

## Appunti di Viaggio

### AZIENDA AGRITURISTICA TORRE VECCHIA DI MARAFI

**Una dimora storica nel centro del Sannio, dove la buona cucina e la familiare ospitalità sono di casa, alla riscoperta delle autentiche tradizioni gastronomiche e culturali, in un contesto di notevole importanza archeologica, naturalistico e ambientale.**

Tito Sia

**N**el Comune di Faicchio, in Provincia di Benevento, nel nostro peregrinare per l'Italia, alla scoperta delle eccellenze turistiche locali, abbiamo avuto la fortuna e il piacere di trascorrere una piacevole giornata nell'Azienda Agrozootecnica e Agrituristica Torre Vecchia di Marafi, in compagnia dei proprietari Avv. Gervasio De Campis e la gentile consorte Donna Marilena Gervasio, una coppia ammirevole per la passione e per l'impegno profuso, in tanti anni di attività, in questa loro azienda. *"E' stata la realizzazione di un sogno"*, ci tengono a sottolineare nel racconto che ne fanno della loro esperienza, del come siano riusciti a trasformare questa magnifica residenza, esempio di recupero e di riuso storico e artistico, in un luogo confortevole e ideale per ricevere i loro ospiti, una clientela selezionata che abitualmente ama soggiornare in questa struttura, nella quale ritrovano atmosfere e sapori di altri tempi. L'antico Casale di Marafi, imponente nella sua struttura architettonica, tra le cui mura si trova una torre preesistente, di probabile origine longobarda, dispone di un'ampia corte con un pozzo centrale e su questo suggestivo spazio interno si trovano diversi locali, tra i quali la sala ristorante per 60 posti a tavola, mentre al piano superiore sono state ricavate cinque camere, confortevolmente arredate, per com-



Azienda Agrituristica Torre Vecchia di Marafi, e in basso l'ampio cortile con il pozzo



piessivi 12 posti letto. Nelle immediate adiacenze, prospiciente all'edificio, è possibile visitare e ammirare la chiesa medioevale detta di Sant'Andrea. Incerta risulta l'epoca di costruzione della denominata Torre Marafi, della quale lo storico

Meomartini scrive: *"...è di data antichissima e probabilmente segnava il confine tra i Sanniti Caudini ed i Pentri, più tardi costituiva il limite tra le colonie Alifana e Telesina e la sicurezza della via Latina che ivi presso sboccava; e nel Medioevo costi-*



tuiva la distinzione tra il Gastaldato di Telese e quello di Alife. Il nome Marafi è longobardo” Altre notizie storiche riferiscono che il casale, conosciuto con il nome di “Castrum Marafi” era presente nel XVI secolo quale feudo baronale, come risulta negli atti, del 12 Novembre 1551, del Notaio Bettinelli di Napoli, tra il barone Paoella di Puglianello e i D’Autellis di Marafi.

Anche per me è stata una sorpresa trovare questo angolo di paradiso alle pendici meridionali del Matese, in uno scenario ambientale di particolare valore naturalistico, ricco di testimonianze archeologiche, architettoniche e urbanistiche di età romana e medioevale. In questa parte centro-meridionale d’Italia, conosciuta con il nome di Sannio, patria dei Sanniti, vi dimorava questo popolo guerriero, le cui antiche vestigia sono la testimonianza di un passato di notevole importanza.

Inoltre è una zona particolarmente votata all’agricoltura e in prevalenza alla coltivazione delle piantagioni vitivinicole, dalle quali si producono vini pregiati, conosciuti e rinomati.

L’Azienda Marafi, estesa su di una superficie di 100 ettari, è posta alla confluenza dei fiumi Terno e Volturno, annovera una ricca produzione agricola, che principalmente Donna Marilena Gervasio utilizza, con raffinata sapienza per preparare i piatti della tradizione culinaria locale del Sannio, destinati a soddisfare il palato esigente dei suoi ospiti e del visitatore in cerca della qualità e della buona cucina. Un pranzo in casa Gervasio vuol dire antipasti eccellenti e ricche portate di piatti, dove prevale la pasta rigorosamente lavorata a mano, saporiti salumi, succulenti arro-



*Chiesa medioevale di Sant'Andrea*



*La sala ristoro dell’Azienda Agrituristica Torre Vecchia di Marafi*

sti e grigliate, ricotte e formaggi, ricavati dal latte dell’allevamento di ovini della pregiata razza Laticauda, che conferiscono al prodotto un profumo dolce, lievemente piccante ed a basso contenuto di colesterolo, una rarità non trascurabile. Non mancano i dolci, tra le quali la profumata torta al limone, da degustare con i liquori della casa. Particolarmente ricca è la colazione del mattino, a base di marmellate di mele cotogne, una leccornia da spalmare sulle fette di pane appena sfornato e il ciambellone variegato al cioccolato, da inzuppare nel latte.