



La GUIDA di TORRECUSO

#torrecuso



Comune di Torrecuso

LA GUIDA di TORRECUSO

Pubblicazione a cura del
Comune di TORRECUSO
Benevento

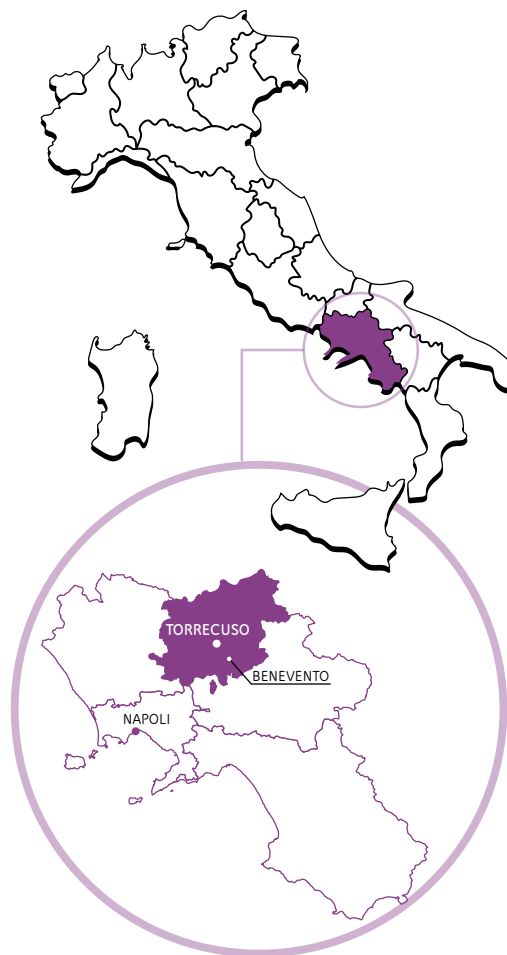
Progettazione e testi
Giovanna Sangiuolo

Ricerche e materiali
Loredana Orsillo
Edorado Rillo

Grafica
Texi

Photos & Co.
Archivio fotografico
prof. Tonino Columbro
Ente Parco Regionale
Taburno Camposauro
GAL Taburno Consorzio
Mariano Mortaruolo
My Fair srl
Loredana Orsillo

© Tutti i diritti sono riservati
marzo 2025



Altitudine: 420 m
Coordinate: 41°11'N - 14°41'E
Abitanti: 3232
Densità: 110,84 ab/km²
Superficie: 29,16 Km²
Prefisso telefonico: 0824
CAP: 82030
Classe climatica: zona D, 1 835 GG

Il centro abitato è coperto da rete wi-fi gratuito



C'erano una volta un castello, tre torri, la sepoltura sia pur temporanea dell'ultimo sovrano della dinastia sveva del Regno di Sicilia, principesse forzate al matrimonio, segni pittorici dei pennacchi vesuviani in terra longobarda e intorno il colore intenso di una vegetazione che dal borgo arroccato si allunga in valle, come un manto, raggiungendo i piedi del monte Pentime per poi risalirne l'altitudine inerpicandosi sino alla vetta del massiccio. Tutto questo ancora c'è a Torrecuso, dove la volontà sceglie di andare perché non si inciampa casualmente in Torrecuso, e soccorre invece la caparbietà di arrivarci lasciando la provinciale e salendo a quasi 500 metri, per venire accolti dall'odore della materia prima, di olivo e di vite, e venire accecati dalla viola gialla, dalla campanula turchese e dalle screziature di orchidee, stagliate sull'azzurro terso che sovrasta le cime e le rocche. Ma a Torrecuso c'è dell'altro, e ti viene incontro nelle parole e nei gesti di una Comunità che svela i suoi ritmi, che descrive i suoi riti ed enumera le sue passioni, che si incontra e si scontra nelle pieghe dell'umanità dove il sudore imperla la pelle e l'allegria esplode sui volti. Una Comunità che ha scelto di cimentarsi nella difficoltà di raccontarsi allo specchio e agli altri, cominciando anche da una GUIDA che con queste pagine segna il suo primo numero.

La GUIDA di TORRECUSO non è un prodotto editoriale. Benché si presenti come un opuscolo da sfogliare, nasce piuttosto come un percorso, un cammino che prende il via dal numero zero dove sono state tracciate soltanto alcune linee, le prime demarcazioni, e segnati alcuni tratti, neppure tutti i possibili e neppure i più rilevanti. La GUIDA è un progetto di Comunità, aperto alla condivisione e alla continua elaborazione, perché indicazioni, correzioni, integrazioni e suggerimenti vengano dai residenti e da coloro che, pur non avendo inserito i propri dati nell'anagrafica, a Torrecuso sentono di appartenere, per un solo momento o per tutta la vita. Un manuale di istruzione per l'uso e insieme gli appunti di un viaggio, che di edizione in edizione si arricchisce di storie passate e di propositi futuri, di iniziative e di progetti, di quella partecipazione effettiva e condivisa che consente a Torrecuso di evitare la trappola del covi *glam* o del *place to be* per rimanere un *luogo*, senza necessità di ulteriori aggettivazioni.

Giovanna Sangiuolo

Questa piccola guida di Torrecuso è stata concepita per contribuire alla promozione territoriale di un paese noto soprattutto per la sua produzione vitivinicola. Torrecuso però non è solo questo, ma anche accoglienza, tramonti meravigliosi, paesaggi mozzafiato, persone disponibili e sorridenti, enoturismo, ma turismo lento.

Chi è di passaggio anche solo per poche ore o pochi giorni sa che qui il tempo si ferma perché si dorme e si mangia bene, perché ci si rilassa. Mettere insieme in poche pagine ciò che può offrire ad un turista di passaggio non è stata una cosa semplice perché, spesso, le notizie si reperiscono in rete digitando su un motore di ricerca e non sempre si trova quello che realmente si sta cercando.

Ci sono piccole aziende che lavorano alacremente e sono poco conosciute, è doveroso quindi dare spazio a tutti perché quando si fa rete, quando si fa squadra le cose riescono meglio. Nei giorni di ricerca e reperimento dei contatti ho avuto modo di conoscere realtà, di chiedere informazioni, scambiare battute, ringraziare ed essere ringraziata per la realizzazione del progetto.

Questa guida è dedicata soprattutto a voi che avete accolto l'idea con un sorriso e con la speranza che le persone, i turisti e gli abitanti di questo piccolo gioiello protetto dalla Dormiente del Sannio ha da offrire davvero tanto a tutti.

Loredana Orsillo



contenuti

info point	6
raggiungere Torrecuso	9
le origini	10
le rime, la prosa, i segni e gli otturatori fotografici	11
il borgo di Torrecuso	13
fuori dal borgo	15
le festività dei santi patroni e dei santi protettori	16
le festività della tradizione	17
fare rete	18
mens sana in corpore sano	19
confort zone	21
ditelo con i fiori	22
il bosco	22
la biodiversità	23
falesia La Sala	24
pausa caffè	25
gustare Torrecuso	26
fermarsi a Torrecuso	30
il vino di Torrecuso	33
dicono di noi	36
il Vino di Torrecuso diventa musica	37



info point

Comune di Torrecuso

Piazza Antonio Fusco n. 1, 82030 Torrecuso
(+39) 0824 889711 - 889732
info@comune.torrecuso.bn.it
info@pec.comune.torrecuso.bn.it
www.comune.torrecuso.bn.it

Nuova Pro Loco Torricolus

Piazza Papa Giovanni Paolo II
(+39) 347 8446341

GAL Taburno Consorzio

Largo Sant'Erasmo
(+39) 0824 872063
www.galtaburno.it

Ente Parco Regionale Taburno Camposauro

Piazza Vittorio Veneto, 82030 Cautano
(+39) 0824 973061
www.enteparcotaburnocaposauro.it

Servizi postali e finanziari

Ufficio Postale in via Fabbricata 30
(+39) 0824 872049

Sosta open air

Area Camper (comunale)
Piazza Papa Giovanni Paolo II
N. 41.189420 - E 14.677720

Carburanti per tutte le esigenze

Distributore IP (self service h24)
Piazza Matteotti

Be Charge Charging Station

Stazione di ricarica per veicoli elettrici
Piazza Papa Giovanni Paolo II

EWA

SS Sannitica 87
Località Torrepalazzo



In caso di necessità

Confraternita Misericordia di Torrecuso
Piazza Papa Giovanni Paolo II
(+39) 3357821559
torrecuso@misericordie.org

Auto Medica 118

Località Torrepalazzo

Farmacia Pontoriero

Via Fabbricata 4
(+39) 08247872988

Protezione civile

(+39) 393 9608005 - 335 1447971

Scuole

Istituto Comprensivo

Scuola pubblica dell'infanzia, primaria
e secondaria di primo grado
Via Francesco Tedesco 9, Torrecuso
(+39) 0824 605059
Sezione distaccata Infanzia
frazione Collepiano, via Collepiano

Asilo privato Suore Apostole del Sacro Cuore

Via Maffei 4
(+39) 0824 872098

Culto cattolico

Chiesa dei Santi Antonio da Padova
e Vincenzo Diacono e Martire
Via Carlo Andrea Caracciolo

Le Associazioni

ANSPI
Associazione Anziani
Associazione Aglianico del Taburno
Associazione Contadini Torrecuso
Associazione ODV AUSER Alfredo Pontoriero
Astaextat
Azione Cattolica
CARITAS
Forum Giovani
Gramigna ODV
Gruppo Fratres
Gruppo Missionario
OTET

Torrecuso nel mondo

<https://www.facebook.com/groups/78154076398/>



raggiungere **Torrecuso**

IN AUTO

Da Nord via Roma

Autostrada A1, uscita Caianiello e proseguimento per Benevento con uscita a Torrecuso

Da Nord via Pescara

Autostrada A14 con uscita Termoli e proseguimento per Boiano – Benevento in direzione Caianiello e con uscita Torrecuso

Da Napoli

Autostrada A1 uscita Caserta Sud proseguimento per Maddaloni e Fondo valle Isclero; quindi sulla Benevento Caianiello direzione Benevento con uscita Torrecuso

Da Bari

Autostrada A16 con uscita Benevento e proseguimento per Caianiello con uscita Torrecuso

Da Salerno

Raccordo autostradale R2 per Avellino con uscita Manocalzati, proseguimento su A16 direzione Bari con uscita Benevento, e ingresso in SS372 in direzione SP4 con uscita Torrecuso



Coordinate:  41°11'N – 14°41'E



IN AUTOBUS

Autolinee Torrecuso/Benevento
• gruppobizzarro.it

Autolinee Napoli/Benevento:
• eavsrl.it
• mottam.com
• etacsrl.it

Autolinee Roma/Benevento:
• marozzi.it
• caputobus.it
• gruppodimaio.it
• flixbus.it

IN TRENO

Linea Napoli – Benevento:
• trenitalia.it

Linea Roma – Benevento:
• trenitalia.it
• italotreno.com

IN AEREO

Aeroporto Napoli Capodichino

le origini

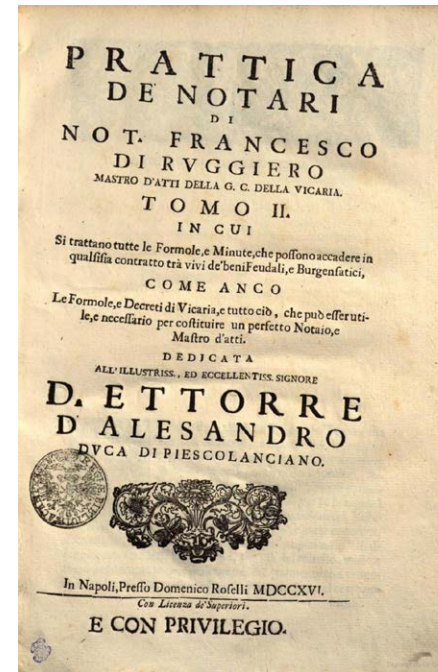


Delle numerose ipotesi, la più accreditata fa derivare il nome Torrecuso da *Torus* o *Toronis* (altura, colle) da cui il diminutivo *Torriculus* mutato poi in *Torlicoso* e infine in Torrecuso.

Risulta una prima menzione in documento del XI secolo, epoca cui risale la "Vita e leggenda di S. Leone" in cui Torrecuso veniva citato come "*Torum licusi*" (alto poggio). Ipotesi ritenute scarsamente attendibili ne dichiarano la fondazione tra il VII e il III secolo a.C. Con certezza il primo nucleo dell'attuale abitato è sorto in epoca longobarda e al duca Adalgiso (871) si deve l'edificazione delle prime abitazioni e delle torri della fortezza. Appartenuto prima al barone Ugo di Fenuccio e in seguito, nel XII secolo, acquisito dalla potente baronia di Tommaso da Fenuccio che si estendeva (con il nome di *Turre Clusa*) fino ai territori oggi di Castelpoto, Casalduni, Ponte e Apollosa.

Nel 1269 il feudo fu concesso da Carlo I d'Angiò ai Frangipane della Tolfa, come premio per aver partecipato alla cattura di Corradino di Svevia che rivendicava i suoi diritti sul trono di Sicilia. Nel 1461 Ferdinando d'Aragona vendette Torrecuso a Fabrizio della Leonessa e agli inizi del XVI secolo il feudo fu portato in dote da Giulia, ultima erede della casata, a Nicolantonio Caracciolo Rosso, marchese di Vico ed esponente di una famiglia napoletana che rimase a Torrecuso fino al 1764, anno in cui la proprietà tornò alla corona. Quattordici anni più tardi fu acquistata all'asta da Carlo Cito, giudice di Vicaria, la cui casata perdurò fino all'abolizione del sistema feudale quando la famiglia vendette le vaste proprietà. Nel 1861 Torrecuso venne aggregato alla provincia di Benevento.

le rime, la prosa, i segni e gli otturatori fotografici



Torrecuso vanta una tradizione di intensa creatività e di espressioni artistiche riconosciute a livello nazionale con educatori, poeti, storici, saggisti, agiografi, urbanisti, giuristi, fotografi, pittori, artisti che hanno nei decenni raccontato l'evoluzione della comunità locale e nel contempo lasciato una forte traccia personale. Ma il doppio privilegio di cui può disporre Torrecuso sta nel cospicuo patrimonio letterario che non è andato perduto e per il quale è prevista la collocazione nella biblioteca comunale di prossima apertura; e sta nella disponibilità di quella dimensione più privata che ha trovato espressione nella corrispondenza degli emigrati all'estero, nelle cartoline di saluti, nei biglietti augurali, nella cartellonistica pubblicitaria, nelle fotografie: un immenso e intenso patrimonio di storie individuali, familiari e collettive che prendono vita nelle calligrafie e nelle immagini, che intercettano lo sguardo di chi le osserva, in un gioco di dinamiche temporali dove chi è partito, chi torna, chi per la prima volta arriva si ritrovano nel reciproco scambio di sensazioni.

Ce n'è abbastanza per una pregevole emeroteca, per un imponente archivio, per un intrigante museo*, e per qualunque altro luogo che sappia contenere tutto questo senza trattenerlo perché il racconto di umanità possa da Torrecuso allungarsi nel mondo.



* Si ringrazia Edoardo Rillo, appassionato conservatore di materiale, di emozioni e di memoria storica, per l'accesso alla biblioteca e all'archivio fotografico del prof. Tonino Columbro



Il gentil poeta del Sannio

Antonio Mellusi
(25 novembre 1847 - 4 ottobre 1925), avvocato con spiccata propensione al gratuito patrocinio, letterato, storico, politico nel partito repubblicano, fondatore e direttore della rivista storica del Sannio nonché direttore dell'archivio storico, viene ricordato per le sue liriche come il "gentil poeta del Sannio" e due busti marmorei, opera dello scultore Michelangelo Parlato, lo celebrano sin dal 1936 a Torrecuso nella omonima piazza e dal 1947 anche a Benevento all'ingresso della villa comunale.

L'arte contemporanea

Alessandro Rillo, artista autodidatta e scevro da ogni schema. Utilizza materiali di risulta (fili di ferro di vigne dismesse, sacchi di juta, ecc.) cui dare nuova vita e una ritrovata dignità. Nessun tecnicismo si nasconde dietro un messaggio quasi arcaico, che sa di terra e di materia e che invita l'ignaro osservatore verso una suggestione intima, lasciando fluire, libero ed incontaminato, il ricordo e l'inquietudine del proprio io.

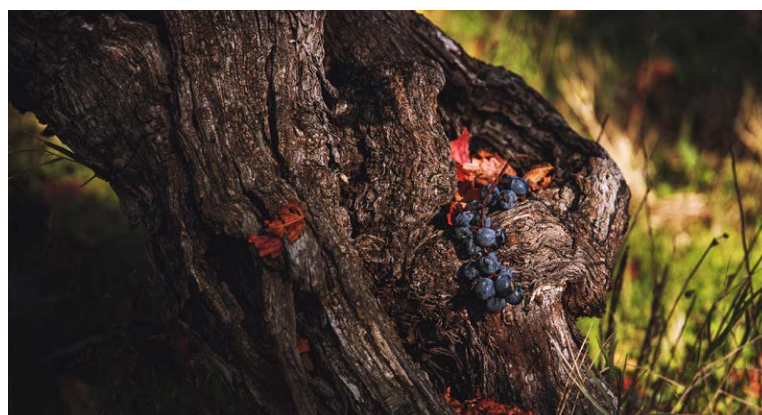


La fotografia

Antonio Mortaruolo
(1939/2013)
artista dell'immagine e pittore che aprì il suo studio a Torrecuso a metà degli anni '70



Mariano Mortaruolo
Fotografo in Torrecuso,
Via Cappella, 13



il Borgo di Torrecuso palazzi, chiese e arte contemporanea enologica

Torrecuso presenta una sensibile oscillazione altimetrica, determinata dalla compresenza di rilievi montani che superano i 1.100 metri di altitudine, e di aree pianeggianti che si estendono lungo le rive del fiume Calore. Il centro sorge adagiato sul versante orientale del monte Caruso e alle pendici del monte Pentime (1200 m s.l.m.) il cui versante rivolto verso Torrecuso fa parte del territorio torrecusano fino alla vetta.

Il centro storico di Torrecuso risale al periodo longobardo quando venne costituita in funzione di vedetta a difesa della vicina Benevento. e da ciò deriva la tipologia castrense come costruzione sulla rocca destinata in origine a solo presidio di guardia e successivamente allargatosi a borgo abitato. Protetta in modo naturale da scarpate circostanti, presenta il tipico impianto a stella caratterizzato da uno slargo principale e da diverse diramazioni articolate in rampe e stradine che portano dalla parte alta verso la parte bassa del paese (detta anticamente il *Bascio*). Due le chiese antiche nel borgo, la parrocchia Sant'Erasmo e la Basilica dell'Annunziata. In contrada San Giovanni del Monte si erge la chiesa di San Liberatore. Di rilievo il Palazzo Caracciolo Cito, il Palazzo di Palma Cocchiario e le antiche Porte delle mura longobarde dalle quali si accedeva nel nucleo abitato: Porta San Nicola, Porta Cera e Porta Castello.

Basilica della SS. Annunziata, Largo SS. Annunziata

La Basilica della Santissima Annunziata, risalente al XV secolo, fu costruita dall'Università di Torrecuso ed è stata oggetto di vari restauri, anche perché colpita per ben due volte da fulmini. Presenta tre navate e sull'altare maggiore, incastonata in una ricca cornice dorata, è raffigurata su tavola la Vergine che riceve il saluto e l'annuncio da parte dell'Angelo Gabriele: la cornice è arricchita con scene della natività, mentre in alto due statue di minore dimensione raffigurano San Giovanni Battista e San Giovanni Evangelista. Nella chiesa sono conservate le reliquie di San Vincenzo da Saragozza, martire spagnolo, portate a Torrecuso dal marchese Carlo Andrea Caracciolo.



Chiesa Sant'Erasmo, Largo Sant'Erasmo

La piccola Chiesa Parrocchiale di Sant'Erasmo, risale al XIII secolo, è disposta in tre piccole navate ed è caratterizzata da una facciata in stile neoclassico. Al suo interno tre tele, di cui quella sull'altare maggiore raffigurante San Filippo Neri, la tela nella navata di destra raffigurante San Barbato e la tela del martirio di Sant'Erasmo nella navata di sinistra.



Chiesa di San Liberatore, località San Giovanni del Monte

La Chiesa di San Liberatore, dedicata al Santo Vescovo di Ariano ed eretta nel 1651, si trova in località San Giovanni del Monte. Presenta una croce latina e conserva una pregevole statua lignea del Santo. Sorta come *grancia* della Chiesa della SS. Madonna Annunziata, cioè come chiesa succursale di campagna della Chiesa del centro abitato, si articola su due livelli di epoca diversa: la *grancia* vera e propria del XV secolo e su questa la chiesa risalente al XVII secolo.



Palazzo Caracciolo Cito, Piazza Antonio Fusco

Nato dalla trasformazione dell'antico castello a tre torri operata dall'architetto napoletano di scuola vanvitelliana Gaetano Barba alla fine del '700 sotto il marchesato dei Cito, è stato restaurato e riportato al suo antico splendore nel primo decennio di questo secolo. Risalgono al periodo Caracciolo gli affreschi raffiguranti il Vesuvio e il golfo di Napoli. I terrazzi del Palazzo svelano la bellezza del paesaggio circostante. In un'ala del Palazzo viene ospitato il Comune di Torrecuso, e nei restanti spazi hanno sede il Museo Enologico di Arte Contemporanea con opere ispirate alla civiltà del vino e la filiera Enogastronomica del Sannio con l'annessa Scuola del Gusto dei Prodotti Tipici Locali.



Palazzo di Palma Cocchiaro, Largo Sant'Erasmo

Antico palazzo nobiliare appartenuto alla famiglia di Palma di origine normanna. Restaurato agli inizi degli anni 2000, ospita in un'ala la sede del GAL Taburno Consorzio.



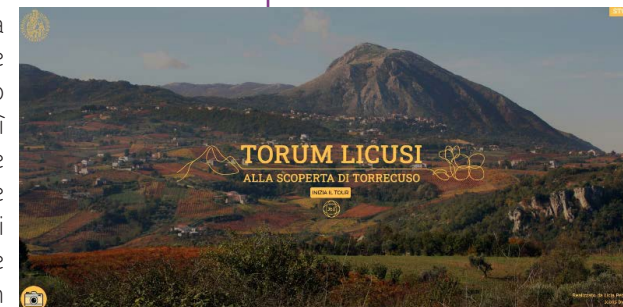
Museo Enologico di Arte Contemporanea

Promosso e sostenuto dall'Associazione Nazionale Città del Vino, è ospitato da Palazzo Caracciolo Cito ed espone opere ispirate alla civiltà del vino. In mostra i Maestri Ferdinando Ambrosino, Giovanni Ariano, Salvatore Ciaurro, Carlo Cordua, Nicola Ferrara, Luigi Grossi, Elio Mazzella, Luigi Mazzella, Rosario Mazzella, Vincenzo Murano. Visitabile gratuitamente previa prenotazione al Comune (+39) 0824 889711.



Museo diffuso per la valorizzazione dell'identità e del patrimonio culturale di Torrecuso

All'architetto Licia Petraccaro, originaria di Torrecuso, si deve il lavoro di valorizzazione e tutela del Patrimonio Culturale, materiale ed immateriale, del centro storico di Torrecuso attraverso l'utilizzo di tecnologie avanzate e strumenti innovativi e coinvolgenti, con l'obiettivo di favorirne la conoscenza rendendo più facile l'accesso al suo patrimonio, sia fisicamente che digitalmente. Tra le diverse strategie di intervento, l'architetto ha analizzato quella relativa al museo diffuso: nasce così "Torum Licusi - alla scoperta di Torrecuso" che si sviluppa in quattro percorsi: uno principale e tre secondari che da questo partono e/o si riconnettono, consentendo così di coprire tutte le principali piazze e vie del centro. "Torum Licusi" è uno strumento di valorizzazione che racconta la storia di Torrecuso e delle sue ricchezze integrando soluzioni per la visita on site e soluzioni on line, contribuendo a stimolare la partecipazione e l'attivazione delle comunità locali, che sono allo stesso tempo promotrici e fruitrici del museo.



fuori dal Borgo lungo il fiume Calore

Ponte Foeniculum, Località Pontefinocchio

Il Ponte Foeniculum, (o Ponte Manfredi) è un antico ponte sul fiume Calore di origine romana, costruito lungo il ramo della via Latina che si ricongiungeva alla via Appia presso Benevento. Più volte distrutto dalle piene del fiume e più volte ricostruito, si presenta con un impianto che testimonia le varie epoche della sua ricostruzione: ad una struttura primaria di chiara origine romana si sovrappone una seconda medievale e una terza di impronta moderna. Il ponte è sovrastato da un'emergenza rocciosa, la "grave mora" di Dante Alighieri, sotto la quale fu sepolto temporaneamente il corpo di Manfredi di Svevia, ucciso nella battaglia di Benevento nel 1266 contro Carlo d'Angiò.



le festività dei **Santi Patroni** e dei **Santi Protettori**



il Santo Patrono
Santo Erasma Vescovo (2 giugno)

i Santi Protettori
San Liberatore (15 maggio), Sant'Antonio Abate
(17 gennaio) e San Vincenzo (22 gennaio) protettore
dei Vignaioli e della Misericordia



Musica, maestro

L'Associazione Banda Musicale "Citta' di Torrecuso" nasce il 15 marzo del 2007 a seguito di un progetto della locale pro loco e dell'istituto comprensivo di Torrecuso con lo scopo di rappresentare il Comune di Torrecuso attraverso la cultura musicale bandistica, di allietare con intrattenimenti musicali il pubblico, di contribuire alla diffusione e alla pratica della musica, di promuovere la cultura bandistica, di organizzare e attivare corsi di formazioni musicale e strumentale.

Largo Sant'Erasmus
(+39) 335 6022869
bandamusicaletorrecuso@hotmail.it

le festività della **tradizione**

Febbraio/marzo

Il Carnevale dell'Amicizia, organizzato dal Forum Giovani di Torrecuso, in collaborazione con paesi limitrofi, vede la preparazione e la sfilata di carri allegorici.



In occasione del

Corpus Domini si tiene l'Infiolata dove maestri infioratori realizzano tappeti raffiguranti immagini sacre utilizzando petali di fiori, erbe, foglie e fondi di caffè



Luglio

Festa della trebbiatura, organizzata dall'Associazione Contadini di Torrecuso, celebra l'antica trebbiatura in piazza Papa Giovanni Paolo II, seguita dall'apertura di stand gastronomici.



Agosto

Up&Bascio Festival organizzato dai volontari dell'Associazione Gramigna nel centro storico di Torrecuso (il cd. *Bascio*) dove hanno luogo convegni, musica, spettacoli e stand gastronomici.



Primo weekend di settembre VINESTATE

nato nel 1975 come Sagra del vino, nel corso dei decenni è divenuto articolato percorso di promozione e sviluppo territoriale per la valorizzazione dei prodotti locali, con un occhio di riguardo ai vini Aglianico e Falanghina del Taburno, di cui la città di Torrecuso rappresenta il fiore all'occhiello dei produttori sanniti. Musica, folklore e arte fanno cornice.

Secondo weekend di settembre con Scoperte in Vigna, iniziativa promossa dall'Associazione ASTAEXAT come evento dedicato agli amanti delle auto "a cielo aperto" coinvolti in iniziative enogastronomiche nel territorio del Taburno Camposauro.

Novembre Novello e Castagne, organizzato dal Forum Giovani di Torrecuso l'evento offre la possibilità di degustare castagne accompagnate dall'ottimo vino Novello prodotto dalle cantine di Torrecuso. Musica, percorsi di trekking urbano, spettacoli, visite guidate nel centro storico fanno da cornice all'evento enogastronomico.

fare rete

In nome dell'Identità territoriale

Torrecuso è socio dell'Associazione Nazionale Città del Vino e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio che sono Associazioni Nazionali delle Città di Identità, cioè strutture associative legalmente riconosciute come legate identitariamente ai prodotti agricoli del territorio e finalizzate alla valorizzazione della tipicità locale e del turismo di comunità che si sviluppa a partire dal racconto delle tradizioni, dei mestieri e delle piccole e grandi storie di persone che custodiscono il patrimonio oleo-enogastronomico italiano.



Lungo i Cammini d'Europa

Torrecuso partecipa al Progetto Nazionale Cammini d'Europa che ha l'obiettivo di recuperare, promuovere e valorizzare gli itinerari storico culturali d'Europa. Nell'area del Taburno il progetto è affidato al Gruppo di Azione Locale/G.A.L. Taburno Consorzio e prevede l'individuazione di itinerari identificati seguendo le tracce della via Francigena: il Sentiero Spirito Pellegrino (il principale), il Sentiero *Sulle tracce dei Longobardi* e il Sentiero *Percorrendo la Dormiente*. Quest'ultimo propone la scoperta dei luoghi del Monte Taburno e prende il nome dalla caratteristica geomorfologica del massiccio la cui sagoma riproduce il profilo di una donna sdraiata. Il Sentiero *Percorrendo la Dormiente* coinvolge Torrecuso con i comuni di Foglianise, Montesarchio, Tocco Caudio, Campoli, Cautano, Paupisi, Solopaca e Vitulano.

GAL Taburno Consorzio
Piazza Sant'Erasmo
(+39) 0824 872063
www.galtaburno.it



Rete Borghi, Salute e Benessere

Con i comuni di Paupisi/capofila, Casalduni, San Lupo e San Lorenzo Maggiore, Torrecuso partecipa al progetto Rete dei Borghi Salute e Benessere/BSB (programmato e finanziato dalla Regione Campania per la realizzazione di azioni diffuse sulla competitività regionale sul mercato turistico nazionale ed internazionale, a valere su impegni del Fondo Unico Nazionale per il Turismo - FUNT parte corrente 2023 - D.M. n. 8019 del 19 Aprile 2023 - con cofinanziamento a valere su risorse del Programma Operativo Complementare - POC Campania 2014-2020). L'obiettivo del progetto è ripopolare i piccoli comuni e borghi della Campania, promuovendone lo stile di vita tra benessere e salute e nel contempo preservare il ricco patrimonio culturale, architettonico e tradizionale dei borghi campani, grazie al coinvolgimento delle comunità locali, istituzioni, enti culturali e stakeholders in una ottica di sviluppo sostenibile, valorizzazione turistica e conoscenza dei tesori campani.

mens sana

Borghi della Lettura di Torrecuso
(+39) 347 5416543

Con Borghi della Lettura si intende il circuito culturale e turistico nazionale, il network che fa del libro il volano del turismo culturale e a cui Torrecuso ha aderito nel 2022 con l'obiettivo di divenire hub permanente di scrittura, laboratorio didattico, occasione di promozione degli autori locali e link di autori ed editori nazionali e internazionali, al fine di promuovere il territorio come attrattore di flussi turistici diversificati e di qualità, per uno sviluppo sostenibile e una sempre maggiore coesione sociale.



in corpore sano

Campetti polivalenti
in via Fabbricata

Four Padel
alla Contrada Torrepalazzo
(+39) 351 6768387

Piscina Club Lotus
alla Contrada Collepiano
(+39) 328 8098862
apertura: 10.00-18.00/ stagionale

Palestre
ISA Academy of Burning Challenge
Via Fragneta 1
335 580 3800

Wellness Center A.S.D.
Località Collepiano, I.P. 3/D
375 5140461

Health & Fitness
Centro commerciale ARTISTICA
Località Collepiano
340 288 0955

M.A.System
Via Fabbricata
334 342 4301



*Il benessere oggi passa
anche dall'energia potente
sprigionata dalle piante,
tra le quali vite e ulivo.
Polifenoli preziosi tratti
dal mosto e dai vinaccioli
dell'uva, dall'olio e dalle
drupe dell'olivo, sono entrati
a far parte della beauty
care come lenimento,
protettore, integratore a
beneficio di pelle, unghie e
capelli di tutte le età*

confort zone

Il Barbiere Dino
in via Scauzone
(+39) 339 8762746

**Il Parrucchiere Remo
Hair Studio Uomo**
in via Tenente Filippo Tedesco
(+39) 349 2505658

Edonè Hair ed Estetica
in via Francesco Tedesco
(+39) 339 3869323

GJ Hairdressing
in via Collepiano 20
(+39) 0824 874962

Beauty Dea
in via Collepiano 17
(+39) 0824 874965

Centro estetico Venus
Via Collepiano 3
(+39) 347 1872045

Hair Studio Riflessi
Via Fabbricata 20
(+39) 333 9367661

Il Cinema
Torrevillage Multiplex
Z.I. Torrepalazzo
(+39) 0824 876849



Laboratorio di uncinetto artistico
Lucia Rapuano (+39) 380 7454688

Riduce l'ansia, stimola le attività cerebrali e tiene lontano il tunnel carpale. Recenti studi di psicologia, neurologia e sociologia hanno dimostrato che il movimento ripetuto delle mani nei lavori a maglia e all'uncinetto riduce la pressione sanguigna, contrasta il rischio di artrosi e di depressione, attiva le aree del cervello deputate alla concentrazione aiutando la meditazione. Knitting rooms si aprono nel mondo presso prestigiose università per favorire anche la socialità tra gli studenti; e le aggiornate tecniche di management prevedono il lavoro a maglia/uncinetto come veicolo per riappropriarsi della confidenza con una parte del corpo spesso poco attenzionata (le mani) e impostare il ritmo lento della respirazione che agevola l'ottimizzazione delle sinapsi.

Le Viole d'oro

Il fiore di Torrecuso è la viola dal profumo delicato e dal colore giallo intenso che in primavera ricopre le case e i muri del borgo. Vengono chiamate Viole d'oro per i petali luccicanti, o anche Viole di Spagna dalla leggenda che vuole il Marchese Carlo Andrea Caracciolo nel XVII, comandante del Re di Spagna, ovvero un suo soldato, ad averne introdotto i primi semi per omaggiare il capoluogo del Feudo.



ditelo con i fiori

Valentino Fioristi

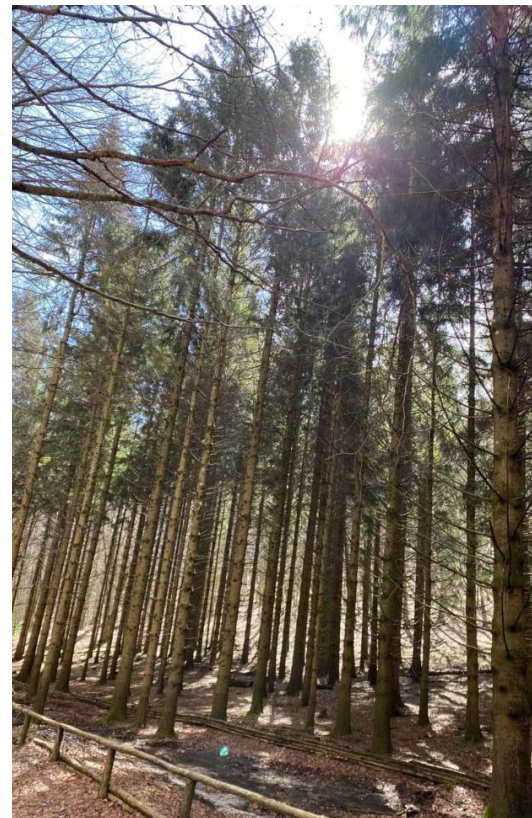
Via Collepiano 25
(+39) 393 8752096

Fior Idea

di Angelone Angelo
Via Padre Rillo 12
(+39) 0824 872202

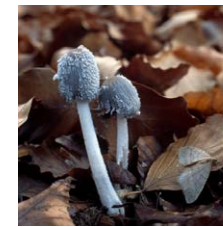
Buonanno Carmine

Via Andrea Caracciolo, 1
(+39) 339 1739900



il Bosco

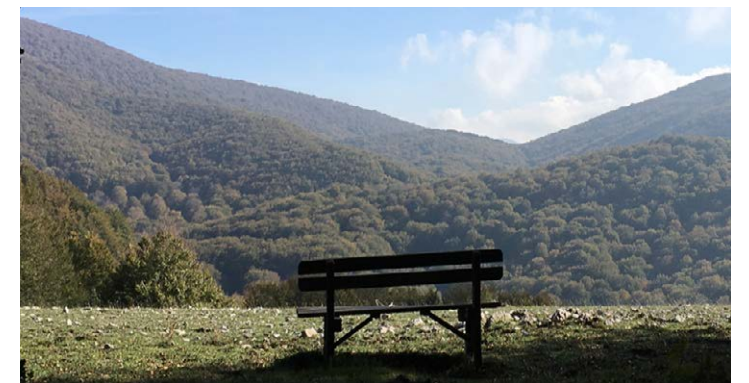
Torrecuso partecipa al progetto *Sve(g)liamo la Dormiente* realizzato a cura del Laboratorio di Ecologia forestale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con l'Ente Parco Regionale Taburno Camposauro e l'associazione WWF Sannio. Il progetto si propone di incentivare la costituzione di uno specifico tavolo della filiera "legno" per aumentare la competitività del settore nel suo insieme, valorizzando la multifunzionalità dei boschi come "produttori" di beni e servizi, creando una multifiliera del legno e dei servizi ecosistemici, migliorando la qualità delle produzioni forestali e incentivando un ruolo più attivo e consapevole da parte dei proprietari e gestori forestali nell'attuazione di una gestione forestale sostenibile ed in armonia con le esigenze di tutela e conservazione del Parco.



la biodiversità

Torrecuso insiste su un'area ricchissima dal punto di vista vegetazionale e floristico, grazie alla coesistenza di diverse fasce climatiche e conserva eccellenze vegetazionali tutelate dall'Unione europea. Nell'area del Parco Regionale Taburno Camposauro le condizioni mediterranee si incontrano con quelle più appenniniche e continentali, secondo gradienti climatici che seguono quelli altitudinali. Si alternano diversi orizzonti vegetazionali e, al variare dell'altitudine e dei versanti, si alternano molteplici ambienti di passaggio climatico. Dalla base del massiccio, al bosco di rovello si sostituiscono il bosco misto mesofilo, la faggeta, l'abetina, i prati di pascoli di quota. Non mancano i prati umidi in corrispondenza delle depressioni e delle conche in cui si raccolgono le acque. La presenza dell'Acero di Cappadocia con la sua sottospecie sub-endemica dell'Acero di Lobelius rappresenta una rarità che si rinviene nelle formazioni boschive meglio conservate dell'Appennino. L'abetina di Abete bianco è la più estesa e meglio conservata della Campania. Si contano circa 50 specie di orchidee e numerose specie endemiche (tra cui Campanula, Sassifraga, Viola, Garofano).

Eccellenze anche faunistiche con 51 specie di uccelli nidificanti residenti, 24 specie migratrici, numerosi rapaci (gheppi, poiane, astori), fagiani, corvi e cornacchie. Tra i mammiferi, in particolare roditori e chirotteri; tra gli invertebrati, i lepidotteri hanno un ruolo chiave come impollinatori e contribuiscono all'ottimale funzionamento dell'ecosistema. Non mancano lepri, faine, cinghiali e volpi.



Il Parco Regionale del Taburno Camposauro (Legge n.394/1991, Legge Regionale 1 settembre 1993; Decreto del Presidente della Giunta Regionale della Campania n. 671 del 10/09/2002; Decreto n. 779 del 6 novembre 2002) si estende per 12.370 ettari distribuiti nei territori dei comuni di Bonea, Bucciano, Cautano, Foglianise, Frasso Telesino, Melizzano, Moiano, Montesarchio, Paupisi, S. Agata de' Goti, Solopaca, Tocco Caudio, Torrecuso, Vitulano.



falesia La Sala

In località Fresa, a sud- est del paese, presso il Monte della Rocca e al confine con il tenimento di Foglianise, c'è una grossa pietra a forma di un trapezio irregolare (come da mappa del 2 settembre del 1879), incastonata nel terreno e chiamata "Pietra Sciuvola" perché in lieve pendenza. Sulla roccia era scolpita un'iscrizione del XVII secolo riprodotta da un antico manoscritto, a malapena ancora visibile e che fu a stento e in minima parte interpretata dall'erudito professor Enrico Dresser dell'Istituto Germanico nel 1874. In alto erano incisi gli stemmi dei Vicerè e dei Feudatari e poi seguiva la descrizione dei confini.

Fonte: Tonino Columbro/ Foto: Eduardo Rillo



Falesia La Sala

località Pontefinocchio
www.falesia.it/crag/1434/la-sala-torrecuso-bn.html
Arrampicata con corda chiodata con placche di ancoraggio.
Falesia: N 41.1928°/E 14.7151°
Parcheggio: N 41.1923°/E 14.7145°



pausa caffè

Si fa presto a dire caffè. Caffè espresso, ristretto, doppio, lungo, decaffeinato, corretto con alcolici (grappa, sambuca, anice, anisetta, rum), macchiato (freddo o caldo), al vetro, in tazza grande, in ghiaccio, con panna; con latte montato diventa cappuccino, mocaccino con cioccolato e panna montata, marocchino con cacao amaro e latte montato, al ginseng e d'orzo, shakerato con ghiaccio e sciroppo di zucchero. Estratto per percolazione, per infusione e per pressione, il caffè si conferma un fermo immagine, una sosta, un momento da dedicare a noi stessi o da condividere con qualcun altro. Da sempre il caffè "si prende al bar", in quel regno dei convenevoli e della convivialità che negli ultimi due decenni, soprattutto nelle località di minore dimensione, alla somministrazione di alimenti e bevande ha aggiunto i servizi di ricariche telefoniche, pagamenti, tabacchi, giochi e lotterie.

Chiusi il lunedì

Bluemoon Café
Via Fabbricata 38
(+39) 331 9779876
Bar, caffetteria, tavoli
all'aperto, scommesse sportive,
freccette

Chiuso il giovedì

Globe Café
Via Carlo Andrea Caracciolo 2
(+39) 0824 872048
Caffetteria, cocktail, aperitivi
e degustazioni vini, taglieri,
panini, saletta interna, enoteca,
prodotti tipici

Chiuso dalle ore 14 alle ore 15.30

Coffee Time
Località Collepiano
c/o Centro D'Oc
(+39) 334 8077083
Bar caffetteria, pasticceria,
gelateria, aperitivi, prodotti
tipici locali, ricariche telefoniche

Orario continuato

Bar Tabacchi Da Emilio
Via Fabbricata 64
(+39) 347 8446341
Apertura: 07.00-22.30
Bar, caffetteria, sala eventi,
ricariche telefoniche,
pagamenti, tabacchi, alimentari,
aperitivi, degustazione vini
locali, panini, taglieri.

Il ritrovo degli amici

Piazza Antonio Mellusi
(+39) 334 3424295
Apertura: 07.00- 23.30
Caffetteria, aperitivi, pizzeria,
rosticceria

Garofano Elio

Contrada Collepiano
(+39) 0824 874260
Apertura: 07.00 - 22.00
Caffetteria, sala interna, tavoli
all'aperto, ricariche telefoniche,
tabacchi

Il Grappolo d'oro

Via Fabbricata 30
(+39) 333 2204540
Apertura: 07.00-12.00 /
16.30-23.00, chiuso il lunedì
Bar, caffetteria, aperitivi

gustare Torrecuso

Cucina di terra con il maiale grande protagonista della ricetta tradizionale (la padellaccia) e sempre presente a tavola anche come salume e insaccato benché il bovino (vitellone bianco dell'Appennino Centrale, bovini di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola) sia ampiamente diffuso in tutta la provincia di Benevento, dalla Valle Telesina alla Valle Caudina fino al Fortore, e l'ovino abbia una sua eccellenza nell'agnello di lauticauda. La ricetta degli "Ammugliatielli, con l'impiego delle interiora (fegato, polmone, animella) avvolte in budella di agnello, trova ricette analoghe, con varianti locali, in Calabria e in Puglia. Grande spazio alla pasta fresca (acqua e farina di grano duro) lavorata per lo più con il ferretto (fusilli) o con le dita (cavatelli). Il pane utilizza grani duri antichi (Senatore Cappelli) e grani teneri antichi (Romanella) e viene condito con l'olio di oliva (delle locali cultivar quali l'ortice, l'ortolana, la raccoppella la sprina, la femminella, la vernacciola, la pampagliosa) per accompagnare le verdure dell'orto che conservano la centralità nel menù e che per lo più vengono dagli orti annessi ai ristoranti locali.

GLI ASSAGGI

Macelleria L'arte della carne

via Collepiano
(+39) 339 2407530
Apertura: 07.00-13.00 15.00- 20.00; chiuso domenica pomeriggio
macelleria, salumi, prodotti tipici

Macelleria e Gastronomia Sannita F.lli Rapuano

Piazza Matteotti
(+39) 349 4029927
Apertura: 9.00-13.00 16.30-20.00 chiuso lunedì e giovedì pomeriggio
macelleria, gastronomia, prodotti tipici locali

Maria Franchi

Piazza Antonio Mellusi, 18
(+39) 339 5369068
Apertura: 9.30-12.00/ 16.19.30 chiuso il lunedì
organizzazione eventi, wedding planner, vendita prodotti tipici (Amaro di Torrecuso), souvenirs, artigianato

Lentamente società cooperativa agricola

Via Fabbicata 48
(+39) 349 4229003
panificazione con grani antichi duri e teneri, miele, canapa sativa, legumi, ortaggi, apicoltura, smielatura

Panificio Antichi Sapori del Pane

Via Fabbicata
(+39) 0824 872000
Apertura: 07.00-13.00; chiuso la domenica
panificio, biscottificio, prodotti tipici

Panificio Oliveto

Contrada Oliveto
(+39) 0824 872534
Apertura: 9.00-13.00 / 15.30-19 chiuso la domenica
Panificio, prodotti tipici

Panificio Torrepalazzo

Contrada Torrepalazzo
(+39) 346 6097187
Apertura: 08.00-20.00; chiuso la domenica
Panificio, dolci, prodotti tipici, buffet, prodotti da forno

la Scuola del Gusto

Ospitata nel settecentesco Palazzo Caracciolo Cito e inaugurata nel 2017, la Scuola del Gusto, nata da un progetto di Città della Scienza SpA – Fondazione Idis e del Gambero Rosso, si attesta tra le principali iniziative nell'ambito della filiera turistica ed enogastronomia sostenuta dal P.O.R. Campania per l'area sannita. Dotata di aree e attrezzature all'avanguardia, la tecnostuttura è volta allo sviluppo di esperienze educative rilevanti attraverso l'organizzazione di incontri enogastronomici e di corsi di formazione culinaria che prevedano il coinvolgimento, oltre che di professionisti del settore, anche di un'utenza amatoriale e delle studentesche. L'obiettivo è la valorizzazione dei prodotti del territorio ma anche la promozione della biodiversità naturalistica, dell'identità paesaggistica e delle abitudini alimentari salutari.



la ricetta La Padellaccia

Ingredienti per 4 persone
500 gr Collo di maiale
250 gr. peperoni sott'aceto
250 gr. patate
2 spicchi di aglio
½ bicchiere vino bianco
Sale e pepe
Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, alloro, polline di finocchietto selvatico)



Procedimento

1. Tagliamo il maiale a pezzettoni di circa 3 cm e lasciamolo marinare per una notte nel vino bianco aromatizzato con il rosmarino e l'alloro. Teniamo da parte la marinatura.
2. Peliamo e tagliamo le patate in cubi grossolani di circa 3 cm, per poi metterli a bagno in acqua molto fredda per almeno 30 minuti, in modo da far rilasciare l'amido.
3. In un ampio tegame scaldiamo a fuoco vivace l'olio di arachidi e gli spicchi d'aglio; togliamo gli spicchi d'aglio quando avranno raggiunto la doratura e versiamo le patate.
4. Quando le patate saranno rosolate aggiungiamo i peperoni, tagliati anch'essi in maniera grossolana nella stessa misura delle patate. Saliamo, pepiamo e cuociamo tutto insieme a fiamma alta fino a cottura completata.
5. Mettiamo da parte patate e peperoni e nello stesso tegame aggiungiamo altro olio; quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura aggiungiamo la carne di maiale perché si rosoli in maniera uniforme. Aggiungiamo il vino della marinatura se il fondo di cottura si asciuga troppo, e lasciamo cuocere per circa 20 min.
6. Quando la cottura della carne è ultimata aggiungiamo le patate e i peperoni messi da parte e lasciamo insaporire sul fuoco basso tutto insieme per circa un minuto. Servire caldo.

le tavole

AGRITURISMI

Agriturismo Athena
Via Limiti, 7
(+39) 324 567 2175
Apertura: sempre aperto
Cucina tipica, tradizionale.
Wi-fi, b&b, ristorante, parcheggio

Agriturismo Da Zì Mennato
Località Saude
(+39) 0824 876260
Apertura: su prenotazione
Cucina tipica, tradizionale,
Ristorante, eventi, degustazioni

Agriturismo
La Stella del Taburno
Via Fragneta
(+39) 328 2229601
Apertura: su prenotazione
Cucina tipica, tradizionale.
Parco giochi per bambini, struttura per disabili, parcheggio

Agriturismo Masseria Frangiosa
Contrada Torrepalazzo
(+39) 0824 874557
Apertura: sempre aperto
Cucina tipica, tradizionale, braceria. Fattoria didattica, sala meeting e convegni, camere/strutture per disabili, wi-fi gratuito, produzione olio

Agriturismo Il Fosso della noce
Località Torreuono 1
(+39) 346 6651451
Apertura: su prenotazione
Cucina tipica, tradizionale.

Agriturismo
La casa di Torre a Oriente
Località Mercuri
(+39) 340 2526591
Apertura: aperto su prenotazione; nel weekend;
Cucina tipica, tradizionale, gourmet
Piscina, pranzo di lavoro su prenotazione, menù degustazione, punto vendita

Terra Mea Agriturismo
Via Tora I n 42
(+39) 333 2825740
Apertura: tutto l'anno previa prenotazione.
Pernottamenti e cucina tipica

RISTORANTI E PIZZERIE

Ristorante La Padellaccia
c/o Hotel Lemi 4*
Località Collepiano
(+39) 0824 874955
Apertura: sempre aperto
Cucina tipica, tradizionale

Ristorante Pizzeria Bar
Il Grappolo d'oro
Via Fabbricata 30
(+39) 333 2204540
Apertura: 07.00-12.00 / 16.30-23.00, chiuso il lunedì
Cucina tradizionale, pizzeria
Tavoli all'aperto, asporto dal giovedì alla domenica, caffetteria, pizzeria, ristorante, wi-fi, parcheggio

Ristorante Pizzeria Il Ritrovo
Contrada Torrepalazzo
(+39) 389 9442787
Apertura: 12.00-14.30 / 19.15-23.30, chiuso la domenica
Cucina tipica, tradizionale, pizzeria, Tavoli all'aperto

Ristorante Pizzeria La Collina
Via Carlo Mastrocino
(+39) 0824 872663
Apertura: 19.30-23.30, chiuso il martedì
Cucina tipica, tradizionale, pizzeria, tavoli all'aperto, asporto dal giovedì alla domenica

Ristorante Pizzeria
Sweet Garden
Località Collepiano 3
(+39) 0824 874164
Apertura: 12.00- 15.00 / 19.30-23.30;
chiuso la domenica
Cucina tipica, tradizionale, pizzeria, piatti vegetariani, tavoli all'aperto, wi-fi

Pizzeria Barbarossa
Località Collepiano
(+39) 0824 041118
Apertura: 18.30-24.00
chiuso il lunedì
Pizzeria, pizze gourmet, tavoli all'aperto, pizza d'asporto

Rosticceria Bontà e Tradizione
Contrada Collepiano
(+39) 380 2809554
Apertura: 11.00-15.00 / 18.00-23.00
chiuso la domenica
Pizzeria, rosticceria, asporto

anche EVENTI BANQUETING E CERIMONIE

Ristorante La Rossella
Contrada Torrepalazzo II, 92
(+39) 371 3235300
Apertura: sempre aperto
Cucina tipica, tradizionale
Banqueting, cerimonie

Ristorante Prestige Eventi
Località Mercuri
(+39) 320 7252031
Apertura: su prenotazione
Cucina tipica, tradizionale
Banqueting, cerimonie, eventi

Ristorante
Tenuta La Fortezza
Località Tora II, 20
(+39) 0824 876521
Apertura: sempre aperto
Banqueting, eventi, ricevimenti



il carattere selvatico di Torrecuso

Torrecuso è meta privilegiata per sperimentare il *foraging* che alla lettera si traduce foraggiamento, ma che (con un anglicismo trendy) indica la tendenza di introdurre a tavola alimenti selvatici commestibili, quali erbe, frutti, fiori, bacche, ma anche radici e cortecce per costruire percorsi gustativi specifici. Ne è piena la attuale ristorazione anche di alta gamma, talvolta anche stellata, nel mondo; ma la vegetazione selvatica ha da sempre costituito un ingrediente della cucina italiana tradizionale, che del selvatico ha riconosciuto il valore nutrizionale, depurativo, gustativo. Oggi il ricorso al bosco, al prato incolto, alla conca, alla malga, come dispensa alimentare, risponde all'esigenza di recuperare sapori sopiti ma anche di sollecitare nuovi stili di vita dove all'esotico si preferisce il locale e dove la stagionalità scrive il menù riducendo gli sprechi e raccontando storie di cibi che si sono affermati partendo da necessità e carenze, con un rilievo antropologico affascinante.

la ricetta Il Ciambotto

Ingredienti per 4 persone
500 gr cime di rapa
(o broccoli o verdure selvatiche amare)
250 gr pane raffermo
250 gr fagioli o ceci già cotti
1 spicchio d'aglio
Olio evo
sale e peperoncino q.b..

Preparazione

1 In un tegame, possibilmente in terracotta, facciamo imbiondire l'aglio in abbondante olio extravergine d'oliva e peperoncino a piacere.

2. Togliamo l'aglio e aggiungiamo le cime di rapa pulite e lavate, farle saltare e continuare a cuocere aggiungendo poca acqua, se necessario. Quando i friarielli saranno cotti, aggiungiamo i cubetti di pane raffermo e l'acqua dei fagioli, quanto basta a ottenere una massa cremosa.
3. Lasciamo cuocere per circa 20 minuti, in modo che il pane si ammorbidisca bene e si insaporisca, impregnandosi con il sugo. Infine, incorporiamo i legumi. Aggiungiamo la loro acqua di cottura, se necessario, e continuiamo a cuocere per altri 10 minuti. Spegnerne il fuoco e far riposare per almeno 5 minuti, prima di servire possibilmente in cocottes di terracotta.

fermarsi a Torrecuso

Fermarsi a Torrecuso per riempire il fiato dell'aria vivificante e freschissima, scaldare il viso al sole generoso, perdersi nei vicoli medievali, salire a due a due le scalinate per garantirsi in prima fila lo stupore della magia dell'alba, ritrovare il tempo dell'ascolto e l'occasione dell'olfatto. Per più tempo o per uno short break, Torrecuso si mostra e si racconta con il suo proprio ritmo, offrendo a ciascun visitatore modalità di dialogo sempre diverse. Gli spazi del borgo, fortissimi nella connotazione architettonica e nella carica simbolica di palazzi, di torri, ma anche di un abitato collocato (isolato) in cima alla rocca che guarda la valle *dall'alto in basso*, diventano luoghi del cuore, dell'anima e della mente, come più piace a ciascuno che sceglie la propria personalissima rotta. Ci si può ritrovare straniati, stupiti, isolati o coinvolti, ma sempre nel segno dell'assoluta libertà individuale. La residenza anagrafica cede il posto all'*appartenenza emotiva* e fermarsi a Torrecuso diventa di volta in volta convivio, isolamento, meditazione, scoperta di se stessi prima che del luogo.

HOTEL

Hotel Lemi 4*

Località Collepiano
(+39) 0824 874955
Apertura: sempre aperto
SPA, ristorante La Padellaccia, wi-fi, parcheggio privato

Hotel Vittoria 3*

Contrada Torrepalazzo,
via Pietro Mascagni
(+39) 0824 876189
Apertura: sempre aperto
Wi-fi, saletta convegni, parcheggio privato, Tv via cavo, camere climatizzate

AFFITTACAMERE

La Dormiente

Vico Convento 7
(+39) 380 5916826
Apertura: sempre aperto
Wi-fi, parcheggio, colazione.

Le viole d'oro

Via Roma
(+39) 338 7598611
Apertura: previo contatto
Wi-fi gratuito

CASE VACANZE

Casa Orza

Contrada Fragneta
(+39) 338 1116583
Apertura: previo contatto
Piscina, area picnic, barbecue, forno, parcheggio privato

Villa Ada

Località San Pantaleo 18
(+39) 333 6031841
Apertura: sempre aperto
Locazioni brevi; piscina; wi-fi gratuito; colazione; parcheggio

B&B

Torrepalazzo

da Lello Bed & Relax
Contrada Torrepalazzo 29
(+39)388 3229007
Apertura: sempre aperto
Wi-fi gratuito, piscina, parcheggio privato.

Il Fosso della Noce

Località Torreuono 1
(+39) 346 6651451
Apertura: su prenotazione
Wi-fi gratuito, parcheggio

Prestige

Località Mercuri
(+39) 320 725 2031
Apertura: sempre aperto
Ristorante, wi-fi

CAMERE IN AGRITURISMO

Agriturismo Masseria Frangiosa

Contrada Torrepalazzo
(+39) 0824 874557
info@masseriafrangiosa.it
Apertura: sempre aperto
Ristorante tradizionale, braceria. Fattoria didattica, sala meeting e convegni, camere/strutture per disabili, wi-fi gratuito, produzione olio

CAMERE IN VIGNA

Cantine Iannella 1920
Via Tora
(+39) 0824 872392
Apertura: sempre aperto
Wi-fi gratuito, sala convegni, pacchetti experience





il **Vino** di Torrecuso

Il Sannio è terra di viti e terra di vini, con una produzione che supera oltre la metà dei vini doc e dei vini igt dell'intera regione Campania. Diecimila ettari vitati, settemilanovecento imprenditori viticoli, circa cento aziende imbottigliatrici per oltre un milione di ettolitri di vino prodotto. Più di sessanta tipologie di vini, tre denominazioni di origine (Aglianico del Taburno DOCG DOP, Falanghina del Sannio DOC DOP, Sannio DOC DOP), un'indicazione geografica (Benevento IGT IGP), il primato della tipologia Rosato a DOCG riconosciuta in Italia (2011) nella categoria dei vini fermi («Aglianico del Taburno» Rosato) e il prestigioso riconoscimento di Capitale Europea del Vino 2019 con “Sannio Falanghina” ai territori di Castelvenere, Guardia Sanframondi, Sant’Agata dei Goti, Solopaca e Torrecuso. Un Consorzio di tutela istituito nel 1999 che annovera oggi quasi 400 soci diretti e oltre 2000 viticoltori delle cooperative consorziate, che si conferma esempio virtuoso di gestione e funzionamento e che per primo in Italia ha adottato il contrassegno delle Igt rilasciato dal Poligrafico di Stato, a tutela del produttore e del consumatore da contraffazioni e imitazioni nel segno di una sempre maggiore tracciabilità delle bottiglie. Torrecuso ospita la sede dell'Associazione Aglianico del Taburno che riunisce i produttori dei vini che possono fregiarsi della denominazione DOCG e rappresenta a livello regionale il comune con il maggior numero di cantine in rapporto agli abitanti.

**Azienda agricola
Caruso Farm**
Via Pezze, 82030 Torrecuso
(+39) 339 6611488
vendita diretta

**Azienda Agricola
Gianquitto Angelo**
Via Defenze 14
82030 Torrecuso
(+39) 338 2573842
vendita diretta

**Colle Di...Vino
Azienda Pulcino Angelo**
Via Collepiano
82030 Torrecuso
(+39) 347 4281166
www.colledivino.eu
cantina, vendita diretta

**Azienda agricola
Fusco Libero
di Fusco Domenico Demis**
Contrada Defenze
82030 Torrecuso
(+39) 338 2492340
www.liberofuscon.altervista.org
*cantina, punto vendita,
vendita diretta*

**Azienda agricola
La Dormiente**
Via Pezze, 82030 Torrecuso
(+39) 335 6037823
www.ladormiente.it
*vendita diretta, degustazioni
guidate, eventi in vigna*

**Azienda agricola
Terre dell'Eremo**
Località San Libero 7
82030 Torrecuso
(+39) 366 3309385;
<http://terredelleremo.it>
vendita diretta

Canlibero
Via Tora II, 4
82030 Torrecuso
(+39) 347 5050327
www.canlibero.com
vendita diretta

Cantina Carone
Località Fragneta
82030 Torrecuso
(+39) 392 5220691
vendita diretta

Cantine del Maresciallo
Contrada Pontefinocchio
82030 Torrecuso
(+39) 350 5359795
www.cantinedelmaresciallo.it
vendita diretta, shop online

Cantina Cavalier Mennato Falluto
Località Saude
82030 Torrecuso
(+39) 0824 876260
www.falluto.it
vendita diretta, ristorante, agriturismo, shop online, eventi, degustazioni in cantina, visite in cantina su prenotazione

Cantina Cinque Maggio
Località Fragneta
82030 Torrecuso
(+39) 349 3161562
vendita diretta

Cantina Cocchiaro
di Izzo Carmen
via Pecci 18
82030 Torrecuso
(+39) 349 5961776
vendita diretta

Cantine Iannella 1920
Via Tora, 82030 Torrecuso
(+39) 0824 872392
www.cantineiannella.it
b&b, sala convegni, pacchetti experience, sala bottaia per eventi pubblici e privati, punto vendita.

Cantine Iorio srl
Via Scauzone 2
82030 Torrecuso
(+39) 0824 874131
www.cantineiorio.it
vendita diretta, shop online



**Associazione Italiana Sommelier
Benevento**

Maria Grazia De Luca
(+39) 338 3235047
benevento@aiscampania.it

**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino
Benevento**

Simone Feoli
benevento@onav.it

Cantine Ocone Giovanni
Via Fragneta II, 26
82030 Torrecuso
(+39) 393 1360391
vendita diretta, consegna a domicilio

Cantine Tora
Località Tora II, 18
82030 Torrecuso
(+39) 0824874206
www.cantinetora.it
vendita diretta, shop online, visite guidate, degustazioni, fattoria didattica

Cantina Torre a Oriente
C.da Mercuri I, 19
82030 Torrecuso
(+39) 340 2526591
www.torreaoriente.com
cantina, legumi, olio, agriturismo "La Casa"; eventi, degustazioni guidate, shop on line, punto vendita

Fattoria La Rivolta
Contrada Rivolta
82030 Torrecuso
(+39) 0824 872921
www.fattorialarivolta.it
cantina, shop online; punto vendita

Fontanavecchia
Via Fontanavecchia
82030 Torrecuso
(+39) 0824 876275
www.fontanavecchia.info
cantina, agriturismo, shop online, eventi, degustazioni, punto vendita, visite in cantina su prenotazione, enoturismo

I Colli del Sannio
Contrada Rivolta
82030 Torrecuso
(+39) 0824 872554
www.icollidelsannio.it
vendita diretta

Il Poggio
Via Defenze 4
82030 Torrecuso
(+39) 0824 874068
www.ilpoggiovini.it
vendita diretta, visite in azienda, degustazioni su prenotazione, eventi, enoturismo

Pietrefitte
Via S. Libero
82030 Torrecuso
(+39) 347 5166868
www.pietrefitte.eu
vendita diretta, spedizioni

Santiquaranta
Contrada Torrepalazzo
82030 Torrecuso
(+39) 0824 876128
www.santiquaranta.it
vendita diretta, shop online, visite in cantina

Tenuta La Fortezza
Località Tora II, 20
2030 Torrecuso
(+39) 0824 876521
www.tenutalafortezza.com
tenuta per matrimoni, meeting, feste private, eventi e ricevimenti, cantina, degustazioni guidate, enoturismo

Terre d'Aglanico
Via Mercuri II, 18
82030 Torrecuso
(+39) 3388727450
www.terredaglianico.com
vendita diretta, spedizioni

Torre dei Chiusi
Contrada Limiti
82030 Torrecuso
(+39) 0824 874476
www.torredechiusi.it
vendita diretta, spedizioni, sala degustazioni, piccoli eventi

Torrevarano
Via Torreuono 2
82030 Torrecuso
(+39) 0824 876372
www.torrevarano.it
cantina, produzione olio, vendita diretta, shop on-line

Villa Petra
Contrada Utile 15
82030 Torrecuso
(+39) 0824 876564
www.villapetra.it
vendita diretta

Vini Mercuri
Via Mercuri 3
82030 Torrecuso
(+39) 371 6151895;
www.vinimercuri.it
vendita diretta, vendita on-line

dicono di noi

i riconoscimenti

Per il periodo gennaio 2024/marzo 2025, Torrecuso vede per il VINO 179 riconoscimenti, tra nazionali e internazionali, oltre 4 riconoscimenti per l'OLIO.

Di seguito l'elenco dei riconoscimenti conseguiti dalle aziende di Torrecuso.

GUIDE NAZIONALI

- GUIDA AIS VITAE - 4 VITI (3)
GUIDA AIS VITAE - PREMIO GEMMA DELL'ANNO (1)
- VINI BUONI D'ITALIA - TOP 300 (3)
VINI BUONI D'ITALIA - CORONA (4)
VINI BUONI D'ITALIA - 4 STELLE (3)
VINI BUONI D'ITALIA - 3 STELLE (2)
- GIUDA PROSIT - ONAV - 3 PROSIT (6)
GIUDA PROSIT - ONAV - 2 PROSIT (9)
- BIBENDA - 5 GRAPPOLI (3)
BIBENDA - 4 GRAPPOLI (9)
BIBENDA - TOP 100 (1)
- GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA - 3 BICCHIERI (1)
- THE WINE HUNTER - MEDAGLIA PLATINUM (1)
THE WINE HUNTER - MEDAGLIA ORO (11)
THE WINE HUNTER - MEDAGLIA ROSSO (10)
- VINI DI VERONELLI - 3 STELLE (5)
VINI DI VERONELLI - 2 STELLE (11)
- SLOW WINE - VINO SLOW (2)
- DOCTOR WINE - FACCINO (1)
- CIVILTA' DEL BERE (1)
- LUCA MARONI - MIGLIORI VINI D'ITALIA (1)
- SELEZIONE DEL SINDACO - GRAN MEDAGLIA D'ORO (3)
SELEZIONE DEL SINDACO - MEDAGLIA D'ORO (5)
- BEST ITALIAN ROSE - TOP 50 (2)
- ROSA ROSATO E ROSE' - MEDAGLIA D'ORO E GRAN MENZIONE (2)
ROSA ROSATO E ROSE' - MEDAGLIA D'ORO (1)
- 5 STAR WINE - VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDA - VINI OLTRE I 90 PUNTI (5)
- WINECRITICS (13)
- GUIDA BIO - FOGLIA ORO (2)
GUIDA BIO - 5 FOGLIE (1)
GUIDA BIO - 4 FOGLIE (2)

GUIDE INTERNAZIONALI

- ROBERT PARKER - VINI CON OLTRE 90 PUNTI (4)
- JAMES SUCKLING - WINERY SELECTION (1)
JAMES SUCKLING - VINI CON OLTRE 90 PUNTI (10)
- IAN D'AGATA - VINI OLTRE 90 PUNTI (2)
- VINOUS - VINI CON OLTRE 90 PUNTI (6)
- GILBERT GAILARD - DOPPIA MEDAGLIA D'ORO (2)
GILBERT GAILARD - MEDAGLIA D'ORO (5)
- FALSTAFF WINE GUIDE - VINI CON OLTRE 90 PUNTI (6)
- ASIA AWARDS - GOLD MEDAL (2)
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES - ARGENTO (1)
- DECANTER - ARGENTO (2)
DECANTER - BRONZO (1)

NON SOLO VINO ma anche OLIO

- BIBENDA - 5 GOCCE (1)
- GAMBERO ROSSO - 3 FOGLIE (1)
GAMBERO ROSSO - STELLA (1)
- FLOS OLEI - 98 PUNTI

il Vino di Torrecuso diventa musica

Progetto d'Istituto «Note in Live Coding»
quando l'intelligenza artificiale incontra le note

Gli Allievi della 3A (scuola secondaria di I grado, Istituto Comprensivo Statale di Ponte) che hanno collaborato nella ricerca di parole chiave e nella selezione di generi musicali per guidare SUNO.ai, una piattaforma di AI generativa, nella produzione di un brano originale in stile reggae, dedicato al Vino di Torrecuso.

Buonanno Luisa Karol
Cocchiario Daniele
Criscuolo Davide
De Mennato Marco
Del Vecchio Antonio
Iannicelli Antonio
Iannicelli Federico
Mercurio Daniele
Perugini Alessia
Puzella Giuseppe
Rillo Angelo
Romano Giovanni
Slimani Ishak
Zotti Giovanni Luca

I Docenti:
prof. Valerio Mola,
prof.ssa Maria Simeone,
ins.te Stefania Mignone

Il dirigente scolastico:
prof.ssa Marlène Viscariello

Per ascoltare il brano
inquadra il Qr code
con il tuo smartphone







