



Nel cuore del Sannio, tra vigne e memoria

Un itinerario esperienziale tra Benevento, Foglianise, Telesse e Sant'Agata de' Goti, alla scoperta del cuore rurale della Campania. Un viaggio tra borghi sospesi nel tempo, vitigni antichi e una cucina che parla la lingua della terra

Autentico, silenzioso, sorprendente. Il **Sannio** beneventano è uno di quei territori che si lasciano scoprire lentamente, lontano dai riflettori del turismo di massa.

Un paesaggio che alterna vigne, ulivi e borghi arroccati su speroni di tufo, con un patrimonio culturale che affonda le radici nell'epoca dei Sanniti, dei Romani e dei Longobardi. Una terra di passaggio e resistenza, segnata da battaglie, terremoti e rinascite, dove ogni pietra ha qualcosa da raccontare e ogni calice custodisce un'eredità contadina ancora viva.

Situato nel cuore dell'entroterra campano, il **Sannio** è anche una delle aree vitivinicole più dinamiche del Mezzogiorno: le sue colline, caratterizzate da suoli misti di argilla, calcare e ceneri vulcaniche, regalano infatti vini di grande personalità. Ed è proprio il vino, insieme alla cucina rurale e a un'ospitalità autentica, a guidare questo itinerario che unisce storia, gusto e bellezza diffusa.



L'Arco di Traiano a Benevento, tra i meglio conservati al mondo (Foto © Malinda Sassu).

Il fascino millenario di Benevento

Città stratificata e misteriosa, crocevia di culture e leggende di santi e streghe, **Benevento** conserva intatto il fascino stratificato delle sue epoche passate.

Il centro storico si snoda attraverso **Corso Garibaldi** e conduce a monumenti di grande valore come l'imponente **Cattedrale** e la **Chiesa di Santa Sofia**, gioiello longobardo e Patrimonio UNESCO, oltre al magnifico **Arco di Traiano**, tra i meglio conservati al mondo. Da vedere anche il **Teatro Romano**, capace di ospitare oltre diecimila spettatori, e il **Museo ArCoS**, dove l'allestimento dedicato al culto di Iside restituisce alla città un'atmosfera sacrale e misteriosa.



L'involentino di peperone su crema di patate proposto dall'agriturismo Le Peonie (Foto © Malinda Sassu).

Dove mangiare a Benevento e dove dormire

A pochi chilometri dalla città, a **Sant'Angelo a Cupolo**, l'**Agriturismo Le Peonie** della famiglia **Masiello** accoglie chi ama la cucina rurale ma raffinata: qui, lo chef **Alessandro Della Rocca** interpreta il territorio in chiave contemporanea, in un contesto immerso nel verde, nel rispetto della stagionalità e dei prodotti a chilometro zero (www.agriturismolepeonie.it)

Chi cerca un'ospitalità ricercata può optare per la suggestiva **Masseria Roseto Cotroneo**, elegante struttura d'epoca carica di storie risorgimentali e memoria contadina, gestita con passione da **Gian Raffaele e Filomena Cotroneo**. Le camere d'epoca, finemente arredate, si aprono nel verde della campagna, rendendo questa location una delle più affascinanti della zona (www.masseriaroseto.it)



Le viti bicentinarie a piede franco a Foglianise delle Cantine del Taburno (Foto © Malinda Sassu).

A Foglianise, l'Aglianico delle vigne bicentinarie

Salendo verso **Foglianise**, il paesaggio si fa più intimo e raccolto, segnato da silenzi e da un legame profondo con la terra (celebre la sua **Festa del grano**): qui, l'**Eremo di San Michele Arcangelo** scavato nella pietra come un nido d'aquila, domina un territorio dove ogni vigna racconta una storia antica.

È tra questi pendii che prende vita uno dei vini simbolo del **Sannio**: il **Bue Apis** di **Cantina del Taburno**, un **Aglianico** di straordinaria potenza espressiva, ottenuto da viti a piede franco prefillossera di quasi due secoli. Passeggiare tra queste vigne significa toccare con mano un sapere antico, che si respira in ogni filare di questo paesaggio senza tempo (www.cantinadeltaburno.it)



Il bellissimo borgo di Sant'Agata de' Goti arroccato su uno sperone di tufo (Foto © Malinda Sassu).

Sant'Agata de' Goti: la Falanghina e il borgo sospeso

Arroccata su una rocca di tufo, **Sant'Agata de' Goti** domina la Valle Caudina, regalando una delle vedute più suggestive della Campania. Borgo tra i più belli d'Italia, è legato indissolubilmente alla storia della **Falanghina**, grazie al genio di **Leonardo Mustilli**, pioniere dell'imbottigliamento di questo vitigno sin dal 1979. Oggi è la figlia **Paola** a guidare l'azienda, nella bellissima cantina scavata nel tufo a 16 metri di profondità, con un portfolio che include l'Aglianico **Cesco di Nece**, il Piediroso **Artus** e la Falanghina **Vigna Segreta** (www.mustilli.com)

Nel cuore del borgo, la sosta di gusto è d'obbligo al **Ristorante Agape** a Palazzo Viscardi: qui, lo chef **Gabriele Piscitelli** firma una cucina elegante e identitaria, valorizzata da un'attenta selezione dei vini ad opera della sorella, la sommelier **Gianna Piscitelli** (www.agaperistorante.it)



Le storiche terme di Telese, a base di acque sulfuree, sono attive sin dal 1877 (Foto © Malinda Sassu).

A Telese Terme, tra acque sulfuree e pizza d'autore

Meta ideale per una pausa rigenerante, **Telese** è rinomata per le sue acque termali, attive dal 1877, nel parco ottocentesco che circonda lo storico stabilimento.

Tra pini e querce, la storica pizzeria di Castelvenere **La Pineta** apre qui, ogni anno, la sua sede estiva, dove il maestro pizzaiolo **Umberto Mauriello** e sua sorella **Antonella** propongono impasti innovativi a base di acqua termale sulfurea, dalla lunga lievitazione. In carta, pizze d'autore accompagnate da una selezione di vini del Sannio e birre artigianali del territorio (www.lapineta1992.it)

Sapori contadini tra gusto, territorio e memoria

L'enogastronomia del **Sannio** rappresenta l'espressione più autentica di questa terra generosa: sapori semplici e intensi, legate a specialità come il celebre **prosciutto di Pietraroja** e il **caciocavallo a latte crudo di Castelfranco in Miscano**.

Tradizioni che rivivono con rinnovata passione in luoghi dove la cucina diventa racconto, come a **San Giorgio del Sannio**, presso **La Locanda della Luna**, ristorante intimo guidato dallo chef **Daniele Luongo** e sua moglie **Teresa Nardone**. La loro cucina, rigorosamente territoriale, si apre su un panorama che è già di per sé poesia mentre il menu non si lascia sedurre dalla retorica ma parla con sincerità di sapori e memoria (www.locandadellaluna.net)



Il mitico liquore Strega che ha reso popolare il nome di Benevento nel mondo (Foto © Malinda Sassu).

Il Liquore Strega, icona di un'identità

Impossibile concludere l'itinerario senza una tappa allo stabilimento dello **Strega Alberti**, fiore all'occhiello dell'industria beneventana. Fondato nel 1860, rappresenta un pezzo di cultura popolare, legato alla leggenda delle **Janare**, le mitiche streghe beneventane.

Il museo interno e lo store aziendale, con la sua selezione di prelibatezze dolciarie, offrono un'esperienza multisensoriale che unisce mito, storia e gusto (www.strega.it)



Il paesaggio del Sannio visto dall'Eremo di San Michele Arcangelo a Foglianise (Foto © Malinda Sassu).

Un vigneto diffuso da esplorare

Il **Sannio** vitivinicolo è un mosaico fatto di suoli diversi che danno vita ad una sorprendente biodiversità. A dominare il panorama enologico sono l'**Aglianico del Taburno**, rosso di struttura e profondità, e la **Falanghina**, bianco fresco e agrumato.

Accanto a loro, varietà locali come **Coda di Volpe**, **Piedirosso** e **Moscato di Baselice**, giusto per citarne alcuni, raccontano una viticoltura viva, ancora profondamente legata ai ritmi della terra. Una biodiversità che si estende su 10.000 ettari, tutelata da un consorzio attivo con oltre 1300 soci e 60 tipologie di vini riconosciuti.

Il **Sannio Consorzio Tutela Vini** (www.sannio.wine) presieduto dal dott. **Libero Rillo** e diretto dal dott. **Nicola Matarazzo**, è infatti l'architrave di questo sistema che punta sulla qualità, sulla narrazione e sull'ospitalità.

“*Nel Sannio coltiviamo emozioni*” è il loro motto, un invito a rallentare ed ascoltare il paesaggio, per farsi raccontare le storie che abitano ogni calice, ogni pietra e ogni piatto di questo meraviglioso pezzo di Campania.

Data di creazione

28/06/2025

Autore

malinda-sassu