



## Tra i colli del Fortore pasta con i ceci e piccione al sugo

### Osterie d'Italia

San Marco dei Cavoti, paese medievale nel verde delle colline del Fortore, è famoso per il torrione e per i laboratori dolciari, celebrati ogni anno nei fine settimana che precedono il Natale. La trattoria, anche vineria e pizzeria, è ubicata sotto l'arco di una delle quattro porte di accesso al centro storico. Ad accoglierci, il giovane titolare Alessio Cavoto che, dopo un'esperienza a Londra, iniziò questa attività nel 1994. È aiutato in cucina dall'esperta Lina, in sala da Federico. Le preparazioni, risentono della presenza dell'orto di famiglia, i salumi e i formaggi arrivano dai dintorni. I primi sono tutti di pasta fresca fatta in casa: cavatelli con fagioli zolfini, con ceci, con sugo di piccione, ravioloni con ricotta, spaghetti alla chitarra. Da assaggiare i legumi serviti con pane fatto

in casa tostato nel forno a legna, dove cuociono anche le pizze. Al forno pure le carni: agnello sotto la cenere, mugliatielli di agnello, piccione al sugo. Fagioli con cotiche ripiene di uova e pane raffermo completano il menù. Vari e freschi contorni di ortaggi e verdure stagionali: broccoli, tortino di melanzane, peperoni ripieni, conditi con olio extravergine di oliva di produzione locale. Dolci casalinghi: torta al cioccolato, crostate con frutta fresca e confetture di produzione propria. Pasticcini di mandorle e torroncini dei migliori laboratori dolciari del paese. Carta dei vini con buone etichette della Campania, nazionali ed estere. Notevole anche la selezione dei distillati.

A cura di Paola Gho

**UMAGAZZEO**  
SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)  
VIA PORTA DI ROSE, 26  
TEL. 0824 995217  
CHIUSO IL MERCOLEDÌ COPERTI: 45  
PREZZI: 22-25 EURO VINI ESCLUSI  
CARTE DI CREDITO: NESSUNA

