## BENEVENTO

IMMERSA NEL CUORE DEL SANNIO, ALLE PENDICI DEL MONTE TABURNO, È UNA COUNTRY HOUSE CON TANTO DI ORTI SINERGICI E UN PROGETTO INTEGRATO DI ACCOGLIENZA E DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE: QUI SI RECUPERANO PRODOTTI E METODI DI COLTIVAZIONE DIMENTICATI. E OGNI STANZA È DEDICATA A UN MESTIERE

# La Pampa Relais rivoluzionaria fattoria 2.0

BENEVENTO

IMMERSA NEL CUORE DEL SANNIO, ALLE PENDICI DEL MONTE TABURNO, È UNA COUNTRY HOUSE CON TANTO DI ORTI SINERGICI E UN PROGETTO INTEGRATO DI ACCOGLIENZA E DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE: QUI SI RECUPERANO PRODOTTI E METODI DI COLTIVAZIONE DIMENTICATI. E OGNI STANZA È DEDICATA A UN MESTIERE

La Pampa Relais
rivoluzionaria fattoria 2.0

Paola Cotugno

Tra le floride colline di Benevento, a poca distanza dal piccolo borgo medievale di Melizzano, sorge *La Pampa Relais & Taste*, un rivoluzionario modello di azienda agricola biologica basata sul ripristino di metodi di coltivazione caduti in disuso e sul recupero di colture primitive quasi del tutto dimenticate. L'esigenza di valorizzare le bellezze e i prodotti tipici del territorio ha portato Francesco Izzo, visionario imprenditore napoletano, a investire tutte le sue energie in un ambizioso progetto: distaccarsi dalle rigide leggi del mercato globale per dedicarsi alla riscoperta delle antiche tradizioni agricole locali. Una vera e propria ventata di aria fresca che, contrapponendosi in modo netto alle moderne forme di produzione di massa, punta a riportare in auge uno stile di vita agreste, scandito da rituali semplici e mosso da un sincero interesse per la natura.

La Pampa è un'azienda agricola biologica all'avanguardia che circonda un relais immerso nella natura

Varcando il cancello d'ingresso si è subito rapiti dall'enorme distesa verde che circonda *Ervilia*, un tripudio di colori, frutti e boccioli di rose che costeggiano piccoli laghi naturali adorni di ninfee, dove è possibile sostare lasciandosi cullare dal rilassante fruscio delle foglie. La struttura che ospita le camere da letto è il risultato del recupero di un vecchio casale preesistente, ristrutturato con l'impiego di materiali riciclati, in cui le tavole di legno, lisce o intagliate, diventano l'elemento predominante di tutti gli ambienti, mentre le singole stanze sono impreziosite con dettagli che ricordano antiche mestieri: il muratore, il marinaio, lo scalpellino, il contadino, il fabbro, il viaggiatore e il pittore.

Al piano terra c'è invece l'*open space*, un ampio spazio che si apre sul giardino e nel cui centro si trova la cucina a vista dotata di ampie finestre in vetro che permettono agli ospiti più curiosi di osservare con quanta bravura l'eco-chef Antonio Palmieri utilizza i prodotti colti dall'orto per sperimentare insoliti accostamenti gastronomici e cromatici. I suoi piatti sono delle piccole opere d'arte che colpiscono per il gusto leggero e il profumo delicato emanato anche grazie all'alta qualità dei prodotti utilizzati, tutti rigorosamente di stagione e coltivati seguendo i principi dell'orto sinergico: a *La Pampa* i campi non vengono mai arati e non è previsto l'utilizzo di concimi chimici. Questo particolare metodo di coltivazione mira a mantenere inalterate le caratteristiche del terreno, evitando l'utilizzo di tecniche invasive che andrebbero ad alterare il gusto e la qualità del raccolto. Nell'orto sinergico vengono coltivate contemporaneamente almeno tre tipi di piante diverse (leguminose, liliacee, ortaggi) che, grazie alla loro vicinanza, riescono a sviluppare una "collaborazione reciproca" in grado di agevolare il naturale meccanismo di auto-fertilità del suolo e auto-difesa delle piante da parte di parassiti e antacchi di insetti. Un etaro e mezzo di terreno argilloso nel quale i contadini lavorano con dedizione coltivando un'ampia varietà di ortaggi, legumi e frutta: cavolo rosso, fagiolini, fiori di zucca, il tipico *Tondino del Sannio*, un fagiolo cannellino bianco del beneventano, zucchine, patate, pomodorini e, ancora, distese di alberi di mele e di pesche, olivi e lunghi filari di vigne che ogni anno regalano il Pegaso, un ottimo vino rosso biologico.

*La Pampa Relais* è soprattutto un centro benessere e natura dove il piacere del buon cibo si accompagna sempre a una costante ricerca di equilibrio interiore, fisico e psicologico. Ecco perché la country house è dotata di piscine esterne per chi vuole concedersi un tuffo sotto i raggi del sole, e interne per chi invece preferisce coccolarsi con un rigenerante idromassaggio, sale yoga e sale massaggi, spazi dedicati alla vinoterapia, pratica che lascia che colare lentamente sul corpo il mosto di Aglianico caldo e, infine, uno spazio creato per l'aromaterapia, realizzata con particolari candele profumate al vino.

La precisione con la quale ogni ambiente è stato pensato si nota anche dalla scelta dei colori, in particolare l'arancione e il bianco accostati al legno, che infondono un'immediata sensazione di serenità e di grande distensione. Durante il soggiorno è inoltre possibile sottoporsi a terapie di gruppo (7-10 persone) ed essere seguiti da medici esperti per ottenere consigli nutrizionali personalizzate intraprendere un cometo stile di vita improntato sulla massima *mens sana in corpore sano*. Al rispetto per il territorio e per la cura del corpo si accompagna un profondo amore per la natura e per gli animali. Nella tenuta, ad esempio, dimorano quattro cavallotti allevati con la tecnica della doma dolce, un approccio basato sulla fiducia reciproca che si instaura tra l'animale e l'uomo che permette ai puledri di vivere in maggiore libertà e in condizioni di minore stress.

Tra le tante attività da svolgere si può scegliere tra passeggiate a cavallo lungo i sentieri dell'area protetta del Taburno, escursioni a piedi o in bicicletta per andare alla scoperta di profumate erbe commestibili che crescono spontanee in tutto il territorio di passaggi incontaminati da fotografare. *La Pampa Relais* è questo e tanto altro: un luogo dove vivere un'esperienza unica alla riscoperta di se stessi e della natura.

Alla Pampa il centro benessere e il piacere del buon cibo si accompagnano a una costante ricerca di equilibrio interiore, grazie alla spa e alle piscine interne ed esterne



**SCHEDA**
**La Pampa Relais & Taste**

Contrada Adeccha
82030 Melizzano (Bn)
tel. +39 0824.944514
www.lapampa.relais.it




dipuntostudio.it