

LE GUIDE DI
Bell'Italia

3

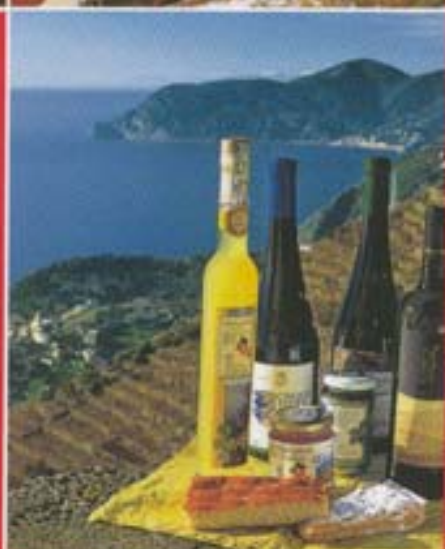
Buona Italia

2007

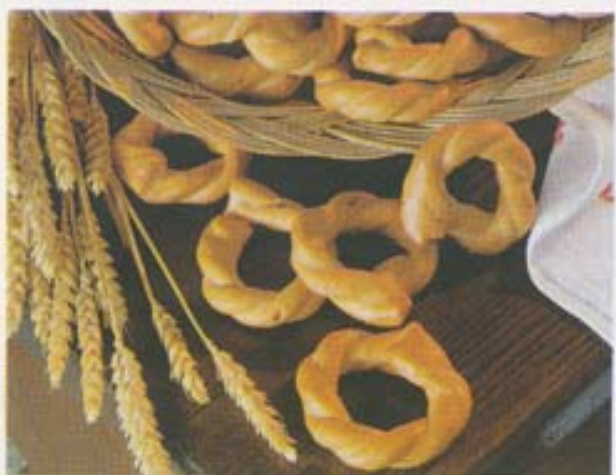
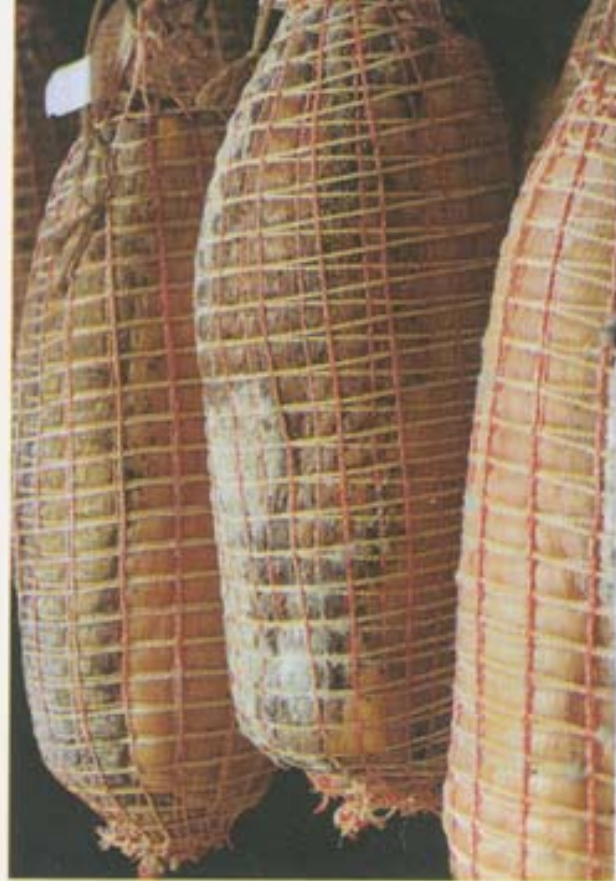
**PIEMONTE • LIGURIA • UMBRIA
LAZIO • CAMPANIA • SICILIA**



**50 ITINERARI
DEL GUSTO
200 RISTORANTI
250 ALBERGHI
400 PRODUTTORI**



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



Fotografie di Roberto Della Nave/Il Daghecrispio

In alto: i capicolli della norcineria I Piaceri del Duca, di Faicchio.
Qui sopra: i taralli del Forno Carmine Ricciardi, a San Lorenzello.

tasia e la ricerca, autoctone le materie prime. Conto sui 45 euro senza vino.

Faicchio

Il castello piccolo e di pietre annerite dal tempo, con i suoi rotondi torrioni, è un buon motivo per venire a vedere Faicchio. L'altro buon motivo sono gli ottimi acquisti di norcineria a **I Piaceri del Duca** (presso Supermercato Sisa, via Odi, 0824/86.35.98). Non

bisogna lasciarsi fuorviare dal fatto che le squisitezze suine siano in vendita al bancone di un supermarket perché vengono tutte confezionate nel laboratorio sottostante. La ditta artigianale della famiglia Del Duca lavora il maiale nero, che vive in libertà ed ha carni saporitissime. Che diventano prosciutto da tagliare al coltello, o salsicce e capicolli se non salami e sopressate, tutti salumi assai pregevoli. Un prosciutto da 6/8 chili costa 40 euro al chilo.

San Lorenzello

È il paese dei taralli, e sono ben 15 i forni che li producono. Taralli tondi a ciambellina intrecciata, allungati, ai vari aromi. Il **Forno Carmine Ricciardi** (via Comunale Regia, 0824/81.67.12) è gettonatissimo e la ragione sta nella bontà dei suoi prodotti.

Cerreto Sannita

Gli uliveti nel Sannio sono a perdita d'occhio; l'olio, squisito. Le varietà di olive locali sono tre: Ortice, Raccioppella e Ortolana. Il **Negoziato di Vincenzo Zamparelli** (corso Umberto 53, 0824/86.11.17) propone olio extravergine di monocultivar delle tre qualità oppure dei blend. Tutti notevoli.

Guardia Sanframondi

Se ne sta tutto arroccato attorno a quello che fu il castello del X secolo, punto nevralgico d'avvistamento, da cui il nome del borgo. Qui troviamo il **Panificio Emilio Garofano** (via Municipio 125, 0824/86.41.32) che sforna il prezioso pane di "saraolla", ovvero il pane dei contadini fatto con farina di grano duro. Ha un nome poetico l'**Azienda vitivinicola Aia dei Colombi**