita un episodio significativo di architettura castellana, trasformato nel tempo in edificio rinascimentale.

La disamina di questi luoghi testimonia un innegabile e crescente interesse per alcune straordinarie testimonianze culturali presenti soprattutto nelle piccole frazioni e nelle località minori della nostra provincia. Essa intende promuovere la comprensione e la valorizzazione di un secondo gruppo di castelli, finalizzato alla conoscenza di quei presidi compresi in un arco cronologico abbastanza ampio, che va dall'ultimo periodo longobardo alla prima stagione del vicereame spagnolo. Materia, questa, su cui si conosce ancora poco per le scarse notizie storiche, archeologiche, archivistiche, e per la quantità di forme e tipologie del fenomeno fortificatorio che solo da qualche decennio comincia ad essere incluso nei grandi circuiti delle architetture maggiori casertane. Per alcune di queste costruzioni (in modo particolare per quelle rocche che rappresentano più di altri insediamenti delle presenze rilevanti del nostro paesaggio storico medievale), lo slancio della ricerca archeologica e la crescita dell'attenzione per la tutela, la conservazione e il recupero (sia monumentale che ambientale), si propone di rivitalizzare il patrimonio storico-artistico e di favorire nuove forme di turismo sostenibile legato allo sviluppo di attività di carattere culturale e di promozione dell'enogastronomia sul nostro territorio, incrementando ogni possibile meccanismo atto a far emergere le più eterogenee risorse locali per il rilancio dell'economia.

La sezione storico architettonica urbanistica del volume è incentrata prevalentemente sull'organizzazione territoriale e sull'archeologia dei siti oggetto di indagine; in essa trovano spazio la trattazione dei valori plastici e architettonici dei manufatti, ma anche significative vicende dei "luoghi del potere medievale", ed ancora alcuni sorprendenti aspetti legati alla vita nei castelli feudali le cui mura hanno ospitato uomini e donne particolarmente illustri.

Lo studio merita un'attenzione particolare, sia perché riprende coscienza della storia delle mura stesse delle fortificazioni esaminate, sia perché valuta gli aspetti storico-artistici, naturalistici e paesaggistici che le strutture propongono, sia, soprattutto, perché i testi indagano, spiegano e distinguono quel richiamo alla bellezza e all'armonia dei diversi presidi, al pari delle suggestioni e delle scoperte presenti in molte altre identità locali.

I Castelli, come altri monumenti di pregio destinati a diventare "documenti di storia", pongono sul tappeto numerose tematiche. Tra queste quella di sostenere la necessità di offrire gli stimoli giusti per progetti di recupero filologicamente corretti e per formulare ipotesi di riuso e restauro corredate da studi e indagini sull'area intorno al sito. Lo scopo della ricerca è, altresì, quello di conferire maggiore organicità e valorizzazione ai "castelli simboli" del territorio, e promuovere il riuso di alcune di queste architetture per attività espositive, di animazione e di documentazione nell'intento di sviluppare un turismo più attento agli appuntamenti culturali, beneficiando dell'esperienza



di altri paesi europei. Il che significa rimodulare i circuiti turistici di Terra di Lavoro, non solo, ma anche ristrutturare numerosi luoghi e monumenti di pregio della nostra provincia, riqualificare i centri storici, soprattutto recuperare la pregnanza del patrimonio dei beni culturali con un programma turistico integrato, incentrato sulle nostre architetture castellane.

Nella seconda sezione tematica della rassegna dedicata ai prodotti enogastronomici del territorio, l'interesse del lettore viene catturato dall'ampio spazio rivolto allo splendido connubio tra cultura, ambiente ed enogastronomia, dando vita alla valorizzazione di un'ampia porzione di prodotti tipici locali. Un felice collegamento fra storia, cultura, territorio, tradizione, inteso nel più ampio senso del termine essendo riusciti a raggiungere l'obiettivo di coniugare gli aspetti storico-culturali con le entusiasmanti eccellenze enogastronomiche di Terra di lavoro, attraverso la scoperta di una vasta varietà di sapori, una straordinaria gamma di profumi, una eccezionale diversità di prodotti di punta della nostra terra, raccontati sapientemente, preparati saggiamente ed offerti con amore, nel rispetto delle tradizioni più antiche della nostra terra.

Il lettore si vedrà immerso in un viaggio virtuale incentrato sulle conoscenze di importanti tesori storici inesplorati; sarà accompagnato in nuovi percorsi attraversando paesaggi rurali di rara bellezza dove gli elementi naturali predominano sull'antropico, pascoli spontanei che danno il senso della salubrità del territorio, scoprendo un sensuale paniere di specialità enogastronomiche di cui la nostra provincia è ricca. Infatti, la seconda sezione del volume vuole fermare l'attenzione sulle eccellenze agroalimentari di questi luoghi promuovendone la cultura, la tradizione, il patrimonio e le espressioni più autentiche.

L'infinita ricchezza culturale, artistica e paesaggistica della nostra provincia è intercalata da un'abbondante lista di prodotti a DOP, IGP, vini DOC e IGT unitamente ad una vasta produzione di tipicità tradizionali che pure sono di eccezionale qualità e di cui è pieno il nostro territorio, dove un filo virtuale lega il cibo alle tradizioni, alla cultura ed alla terra dove si produce.

La cultura e la tradizione che ci hanno consentito di conservare fino ad oggi questo magnifico paniere di prodotti ci permettono di portare con orgoglio la nostra identità culturale in Europa e nel mondo. Un'eredità di prodotti e di sapori, lasciato dai nostri antenati, dalla loro cultura, dalla loro saggia maestria, dalla loro capacità nel riuscire a coniugare sapori e saperi, che possiedono un intrinseco e forte legame col territorio, squisito dal punto di vista gastronomico grazie alle loro caratteristiche di eccezionale pregio. Un cibo genuino, gustoso, naturale, sostenibile, prodotto con sapienti e antichi metodi a basso impatto ambientale e lavorato con le mani esperte di artigiani in modo tradizionale; ciò significa puntare sempre più su un'alimentazione sana, fatta con alimenti naturali, provenienti dalle produzioni della nostra terra, rispettosa dei cicli stagionali della natura, dell'ambiente; eccellenze che sono espressione della tipicità del nostro "made in Italy"; "l'italian food" conosciuto ed apprezzato nel mondo intero, motivo di vanto ed occasione di sviluppo economico. I prodotti di grande pregio sono spesso imitati e contraffatti: "l'italian sounding", ovvero il cibo non italiano ma all'italiana, quei prodotti alimentari fatti all'estero, ma che, pur senza essere una vera e propria contraffazione, evocano in qualche modo un'origine italiana, suggestionando i consumatori stranieri e procurando un danno economico ai nostri produttori. Tanto deve essere da stimolo a promuovere le nostre eccellenze ed a valorizzare le nostre produzioni di qualità.

Solo con la nostra cultura, la nostra tradizione, la nostra millenaria espe-

*rienza possiamo raccontare come questi prodotti sono preparati, trasformati e portati in tavola, come le ricette della tradizione contadina si intrecciano, come un prezioso ricamo, in un'officina di sapori con le ricette di importanti chef del nostro territorio; di come perdersi nelle delizie del palato in un matrimonio di sapori e odori in perfetto equilibrio che vengono generosamente offerte da questa terra; di come questi prodotti, saggiamente preparati e serviti, danno l'idea del grande senso di accoglienza, della magnanima ospitalità della nostra gente, per essere apprezzati da persone comuni e da grandi intenditori e critici enogastronomici.*

*Il collegamento tra castelli ed eccellenze enogastronomiche del territorio casertano è una felice intuizione che consente sia al turista che al visitatore alla scoperta di nuovi luoghi e nuovi sapori, di calarsi in una realtà unica: scoprire la storia ed assaporare un prodotto legato al territorio che conserva tutta la tradizione, la cultura, il legame alla terra che lo ha prodotto.*

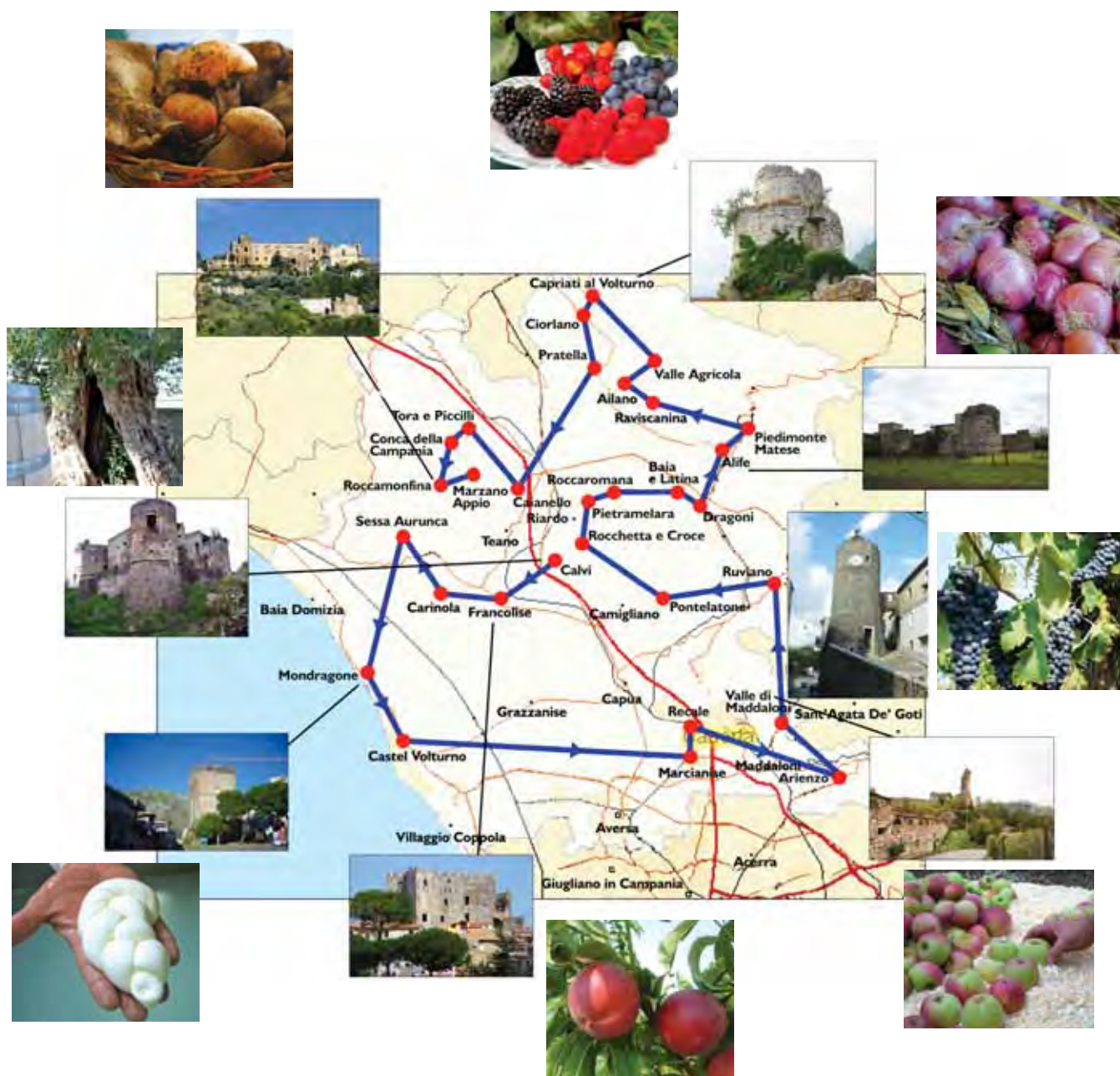
*Rendersi veramente conto che territorio, storia, cultura, clima e prodotti della terra rappresentano un tutt'uno indissolubile. Il cibo, inteso come cultura, è l'incontro tra luogo e sapiente tradizione: gustarlo nel luogo dove si origina, dove si produce, dove si trasforma, dove si offre, per scoprirne il gusto per poterlo raccontare e conservarlo nella memoria sarà un'esperienza da portare con se.*

*Il presente volume - del resto come quello precedente - ha il pregio di essere una delle primissime pubblicazioni a parlare in maniera agile ed esauriente del connubio tra riqualificazione di architetture difensive del nostro territorio e della promozione in chiave turistico-culturale dei contesti ambientali, naturalistici e paesaggistici in cui esse ricadono, valorizzando le "eccellenze" agroalimentari e favorendo la conoscenza di una nuova cultura del cibo sostenibile.*

*L'opera, equilibrata nel suo insieme, è arricchita da molte illustrazioni, disegni, mappe e stampe d'epoca che consentono di conoscere una realtà fortificatoria notevole. Accurato e pregevole il quadro iconografico che caratterizza la scelta dei prodotti enogastronomici.*



1. J. Hondius Jr., Terra di Lavoro - Terra Laboris, particolare, 1627.



2. Secondo percorso sui Castelli di Terra di Lavoro: da Calvi Vecchia (antica Cales) a Marzano Appio (elab. grafica L. D'Anna). Il precedente itinerario, pubblicato dalla Provincia di Caserta nel 2011, iniziava la campagna di ricognizione dagli insediamenti fortificati di Capua e si concludeva con le strutture difensive del Castello di Volturnum.





ISBN 99-7431-670-0



9 788874 316700

€ 50,00

