

I Monti del Matese a tavola L'eccellenza fa scuola grazie al 'Don Alfonso 1890'

di **Riccardo Galli**

Il tartufo nero, la patata, la segale e il miele dei Monti del Matese sono posti al centro del progetto di promozione territoriale realizzato al 'Don Alfonso 1890'. Gusto ed emozioni. Da raccontare e, perché no, da studiare, perfezionare e creare grazie a una vera e propria scuola-chef a suo modo unica in Italia.

Sant'Agata sui Due Golfi diventa così un hub formativo per gli operatori del territorio matesino: presso la scuola di cucina della famiglia Iaccarino si tengono educational sull'utilizzo di questi ingredienti da agricoltura biologica, legati al progetto di rigenerazione economica dei comuni di Castello del Matese e Letino, supportati dall'Università Federico II di Napoli, dall'Università della Campania 'Luigi Vanvitelli', dall'Università di Salerno e l'Università del Sannio per valorizzare le filiere e le eccellenze locali.

Così negli spazi del Don Alfonso 1890 – locale unico per accoglienza, location e cortesia – si è svolta una nuova fase del pro-

getto 'Rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del Matese – Castello del Matese e Letino', con workshop di cucina e due cene degustazione pensate per far incontrare gli operatori turistici del Matese con la grande cultura gastronomica della famiglia Iaccarino e con un racconto del territorio che nasce ai fornelli e si compie a tavola, in un clima di ascolto, collaborazione e umiltà condivisa tra chi produce, cucina e accoglie, per mestiere e vocazione. L'invito rivolto agli operatori turistici del Matese è stato quello di cucinare, assaggiare e raccontare insieme i prodotti identitari della loro stessa terra: grembiuli indossati, mani in pasta, segreti di cottura condivisi nella cucina del Don Alfonso 1890 che ha fornito i propri metodi per trasformare la conoscenza del prodotto in competenza professionale, coerentemente con la storia dell'azienda fondata da Alfonso e Livia Iaccarino e portata avanti, oggi, dai figli Mario Iaccarino e lo chef Ernesto Iaccarino.

L'intervento denominato 'A tavola nel borgo' ricade nel più ampio Progetto locale di rigenerazione culturale e sociale dei borghi storici del Matese: Castello del Matese e Letino, sostenuto dal Pnrr. Il programma in generale prevede 18 azioni volte a connettere i borghi di Castello del Matese e Letino alle aree naturali e alle filiere agricole delle zone, con un forte accento su pratiche biologiche, tutela della biodiversità allevata e digitalizzazione dei processi.

Un programma che sostiene interventi finalizzati alla valorizzazione del patrimonio culturale paesaggistico e identitario dei piccoli borghi, promuovendo processi di rigenerazione, sviluppo sostenibile e rafforzamento della coesione sociale attraverso un insieme coordinato di azioni integrate. L'intero programma è documentato e consultabile sul portale ufficiale Borghi del Matese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Nella foto sopra,
da sinistra: chef
Nicola Pignatelli,
Mario Iaccarino
e Chef Ernesto
Iaccarino
nella scuola
di cucina del Don
Alfonso 1890
A destra,
un momento
degli educational