



**QUARTIERIALTI**

# I prodotti del Sannio nel paniere del Borgo

Federica Belvedere

La Locanda del Borgo deve la sua stella Michelin alla cucina ecosostenibile e raffinata di Luciano Villani i cui protagonisti sono gli ingredienti. Dai fagioli di San Lupo ai carciofi di Pietrelcina

**È** la nuova stella del Sannio, Luciano Villani, chef a *La Locanda del Borgo*, il ristorante di *Aquapetra Resort & Spa* di Telesse (Bn) che da dieci anni ha rivoluzionato il concetto di accoglienza in questo territorio della Campania, antico e ancora fuori dalle rotte più turistiche. Passione, estro creativo, tenacia e un'ambizione sana, mai urlata, che negli anni ha guidato ogni sua scelta senza mai perdere di vista le proprie radici: è questo l'identikit del giovane cuoco che è entrato nell'élite dell'alta ristorazione italiana. Classe 1983, originario di Pompei e con un vissuto nelle brigate d'Oltralpe, Villani è dal 2010 ad *Aquapetra* e con perseveranza porta avanti una cucina di territorio, elegante ed equilibrata. Al centro dei suoi piatti ci sono i prodotti e le materie prime locali interpretati con guizzi di sobria creatività e moderne tecniche di cottura. La motivazione che si legge nella prestigiosa Guida rossa è chiara: "Una cucina ecosostenibile e raffinata che rivisita i gusti della tradizione i cui protagonisti sono gli ingredienti, la semplicità delle materie prime e dei prodotti biologici del Sannio".

funghi porcini e crostini al timo e, ancora, il nuovissimo Uovo fritto, scarola, taleggio e tartufo. Ben calibrati i primi piatti come il Riso con blu di capra in agrodolce e la rivisitazione di una ricetta classica campana come Pasta e patate acida, gamberi e caviale di aringa affumicata. "Questo riconoscimento è avvenuto in un momento magico della mia vita, professionale e personale. In quello giusto. E non considero la stella un punto di arrivo, ma piuttosto una nuova partenza per fare ancora meglio", commenta lo chef. Con la stella Michelin *Aquapetra* rafforza ancora di più il proprio brand collocandosi ai vertici dell'hotellerie campana. Il 2018 è l'anno del decennale del resort nato dal recupero attento di un borgo di pietra di metà Ottocento, un'oasi di bellezza naturale e di eleganza ricercata dove i dettagli e l'atmosfera sono speciali. Un restauro sapiente, in armonia con la natura.

Si dorme in 40 camere e suite che sono tutte diverse per finiture ed arredi, ci si sveglia nel verde di una tenuta di 25 ettari di bosco e uliveti -dove è bello perdersi tra sentieri e cammini- e il relax è assicurato nella AquaSpa con piscina coperta, sauna e bagno turco. Una novità è anche l'anti-age center che va a rafforzare l'offerta benessere del posto con protocolli di bellezza di ultima generazione. Il ristorante è al centro del borgo; è stato ricavato dagli antichi cellai e ristrutturato con cura: nella stagione fredda si mangia nella sala con il



**Aquapetra Resort & Spa si trova ai vertici dell'hotellerie campana e il suo ristorante, La Locanda del Borgo, ha conquistato una stella Michelin**



**78**  
Food&Beverage | gennaio/febbraio 2018

**QUARTIERIALTI**

## I prodotti del Sannio nel paniere del Borgo

Federica Belvedere

La Locanda del Borgo deve la sua stella Michelin alla cucina ecosostenibile e raffinata di Luciano Villani i cui protagonisti sono gli ingredienti. Dai fagioli di San Lupo ai carciofi di Pietrelcina

**È** la nuova stella del Sannio, Luciano Villani, chef a *La Locanda del Borgo*, il ristorante di *Aquapetra Resort & Spa* di Telesse (Bn) che da dieci anni ha rivoluzionato il concetto di accoglienza in questo territorio della Campania, antico e ancora fuori dalle rotte più turistiche. Passione, estro creativo, tenacia e un'ambizione sana, mai urlata, che negli anni ha guidato ogni sua scelta senza mai perdere di vista le proprie radici: è questo l'identikit del giovane cuoco che è entrato nell'élite dell'alta ristorazione italiana. Classe 1983, originario di Pompei e con un vissuto nelle brigate d'Oltralpe, Villani è dal 2010 ad *Aquapetra* e con perseveranza porta avanti una cucina di territorio, elegante ed equilibrata. Al centro dei suoi piatti ci sono i prodotti e le materie prime locali interpretati con guizzi di sobria creatività e moderne tecniche di cottura. La motivazione che si legge nella prestigiosa Guida rossa è chiara: "Una cucina ecosostenibile e raffinata che rivisita i gusti della tradizione i cui protagonisti sono gli ingredienti, la semplicità delle materie prime e dei prodotti biologici del Sannio".

funghi porcini e crostini al timo e, ancora, il nuovissimo Uovo fritto, scarola, taleggio e tartufo. Ben calibrati i primi piatti come il Riso con blu di capra in agrodolce e la rivisitazione di una ricetta classica campana come Pasta e patate acida, gamberi e caviale di aringa affumicata. "Questo riconoscimento è avvenuto in un momento magico della mia vita, professionale e personale. In quello giusto. E non considero la stella un punto di arrivo, ma piuttosto una nuova partenza per fare ancora meglio", commenta lo chef. Con la stella Michelin *Aquapetra* rafforza ancora di più il proprio brand collocandosi ai vertici dell'hotellerie campana. Il 2018 è l'anno del decennale del resort nato dal recupero attento di un borgo di pietra di metà Ottocento, un'oasi di bellezza naturale e di eleganza ricercata dove i dettagli e l'atmosfera sono speciali. Un restauro sapiente, in armonia con la natura.

Si dorme in 40 camere e suite che sono tutte diverse per finiture ed arredi, ci si sveglia nel verde di una tenuta di 25 ettari di bosco e uliveti -dove è bello perdersi tra sentieri e cammini- e il relax è assicurato nella AquaSpa con piscina coperta, sauna e bagno turco. Una novità è anche l'anti-age center che va a rafforzare l'offerta benessere del posto con protocolli di bellezza di ultima generazione. Il ristorante è al centro del borgo; è stato ricavato dagli antichi cellai e ristrutturato con cura: nella stagione fredda si mangia nella sala con il

**Aquapetra Resort & Spa si trova ai vertici dell'hotellerie campana e il suo ristorante, La Locanda del Borgo, ha conquistato una stella Michelin**

**78**  
Food&Beverage | gennaio/febbraio 2018



Il resort di Telese (Na) è nato dal recupero di un borgo di pietra di metà Ottocento e offre 40 camere e un attrezzato centro benessere. Fiore all'occhiello è la cucina dello chef Luciano Villani, grande estimatore dei prodotti Dop e Igt del Sannio. In carta si trovano proposte come la Cotoletta di capesante al nero e il nuovissimo Uovo fritto con scarola, taleggio e tartufo



camino, d'estate è il patio che si affaccia sugli olivi e la piscina il set più bello. Anche il menu varia con le stagioni, ma alcuni piatti sono roccaforti e identità del luogo e dello chef come l'agnello di Laticauda, dal sapore particolarmente delicato, servito con taralli, finferli e tartufo.

Se Luciano è il protagonista ai fornelli, in sala è una donna a tener banco: è Francesca Martusciello, sommelier Ais dal 2003 e con un curriculum di tutto rispetto con esperienze in numerosi ristoranti stellati campani, al *Four Seasons* di Firenze e dallo stellato inglese *Bath Priory*. Giovane e preparata studia per diventare Master Vino Francia e Master of Sommelier della Corte Uk- sta organizzando i nuovi spazi della cantina del resort e cura la corposa carta dei vini dispensando suggerimenti sugli abbinamenti migliori. È sua l'idea del carrello delle tisane da erbe selvatiche del Sannio e quello del cioccolato che chiude il pasto con una selezione pregiata di rum.

Emozione pura.



**La Locanda del Borgo  
Aquapetra Resort&Spa**

Ss. Telesina 1  
82037 Telese Terme (Bn)  
tel. +39 0824.941878  
[www.aquapetra.com](http://www.aquapetra.com)

**79**

Food&Beverage | gennaio febbraio 2018