

Scritto da Donato Liotto
Sabato 09 Luglio 2016 11:21



Di Donato Liotto - Sapori antichi, tradizioni nostre, il nostro territorio ricco di “perle rare” e, tra queste, ci mettiamo il “mangiare bene” e pagare il giusto. Trovare un locale, un ristorante che, contempli tutti questi aspetti, non è sempre facile. Noi cerchiamo piatti preparati con dovizia e, al contempo semplicità. Noi, amanti dei prodotti biologici, noi amanti del mangiare bene, noi che, non vogliamo necessariamente fare centinaia di chilometri per trovare queste prelibatezze. Tante volte, bastano pochi chilometri per trovare delle location davvero belle e, tra questi nostri “viaggi” possiamo anche “incappare” in posti meravigliosi. Oggi, vi presentiamo, e vi conduciamo, al Country House le “Arcate”, siamo nella località di Sipicciano di Galluccio. Le Arcate, un graziosissimo agri-ristoro, immerso in un'oasi di tranquillità e pace. Questa



località, facilmente raggiungibile, è a pochi chilometri da Napoli e Caserta, la sua collocazione si presta favorevolmente a tante iniziative, ciò, è dato dalla sua vicinanza con le principali città (Napoli, Caserta, Benevento). Il clima sempre mite, l'aria di montagna, il lussureggiante parco di Roccamonfina, offrono uno scenario incomparabile e bellissimo. Le Arcate, nasce circa cinque anni or sono, la struttura, ricavata dall'antico palazzo di nobiltà rurale del XVI secolo è composta da due ‘corpi di fabbrica’ facenti parte di un complesso nobiliare del 700: il primo è attrezzato per offrire soggiorno con 4 camere, tutte arredate con gusto e fornite di bagno. Il secondo ‘corpo di fabbrica,’ ospita l'agri-ristorante che, si svolge su due piani. La struttura, affaccia su di un ampio giardino dove gli ospiti possono rilassarsi e respirare aria fresca. La proprietaria, la signora Assunta De Petrillo, cura personalmente la cucina, utilizzando materie prime freschissime e, prodotti



del luogo, dove l'antica cucina, quella contadina, diviene, attraverso le sue sapienti mani: vera arte culinaria. Una simbiosi, creata grazie all'utilizzo dei prodotti selezionati, difatti, l'azienda si occupa della raccolta delle castagne, la raccolta delle olive, tutto questo, include anche una profonda conoscenza dei frutti del sottobosco. Anche la farina, il pane, vengono lavorati rispettando le tradizioni agricole del borgo, tra le specialità : gli gnocchi, pasta fresca. Inoltre, degustazioni dell'olio e tanto altro. Siamo nell'Alto Casertano, siamo nella zona meno contaminate del nostro vasto territorio, e, in queste zone, oltre a visitare località come: La Reggia di Caserta, L'Abbazia di Montecassino, Le Terme di Suio, Le Ciampate del Diavolo, Il Museo Natura Viva di Roccamonfina, possiamo non solo “imparare” a conoscere meglio queste “perle”

New Dreams - riscoperta del territorio: COUNTRY HOUSE "LE ARCATE" I SAPORI CONTADINI.

Scritto da Donato Liotto
Sabato 09 Luglio 2016 11:21



grandi e piccoli, questa è la cucina di casa, la cucina di tutti, la cucina di chi ama cucinare, la cucina di chi ama mangiare, la cucina di chi ama vivere. La cucina di casa, la cucina di tutti, la cucina di chi ama cucinare, la cucina di chi ama mangiare, la cucina di chi ama vivere. La cucina di casa, la cucina di tutti, la cucina di chi ama cucinare, la cucina di chi ama mangiare, la cucina di chi ama vivere.