

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 04.02.2016)

Domus Lafelia, come è "Bello" fermarsi qui dopo il Lago Laceno

04.02.2016, Dal sito www.positanonews.it

A Bagnoli Irpino la "Giudecca" dell'Irpinia.



Andare al Lago Laceno in provincia di Avellino e immergersi nella neve dell'Irpinia è una bellissima esperienza visiva, ma , soprattutto la domenica, caotica e poco organizzata, allora per chi ama la neve o, in altre stagioni, belle passeggiate nella natura, fra gusti e sapori genuini, in un posto curato e a misura d'uomo (i posti sono pochi e bisogna prenotare) vi consigliamo un luogo davvero "Bello", in tutti i sensi, la famiglia (nomen omen) Bello gestisce questa attività nata

tre anni fa che ha tutti i requisiti per essere un luogo riservato ed esclusivo dove passare momenti indimenticabili, ecco la descrizione della "Giudecca" dell' Irpinia (con Venezia), che abbiamo potuto verificare e confermare.

L'Osteria Domus Lafelia è situata nel bellissimo centro storico del Comune di Bagnoli Irpino (ora denominato Giudecca) in provincia di Avellino, nel territorio del Parco Naturale dei Monti Picentini. In un contesto naturalistico ambientale di sicuro interesse, vi proponiamo una pausa dalla frenesia quotidiana in un ambiente semplice, accogliente e sensibile.

Potrete soggiornare in camere doppie o quaduple e apprezzare la nostra curata cucina casalinga accompagnata da un buon vino di cantine rinomate della zona. Adiacente alla struttura vi è una bella terrazza arredata per mangiare all'aperto con la fantastica vista sulla valle del calore incorniciata dai resti dell'antica torre longobarda. A pochi km di distanza potrete visitare il Parco Naturale dei Monti Picentini percorrendo i numerosi sentieri all'interno di boschi, prati e lungo i torrenti di cui è ricco il territorio. Questa è la ricetta giusta per poter scegliere Veri Momenti di Cibo e Relax.

LE CAMERE

Le nostre Camere recentemente modernizzate con caldi e avvolgenti colori e un semplice e piacevole arredo rendono Domus Lafelia come il luogo ideale per una vacanza in Irpinia e nella cornice del Parco naturale dei Monti Picentini il vostro soggiorno diventerà indimenticabile. La struttura è dotata di 4 camere, 2 doppie con letti a castello, e 2 quaduple con letto matrimoniale ed a castello. Tutte le camere sono dotate del proprio bagno con doccia, del servizio SKY TV e WI-FI libero, ma soprattutto di una stupenda vista sulla vallata.

IL RISTORANTE

Il ristorante, semplice ed elegante è situato nel centro storico di Bagnoli Irpino, permette di rivivere l'atmosfera del '700 con le sue mura originali appartenenti al castello longobardo . Le antiche

ricette della cucina bagnolese vengono sapientemente riproposte, insieme a quelle dalla cucina classica mediterranea. Piatti tipici a base di Tartufi, funghi porcini, carni locali, pecorino bagnolese e caciocavallo podolico, tutto cucinato al momento con prodotti freschi di giornata.

Breve descrizione di alcuni piatti tipici

- **PIZZA “FURSOLA”**: Frittelle piatte e larghe di sola farina, acqua e lievito. Dopo la frittura vengono condite con zucchero o sale.
- **“USCIEDDO”** : Piatto, originariamente, tradizionale del periodo di PESACH (Pasqua ebraica). E’una gustosa zuppa a base di semplici ingredienti. In un ricco brodo vegetale si lasciano cadere, a piccole cucchiariate, palline di un impasto a base di mollica di pane raffermo, uova, farina, pepe, prezzemolo e abbondante formaggio pecorino.
- **MINISTRA MARITATA**: Anche questo piatto è tipico del periodo pasquale. Le erbe amare (germogli di cicoria rigorosamente selvatica) dovevano ricordare l’amarezza della schiavitù in Egitto. Con la conversione al Cristianesimo, il piatto è stato arricchito con particolari insaccati a base di maiale (“nnoglia” e “pzzienti”).
- **PIZZA “CU LA IETA”**: Con la diaspora le varie comunità ebraiche si sono dovute adattare ai prodotti che trovavano localmente. La sfoglia di questa torta rustica è rigorosamente azzima (farina,olio e vino bianco). Il ripieno è a base di bietole selvatiche lesse e ripassate in un soffritto a base di olio abbondante in cui sono state sciolte delle acciughe salate e cipolle. Nelle famiglie tradizionalistiche nel ripieno si possono trovare uva passa e pinoli o noci. Nella ricetta tradizionale al posto della bietola si usavano le cime delle barbabietole.
- **CONZA**: E’ un piatto tradizionale della cucina ebraica, diffuso con molte varianti in altre regioni d’Italia in cui erano comunità ebraiche. Le varianti sono dovute al fatto che all’ingrediente base, cioè le zucchine, si aggiungono prodotti reperibili nel territorio. Nel nostro caso alla zucchine essiccate si aggiungono i prodotti tipici della montagna : funghi, noci, papacelle sott’aceto e mollica di pane.
- **BISCOTTINI NERI**: Sono un tipico dolce degli ebrei ashkenaziti. Questi biscotti a base di mandorle, spezie orientali e zucchero caramellato, si preparano tagliando a fette un panetto di impasto a metà cottura, in modo da ottenere dei biscottini di forma oblunga e obliqua, che vengono ripassati una seconda volta nel forno. Si conservano a lungo e potevano essere serviti anche di Shabbat (sabato) perché privi di latte e quindi adatti a terminare un pranzo a base di carne.
- **PIZZA SFOGLIATA** (torta ricotta e cioccolato fondente): E’ un altro classico della cucina ebraica. La variante più nota è la crostata di ricotta e amarene selvatiche che si può assaggiare nel ghetto di Roma. Nel nostro caso la ricotta è aromatizzata da abbondante cannella e cioccolato fondente. La sfoglia, che assomiglia alle sfogliatelle napoletane, è a base di un impasto di farina a cui si aggiungono solo i tuorli dell’uovo.