




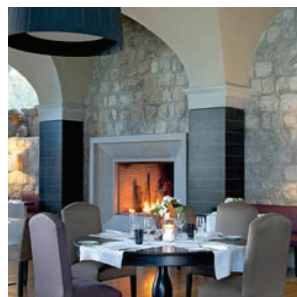
lifting immediato. Provare per credere.

Tra legno, pietra a vista e un grande camino, i cellai e la cantina di un tempo accolgono invece *La Locanda del Borgo*, santuario ai sapori del Sannio nell'interpretazione del giovane, talentuoso chef Luciano Villani, stella Michelin dal 2017 quale meritato coronamento a un progetto di ricerca iniziato proprio ad *Aquapetra* nel 2010. Progetto con cui ha portato avanti, con lucida perseveranza, sobria creatività e moderne tecniche di cottura, una cucina di estrema eleganza, fedele alle tre T: terra, tradizione, territorio. Un territorio di infinite seduzioni paesaggistiche e papillari, da cui arrivano i funghi di Cusano Mutri, le cipolle di Bonea con cui Villani prepara strepitosi tortelli, il delicato agnello Laticauda servito su pietra e accompagnato da patate del Matese e cipolle in agrodolce di Alife. Il piatto feticcio della carta insieme a Ode all'orto, trionfale insalata composta da oltre settanta ingredienti. *Dulcis in fundo* ("la pasticceria è la mia prima passione", confessa lo chef), il Semifreddo al torroncino di San Marco dei Cavoti e gel di Strega, delizia antologica dei sapori simbolo delle terre di Benevento. Benevento, meta irrinunciabile per almeno due motivi, l'Arco di Traiano, che nella trionfale bellezza dei marmi ha celebrato il governo dell'*optimus princeps*, e l'*Hortus Conclusus* nel complesso medioevale di San Domenico che Mimmo Paladino, campione della Transavanguardia, ha trasformato in opera d'arte totale. Un tempio alla memoria del Sannio, dove l'architettura diventa scultura e la scultura sembra farsi, magicamente, natura.

Un piccolo grande miracolo che sta accadendo anche qui, in virtù del nuovo progetto *Aquapetra Parco d'Arte*, programma internazionale di residenza d'artista, in collaborazione con la collezione Agovino di Napoli. Due artisti ogni anno, uno italiano e uno straniero, invitati a vivere e metabolizzare le suggestioni di questo magico indirizzo fuori rotta, fonte di ispirazione creativa per opere *site-specific* in intimo dialogo con la più profonda identità di questa felice scheggia di mondo. 



La piscina esterna e alcune immagini dei ristoranti del borgo. La cucina d'eccellenza è affidata a Luciano Villani, stella Michelin nel 2017, chef della *Locanda del Borgo* che propone una cucina di sobria creatività con moderne tecniche di cottura, fedele alla tradizione. Sotto, il Semifreddo al torroncino e gel di Strega



Aquapetra Resort & Spa

località Montepugliano
82037 Telese Terme (Bn)
tel. +39 0824.941878-0824.975007
www.aquapetra.com

