

Sì Viaggiare

TERRITORIO E SPECIALITÀ

A destra, il castello di Letino, in provincia di Caserta.
Sotto a sinistra, Ernesto Iaccarino, Executive Chef di Don Alfonso 1890, con i prodotti del Matese.
In basso, la scuola di cucina del Don Alfonso e il Sentiero di Dante a Castello del Matese.

THE REGION AND ITS SPECIALITIES

Right, Letino Castle, in the province of Caserta.
Below left, Ernesto Iaccarino, Executive Chef of Don Alfonso 1890, with produce from the Matese area.
Bottom, the Don Alfonso cooking school and the Dante Trail in Castello del Matese.



Grazie al ristorante Don Alfonso 1890, tra Castello del Matese e Letino prende forma un progetto che unisce alta cucina, formazione ed eccellenze del territorio



I SAPORI DEL MATESE

di **Francesca Colello**

Ci sono territori che si raccontano attraverso un monumento e altri che affidano la propria identità ai prodotti della terra: il Matese appartiene a questa seconda categoria. Tra faggete, pascoli d'altura e piccoli borghi medievali, il paesaggio conserva un patrimonio agricolo che parla di biodiversità, memoria e resilienza. Da qui nasce il progetto che vede protagonista Don Alfonso 1890, chiamato a trasformare l'alta cucina in uno strumento di valorizzazione territoriale.

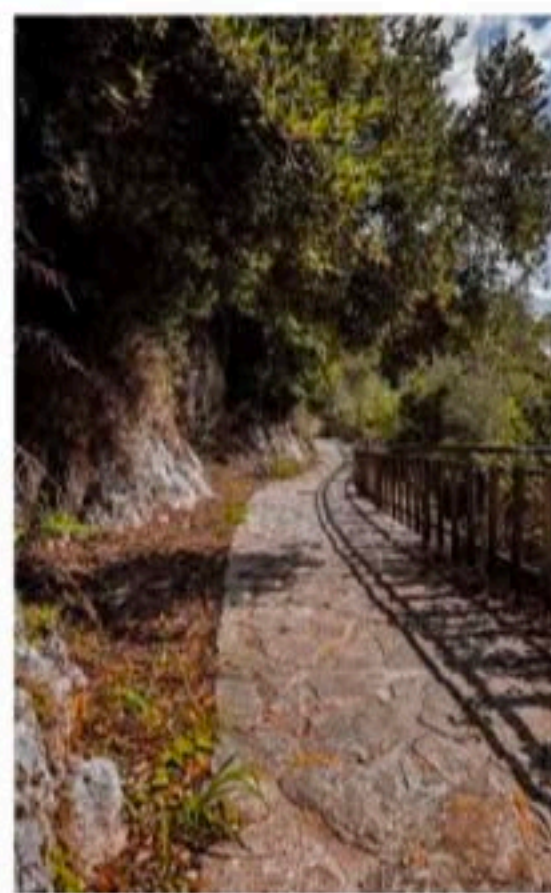
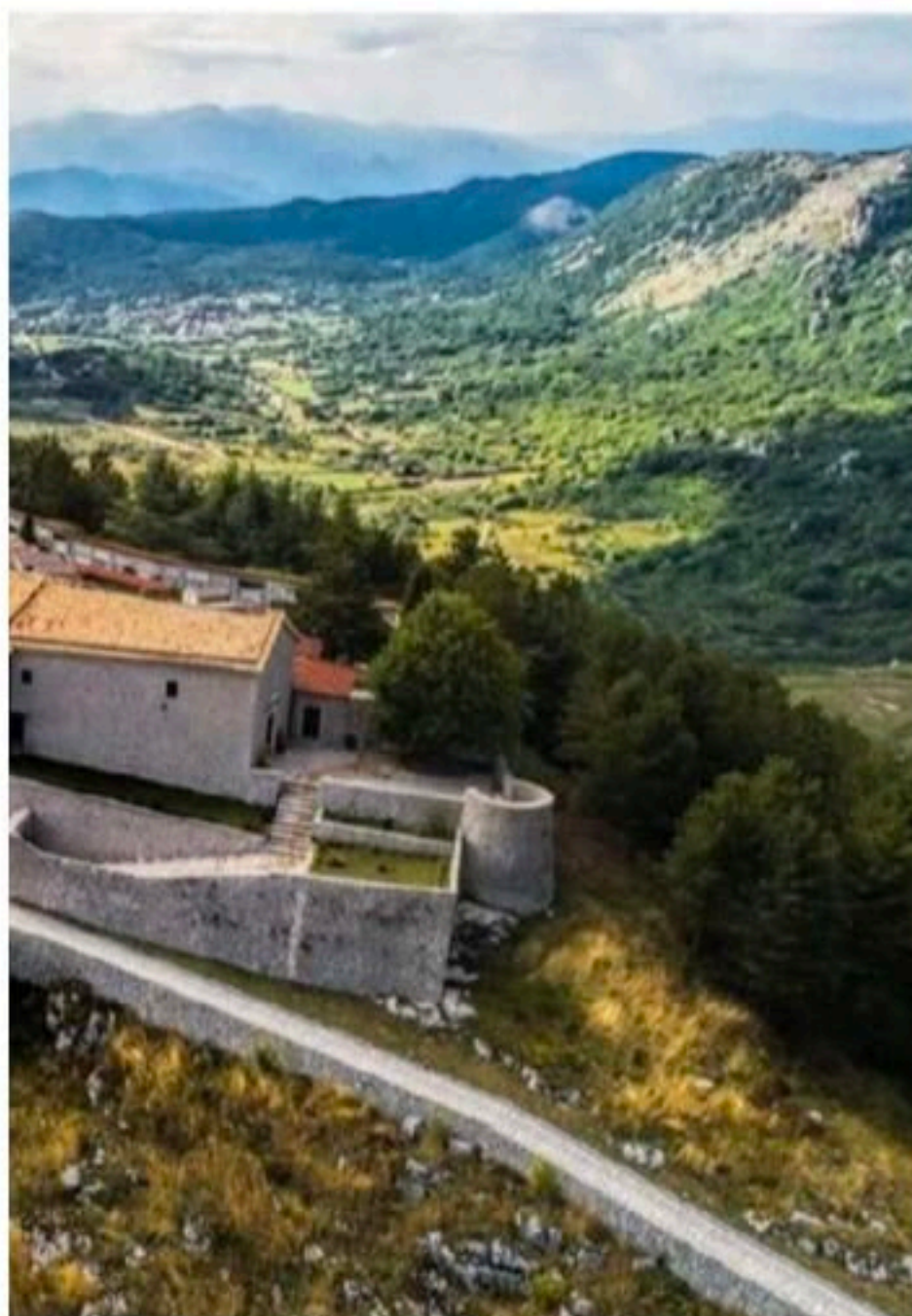
A Sant'Agata sui Due Golfi, nella scuola di cucina della famiglia Iaccarino, il ristorante stellato è diventato il luogo d'incontro tra gli operatori turistici dei borghi di Castello del Matese e Letino e una delle più autorevoli realtà del-

la gastronomia italiana. Non un semplice corso di cucina ma un laboratorio di idee dove tecniche, accoglienza e cultura del prodotto si intrecciano con un obiettivo comune: dare nuovo valore alle eccellenze di un territorio. Protagonisti sono quattro ingredienti simbolo del Matese: la patata di Letino, il tartufo nero, la sècena (antica segale oggi Presidio Slow Food) e i mieli dei prati montani; materie prime che raccontano un'agricoltura di montagna fatta di piccoli produttori, coltivazioni biologiche e biodiversità. Nelle mani di Ernesto Iaccarino e della sua brigata diventano ricette contemporanee, capaci di insegnare come un piatto possa diventare racconto del paesaggio.

Il progetto, inserito nel program-



ma di rigenerazione culturale e sociale dei borghi del Matese sostenuto dal PNRR e sviluppato insieme alle Università Federico II, Vanvitelli, Salerno e Sannio, punta a creare una rete di "ambasciatori del territorio": cuochi, ristoratori e operatori dell'accoglienza capaci di valorizzare i prodotti locali. Per la famiglia Iaccarino è una naturale evoluzione di una filosofia costruita in oltre cinquant'anni di lavoro. Dall'azienda agricola bio-



logica Le Peracciole alla Stella Verde Michelin, la sostenibilità non è mai stata una tendenza ma un metodo fondato sul rispetto della terra. Lo stesso approccio che oggi viene messo a disposizione del Matese. La gastronomia, quando nasce da un territorio e ne interpreta l'identità, diventa uno strumento di rigenerazione culturale, capace di creare nuove opportunità economiche e restituire centralità ai piccoli borghi.