



Guida Gastronomica alla Città di Caserta

Caserta è una città con una **ricca tradizione gastronomica** che riflette l'influenza della cucina campana e la cultura contadina e nobiliare che ha attraversato i secoli. La **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, i piatti rustici e le specialità locali sono i pilastri su cui si basa l'offerta culinaria della città. Questa guida ti porterà attraverso i sapori autentici della cucina casertana, dalle trattorie più tipiche ai ristoranti innovativi, dai mercati ai dolci tradizionali.

1. Prodotti tipici di Caserta

Mozzarella di Bufala Campana DOP

La **mozzarella di bufala** è il prodotto simbolo della gastronomia di Caserta e della sua provincia. Realizzata con latte di bufala, ha un sapore intenso e una consistenza cremosa. La trovi in molti ristoranti e trattorie, servita fresca, nelle insalate o utilizzata in numerosi piatti tradizionali. Un must è fermarsi in uno dei caseifici locali per assaporarla appena fatta.

Dove trovarla:

- **Caseificio Il Casolare** (Alvignano, a breve distanza da Caserta)
- **Tenuta Vannulo** (un po' più lontano, verso Paestum, ma un'esperienza unica)
- **Caseificio La Regina dei Mazzoni** (nelle vicinanze)

Salumi e formaggi locali

Oltre alla mozzarella, nella zona di Caserta puoi trovare eccellenti **salumi** e formaggi. La **soppressata** e la **salsiccia di suino** sono molto apprezzate e spesso servite come antipasto.

Olio extravergine d'oliva

Nelle campagne casertane viene prodotto olio di alta qualità. È utilizzato nella cucina tradizionale e lo trovi spesso nei ristoranti locali.

2. Piatti tipici di Caserta

Primi piatti

- **Ziti al ragù:** Questo piatto è uno dei simboli della cucina campana. Gli ziti, un formato di pasta lunga e cava, sono serviti con un ricco ragù di carne, spesso a base di bufala.
- **Gnocchi alla sorrentina:** Gnocchi di patate conditi con salsa di pomodoro fresco, mozzarella e basilico, il tutto gratinato al forno.
- **Pasta e fagioli con le cotiche:** Una ricetta rustica a base di fagioli, pasta corta e cotiche di maiale, saporita e confortante, tipica delle tradizioni contadine.

Secondi piatti

- **Parmigiana di melanzane:** Strati di melanzane fritte, mozzarella, sugo di pomodoro e formaggio, un classico della cucina del sud Italia.
- **Salsiccia e friarielli:** Salsicce napoletane a punta di coltello condite insieme ai friarielli campani, un piatto delizioso che è un vero caposaldo della cucina campana.
- **Gateau di patate:** è una deliziosa preparazione a base di patate e salumi vari. Un pasticcio da sfornare con un'irresistibile crosticina dorata che vi assicurerà un pasto succulento. Questa famosa e antica preparazione è un caposaldo della cucina partenopea

Dolci tipici

- **Sfogliatella riccia:** Croccante e ripiena di ricotta dolce, semolino e canditi, è uno dei dolci più amati in Campania.

- **Babà al rum:** Immaneabile nella tradizione dolciaria campana, il babà è soffice e imbevuto di rum.
 - **Polacca Aversana:** Consiste in un impasto sottile di tipo brioche farcito con abbondante crema pasticciera e amarene sciropate cotto a forno. Può essere torta oppure monoporzione.
-

3. I migliori ristoranti e trattorie di Caserta

Trattorie tipiche

- **Trattoria Miuccia:** Una trattoria a gestione familiare, famosa per i suoi piatti tradizionali come gli ziti al ragù e la parmigiana di melanzane. L'atmosfera è autentica e i piatti sono preparati con prodotti locali di alta qualità.
- **Trattoria Allèr Allèr:** Conosciuto per la cucina casalinga e i piatti a base di pesce, questo ristorante è perfetto per chi cerca un'esperienza autentica.

Ristoranti gourmet

- **Le Colonne:** Un altro ristorante molto apprezzato, dove i sapori della tradizione campana vengono esaltati da ingredienti freschi e genuini.
- **Vignarè:** Un ristorante gourmet che propone piatti della tradizione campana rivisitati con un tocco moderno, in un ambiente elegante.

Street food e pizzerie

- **I Masanielli:** Famoso per la sua pizza, è una delle migliori pizzerie di Caserta e del mondo. La qualità dei prodotti, l'impasto soffice e gli abbinamenti innovativi rendono la pizza un'esperienza indimenticabile.
 - **Setapp:** Conosciuto per le sue pizze dove la tradizione e la modernità si incontrano in un gusto unico.
-

4. Esperienze gastronomiche a Caserta

Mercati locali

- **Mercato settimanale:** Ogni settimana, in vari punti della città, ci sono mercati di prodotti freschi e locali, dove è possibile acquistare verdure, salumi, formaggi e prodotti caseari. È il posto perfetto per fare scorta di mozzarella di bufala e altri prodotti tipici.

Degustazioni e tour enogastronomici

- **Visite ai caseifici:** Molti caseifici offrono visite guidate con degustazioni di mozzarella di bufala e altri prodotti a base di latte di bufala. È un'ottima occasione per conoscere da vicino il processo di produzione.
- **Tour del vino:** Caserta è vicina ad alcune zone vinicole della Campania, come **Falerno del Massico e Solopaca**. Puoi organizzare visite alle cantine locali per degustare i vini accompagnati da piatti tipici.

Sagre ed eventi gastronomici

Numerosi eventi enogastronomici si svolgono durante l'anno nei pressi della provincia di Caserta.

I più consigliati sono:

- **Sagra dei funghi di Cusano Mutri:** Festa dedicata ai funghi con degustazioni, showcooking e spettacoli.
 - **Festa dell'uva di Solopaca:** Evento annuale che celebra il vino locale con tanti stand che offrono diverse tipologie di degustazione da accompagnare ai prodotti tipici. Una combinazione perfetta di vino e prodotti locali tra cui formaggi, salumi e carne.
 - **Sagra della Castagna di Roccamonfina:** Sagra della Castagna IGP e del Fungo Porcino con tanti stand all'aperto e concerti.
-

5. Itinerari gastronomici consigliati

Itinerario 1: Reggia e sapori

- Mattina: Visita alla **Reggia di Caserta** e ai suoi giardini.
- Pranzo: **Le Colonne**, ristorante raffinato vicino alla Reggia, dove gustare piatti della tradizione campana rivisitati o nell'adiacente Pizzeria I Masanielli conosciuta per essere la migliore pizzeria al mondo.
- Pomeriggio: Passeggiata nel **centro storico** con una pausa dolce in una delle pasticcerie locali per assaporare un **babà al rum** o una **sfogliatella**.

Itinerario 2: Gita a Casertavecchia e San Leucio con tour gastronomico

- Mattina: Visita al borgo settecentesco di San Leucio e a quello medievale di **Casertavecchia**.
 - Pranzo: Degustazione di piatti tipici in una trattoria come **Ristorante Il Borgo** o pizza e "sfizzi" in una pizzeria come Setapp.
 - Pomeriggio: Passeggiata tra le viuzze del borgo alla ricerca di scorci interessanti da fotografare.
-

Caserta è una destinazione perfetta per gli amanti della buona cucina. Che tu sia un appassionato di mozzarella di bufala o voglia esplorare i piatti della

tradizione, la città offre esperienze gastronomiche per ogni palato. Buon appetito!



Foodie Guide to the City of Caserta

Hey there, food lovers! If you've got a passion for incredible eats, Caserta should be at the top of your travel list. This charming city boasts a rich culinary tradition that blends the rustic and the refined, showcasing the best of Campania cuisine. Think about Mozzarella di Bufala Campana DOP, hearty dishes straight from peasant roots, and flavors that have stood the test of time. Ready for a tasty adventure? Let's dive into the authentic flavors of Caserta, exploring everything from cozy trattorias and cutting-edge restaurants to bustling markets and delightful desserts. Buon appetito!

Typical products of Caserta

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Buffalo mozzarella is the symbolic product of the gastronomy of Caserta and its province. Made with buffalo milk, it has an intense flavor and a creamy consistency. You can find it in many restaurants and trattorias, served fresh, in salads or used in numerous traditional dishes. A must is to stop at one of the local dairies to taste it freshly made.

Where to find it:

- **Caseificio Il Casolare** (Alvignano, a short distance from Caserta)
- **Tenuta Vannulo** (a little further away, towards Paestum, but a unique experience)
- **Caseificio La Regina dei Mazzoni** (nearby)

Local cured meats and cheeses

In addition to mozzarella, in the Caserta area you can find excellent cured meats and cheeses. Soppresata and pork sausage are very popular and often served as an appetizer.

Extra virgin olive oil

High-quality oil is produced in the Caserta countryside. It is used in traditional cuisine and is often found in local restaurants.

Typical dishes of Caserta

First courses

- **Ziti with ragù:** This dish is one of the symbols of Campania cuisine. Ziti, a long and hollow pasta shape, is served with a rich meat ragù, often made with buffalo mozzarella.
- **Gnocchi alla sorrentina:** Potato gnocchi topped with fresh tomato sauce, mozzarella and basil, all baked au gratin.
- **Pasta e fagioli con le cotiche:** A rustic recipe based on beans, short pasta and pork rinds, tasty and comforting, typical of peasant traditions.

Second courses

- **Parmigiana di melanzane:** Layers of fried aubergines, mozzarella, tomato sauce and cheese, a classic of southern Italian cuisine.
- **Salsiccia e friarielli:** Neapolitan sausages topped with Campanian friarielli, a delicious dish that is a true cornerstone of Campania cuisine.
- **Potato gateau:** it is a delicious preparation made with potatoes and various cured meats. A pie to be baked with an irresistible golden crust that will ensure you a succulent meal. This famous and ancient preparation is a cornerstone of Neapolitan cuisine.

Typical sweets

- **Sfogliatella riccia:** Crispy and filled with sweet ricotta, semolina and candied fruit, it is one of the most loved desserts in Campania.
- **Rum babà:** A must-have in the Campania confectionery tradition, the babà is soft and soaked in rum.
- **Polacca Aversana:** It consists of a thin brioche-type dough filled with abundant custard and black cherries in syrup, baked in the oven. It can be a cake or a single portion.

The best restaurants and trattorias in Caserta

Traditional trattorias

- **Trattoria Miuccia:** A family-run trattoria, famous for its traditional dishes such as ziti al ragù and aubergine parmigiana. The atmosphere is authentic and the dishes are prepared with high-quality local products.
- **Trattoria All'èr All'èr:** Known for its home cooking and fish dishes, this restaurant is perfect for those looking for an authentic experience.

Gourmet restaurants

- **Le Colonne:** A highly regarded restaurant, where the flavours of traditional Campania cuisine are enhanced by fresh and genuine ingredients.

- **Vignarè:** A gourmet restaurant that offers traditional Campania dishes revisited with a modern touch, in an elegant setting.

Street food and pizzerias

- **I Masanielli:** Famous for its pizza, it is one of the best pizzerias in Caserta and in the world. The quality of the products, the soft dough and the innovative combinations make pizza an unforgettable experience.
- **Setapp:** Known for its pizzas where tradition and modernity meet in a unique taste.
- **Sasà Martucci:** If you're in Caserta and craving some of the best pizza around, you've got to check out Sasà Martucci. Known for its perfectly crispy crust and top-notch ingredients, this pizzeria is a local favorite. It's just a few steps away from our apartment. Don't miss it!

Food Experiences in Caserta Local Markets

- **Weekly Market:** Every week, in various parts of the city, there are markets of fresh and local products, where you can buy vegetables, cured meats, cheeses and dairy products. It is the perfect place to stock up on buffalo mozzarella and other typical products. Food and Wine Tastings and Tours
- **Dairy Farm Tours:** Many dairies offer guided tours with tastings of buffalo mozzarella and other products made from buffalo milk. It is a great opportunity to learn about the production process first hand.
- **Wine Tours:** Caserta is close to some wine regions of Campania, such as Falerno del Massico and Solopaca. You can organize visits to local wineries to taste the wines accompanied by typical dishes.

Food Festivals and Events Numerous food and wine events take place throughout the year in the province of Caserta. The most recommended are:

- **Cusano Mutri Mushroom Festival:** Festival dedicated to mushrooms with tastings, show cooking and shows.
- **Solopaca Grape Festival:** Annual event that celebrates local wine with many stands offering different types of tasting to accompany typical products. A perfect combination of wine and local products including cheeses, cured meats and meat.
- **Roccamonfina Chestnut Festival:** Festival of the IGP Chestnut and Porcini Mushroom with many outdoor stands and concerts.

Recommended food itineraries

Itinerary 1: Royal Palace and flavors

- Morning: Visit to the Royal Palace of Caserta and its gardens.
- Lunch: Le Colonne, a refined restaurant near the Royal Palace, where you can taste revisited traditional Campania dishes or in the adjacent Pizzeria I Masanielli known for being the best pizzeria in the world.

- **Afternoon:** Walk in the historic center with a sweet break in one of the local pastry shops to savor a rum babà or a sfogliatella.

Itinerary 2: Trip to Casertavecchia and San Leucio with a food tour

- **Morning:** Visit to the eighteenth-century village of San Leucio and the medieval village of Casertavecchia.
- **Lunch:** Tasting typical dishes in a trattoria such as Ristorante Il Borgo or pizza and “sfizzi” in a pizzeria such as Setapp.
- **Afternoon:** Walk through the narrow streets of the village in search of interesting views to photograph.

Caserta is a perfect destination for foodies. Whether you are a fan of buffalo mozzarella or want to explore traditional dishes, the city offers gastronomic experiences for every palate. Enjoy your meal!