



PACCHETTO TURISTICO GEO-MATESE

PT03 — ENOGASTRONOMIA & ARTIGIANATO · SLOW LUXURY · 2 GIORNI

Il Gusto del Matese

Tartufi neri, caciocavallo podolico, vino Pallagrello e l'artigianato della pietra — un weekend per chi vuole mangiare bene e capire il territorio

☐	☐	☐	☐	☐
DEGUSTAZIONE	CASEIFICIO	TARTUFO	ARTIGIANATO	MERCATO INTERNAZIONALE

IL PACCHETTO IN UN COLPO D'OCCHIO

Tipo	Slow Food + Artigianato · 2 giorni / 1 notte · "Slow Luxury"
Target	Adulti 30–70 aa · coppie · foodie travellers · mercati DE, FR, UK · MICE (piccoli gruppi aziendali)
Stagione ideale	Autunno (ott–nov) per tartufi e foliage · Primavera (apr–mag) per asparagio selvatico e aglio orsino
Difficoltà	● Minima — spostamenti in van, camminate brevi (max 2 km)
Comuni	Prata Sannita · Capriati a Volturno · Fontegreca · Gallo Matese
Prezzo indicativo	da €320/persona (base doppia). Versione premium (con chef stellato): €480/persona
Sostenibilità	Filiera corta certificata · operatori a km 0 · nessun prodotto importato nei menu

CONCEPT DEL PACCHETTO

L'Appennino campano produce eccellenze che non trovate nei supermercati. Il caciocavallo podolico del Matese — prodotto da mucche di razza Podolica che pascolano libere sui crinali tra 900 e 1.400 metri — è considerato tra i migliori formaggi d'Italia e uno dei più rari: una sola forma richiede 5 litri di latte e mesi di stagionatura. Il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*) cresce sotto le querce del bosco di Capriati e di Gallo Matese e viene cercato con cani addestrati da famiglie che tramandano la tradizione da generazioni. Il Pallagrello Bianco e il Camorrino — vitigni autoctoni dell'Alto Casertano — sono stati salvati dall'estinzione nell'ultimo decennio da pochi produttori lungimiranti.

Il Gusto del Matese è un weekend strutturato attorno a questi prodotti: visite ai produttori, laboratori di degustazione, incontro con i mastri artigiani della pietra, cena gourmet con chef locale. È il pacchetto che parla al mercato tedesco della Erlebnisküche (cucina esperienziale), al mercato francese del tourisme gourmand, e al crescente segmento internazionale del "farm-to-table immersive travel".

PROGRAMMA DETTAGLIATO

GIORNO 1 — ARRIVO E DEGUSTAZIONE — CAPRIATI A VOLTURNO + PRATA SANNITA

10:00	Arrivo e accoglienza — Capriati a Volturmo — Caffè di benvenuto. Briefing guida enogastronomica locale.
10:30	♦ Visita al caseificio locale — Produzione live di mozzarella, ricotta, caciocavallo podolico. Spiegazione della razza Podolica. Degustazione di 5 formaggi in abbinamento con miele locale e noci del Matese. Acquisto diretto dal produttore.
12:30	Visita Torre Medievale Cesa Iannitti — Breve visita panoramica. Geostoria #8: "La Torre e il Re". Aperitivo locale sul terrazzo del borgo.
13:30	Pranzo — Osteria locale Capriati — Menu fisso: antipasto matese (salumi, sottaceti fatti in casa, frittata di erbe selvatiche), primo con pasta fatta a mano al ragù di cinghiale, secondo di agnello da pascolo, dolce tipico (pastiera, tartufo al cioccolato locale). Vino Pallagrello Bianco.
16:00	Trasferimento a Prata Sannita (20 min)
16:30	♦ Caccia al tartufo con il tartufaio e il cane (stagionale) — Novembre–gennaio: vera caccia al tartufo nero con guida tartufaia e cane addestrato. Altre stagioni: visita alla "Cantina del Tartufo" con degustazione di prodotti tartufati, spiegazione micoflora del Matese.
18:30	Visita all'artigiano della pietra — Visita a un laboratorio artigianale locale: scultura in pietra calcarea locale, ceramica matese o lavorazione del ferro battuto (a seconda della disponibilità). Possibilità di partecipare a una breve sessione pratica.
20:00	Cena gourmet — con chef locale — Cena di 5 portate interamente basata su prodotti del Matese: carpaccio di tartufo nero, pasta al ragù bianco di cinghiale e tartufo, agnello al mirto con patate di montagna, selezione di formaggi matesini, dessert con miele e noci locali. Vino Camorrino Rosso. ♦ Abbinamento curato dal sommelier locale.

GIORNO 2 — GALLO MATESE + FONTEGRECA — LABORATORIO + MERCATO + RITORNO

9:00	Colazione lenta — agriturismo — Prodotti del fattore: pane di grano antico, miele, confetture, latte crudo, uova fresche.
10:30	♦ Laboratorio di cucina tradizionale matese — Con massaia o cuoca locale: preparazione della pizza di mais, della minestra di fagioli e scarola, o della pastiera di grano saraceno. Ricette da portare a casa. Max 8 partecipanti.
12:30	Visita al borgo di Gallo Matese e Lago di Gallo — Passeggiata panoramica. Geostoria #3: "La Rivoluzione di Aprile". Aperitivo in riva al lago.
14:00	Pranzo a Fontegreca — La Cipresseta — Cestino gourmet: bruschetta al tartufo, prosciutto crudo di maiale nero, formaggi, frutta di stagione. Sosta nell'area picnic attrezzata tra i cipressi.
15:30	Mercatino dei produttori locali (se in programma) — O visita all'apiario: osservazione dell'alveare con tuta protettiva, estrazione del miele, degustazione di 5 varietà di miele del Matese (acacia, castagno, millefiori di montagna, tartufo, limone).
17:00	Acquisti e partenza — Borsa-regalo con selezione di prodotti locali (caciocavallo in cera, tartufo secco, miele, olio EVO, vino Pallagrello). Valutazione QR code.



ENGLISH VERSION — THE TASTE OF THE MATESE

PT03 — The Taste of the Matese · Slow Food & Craft Weekend · 2 Days

The Apennine hills of the Matese casertano produce rare foods you will not find in supermarkets. Caciocavallo podolico — made from the milk of Podolica cattle that roam freely between 900 and 1,400 metres altitude — is one of Italy's rarest and finest cheeses, with a single form requiring months of ageing. Black truffle (*Tuber melanosporum*) grows under the oak forests of Capriati and Gallo Matese, hunted by families who have passed the tradition down for generations. Pallagrello Bianco and Camorrino — two native grape varieties rescued from extinction in the last decade — produce wines of striking character found almost nowhere else.

This weekend package is built around these products: producer visits, guided tastings, a traditional cooking workshop with a local cook, a truffle hunt (seasonal), a stonemason's workshop, and a 5-course gourmet dinner with local chef and sommelier. It speaks directly to the Erlebnisküche (experiential cuisine) market in Germany, the tourisme gourmand tradition in France, and the growing international "farm-to-table immersive travel" segment.

TARIFFE INDICATIVE

TARIFFA	ADULTO	RAGAZZO (8–14)	INCLUDE
Standard (2 gg/1 notte)	€320 pp	—	1 notte, 2 cene, 3 pasti, guida enogastr., visita caseificio, lab. cucina, borsa prodotti
Premium (chef stellato)	€480 pp	—	Come sopra + cena 5 portate con chef locale ospite, vini selezione sommelier
Giornata tartufo (1 gg)	€180 pp	—	Solo giorno 1: caccia al tartufo + cena gourmet + caseificio + borsa
MICE (gruppo 6–12)	€280 pp	—	Programma personalizzabile, team building cooking lab, spazio per presentazioni

SITOGRAFIA E BIBLIOGRAFIA

- [1] Slow Food — Presidi del Casertano (Caciocavallo Podolico, Pallagrello): slowfood.com.
- [2] Gambero Rosso — I migliori formaggi di montagna del Sud Italia 2024: gamberorosso.it.
- [3] Atout France — Tourisme gourmand rural 2024: atout-france.fr.
- [4] BigMedia/Bpifrance — Slow tourisme, opportunit  strategique 2025: bigmedia.bpifrance.fr.
- [5] GuideSlow Matese — Prodotti locali e gastronomia: matese.guideslow.it.
- [6] Contratto di Fiume del Volturno — Filiera corta e turismo rurale, 2024: cursa.it.
- [7] Rome Business School — Tourism Trends Italy 2025 (food & culinary tourism +8%): romebusinessschool.com.