

LA PORTA DELLA VALNERINA

Bed and Breakfast

VOL1

Guida per vivere la struttura ed il territorio



SOMMARIO

INTRODUZIONE

Benvenuti nel cuore verde d'Italia

PARTE 1 *VIVERE IL BED AND BREAKFAST*

- | | |
|--|----|
| 1. La nascita del B&B | 3 |
| 2. Il casale | 6 |
| 3. La storia del casale: dall'antica torre di Cervara al B&B | 8 |
| 4. In ogni stanza, un segreto da scoprire | 15 |
| 5. A passeggio per il parco del B&B | 26 |

PARTE 2 *REGOLE ED INFORMAZIONI UTILI*

- | | |
|--|----|
| 6. Le norme della casa | 46 |
| 7. Sconti e convenzioni | 53 |
| 8. Dove mangiare qualcosa di buono | 55 |
| 9. Servizi nei dintorni: (fare spesa, negozi tipici, ecc.) | 59 |
| 10. Numeri utili | 61 |
| 11. Mezzi pubblici | 62 |

PARTE 3 *VIVERE IL TERRITORIO*

- | | |
|------------------------------------|----|
| 12. Come spostarsi dal B&B | 63 |
| 13. La Cascata delle Marmore | 66 |
| 14. Cosa vedere oltre alla Cascata | 74 |
| 15. Attività sportive nei dintorni | 78 |

Bed & Breakfast

La porta della Valnerina

Benvenuti nel cuore verde d'Italia

Gentili ospiti,

sono Marco, gestore e proprietario del B&B La Porta della Valnerina, e sono immensamente lieto di darvi il benvenuto nella mia casa.

Conduco quest'attività dal 2006, attività che mi ha consentito di incontrare migliaia di splendide persone, ed in tutti questi anni ho imparato a conoscerne e le esigenze ed i più diversi desideri, dal weekend romantico al tuffo in rafting tra le rapide del fiume Nera, dalle visite ai borghi e castelli medievali, alle cene a base di cinghiale e tartufo.

Così ho deciso di realizzare questa brochure, per aiutarvi ad orientarvi meglio tra le ineguagliabili bellezze ed innumerevoli attività che questo splendido territorio offre.

Troverete inoltre una serie di utili informazioni per usufruire al meglio di tutti i servizi della struttura, e poche ma necessarie regole da rispettare, per contribuire al sereno svolgimento dell'attività.

Da parte mia, cercherò in ogni modo di rendere il vostro soggiorno in Valnerina piacevole ed indimenticabile.

Qualunque sia la vostra esigenza, desiderio o richiesta di ulteriori informazioni, non esitate a chiedere. Sarò felice di provvedere al meglio.

Vi auguro un soddisfacente soggiorno.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Marco Carlucci". The signature is written in a cursive, flowing style.

4. IN OGNI STANZA UN SEGRETO DA SCOPRIRE

IL MONOLOCALE LILLA



Il monocale lilla è l'ambiente più ampio e luminoso dell'intero casale. È stato ricavato dalla ricostruzione ed ampliamento di una struttura in muratura, aggiunta al casale in epoca ignota, usata fino agli anni '60 come **porcile**.

Proprio nel punto dove ci sono i fornelli, anticamente c'era un bell'arco in pietra che sorreggeva la parte di torre sovrastante, crollato poi negli anni '80.

Un altro oggetto interessante è lo **specchio** appeso sopra il tavolino accanto al letto. Se lo osservate bene, noterete che in realtà si tratta della struttura di una **vecchia finestra** restaurata, nella quale al posto del vetro è stato posizionato uno specchio. All'esterno c'è un piccolo scuretto, poi l'anta che ancora si apre, con la sua struttura ovale, ed infine il telaio che è fissato al muro. Era una **vecchia finestrina di un bagno**, portata fin qui e delicatamente restaurata per riportarla a nuova vita, proveniente da un palazzetto di Capua, il mio paese natale in provincia di Caserta.

Questo locale mi è particolarmente caro, per motivi affettivi. Quando comprammo il casale, questa piccola struttura era ridotta ad un rudere, senza tetto, con muri fatiscenti alti circa un metro e la vegetazione che cresceva rigogliosa all'interno.

Con mio padre e l'aiuto di un muratore, risistemammo alla meglio i muri, costruimmo un semplice tetto, e la trasformammo in **cantina**.

Fu questo il luogo dove noi "borghesi", che non avevamo mai preso una cesoia in mano, imparammo a **fare il vino**. Il caro amico e vicino di casa **Alberto, il contadino** fratello di Mario il falegname, venuto a mancare nel 2016, con amore ci insegnò tutti i segreti della **vendemmia**, della **cura degli alberi da frutta**, della coltivazione dell'**orto**. In questa cantina nel mese di settembre, schiacciavamo l'uva appena colta dai filari che a quel tempo riempivano il giardino; qui lasciavamo a bollire il mosto per due settimane, poi torchiavamo, mettevamo il vino nelle damigiane, lo lasciavamo fermentare, ed infine lo imbottigliavamo per San Martino.

La porticina d'ingresso era così piccola e il tino dove facevamo bollire l'uva tanto grande, che lo facemmo entrare dall'alto smontando un pezzo di tetto, ed io mi divertivo a chiedere agli amici che ci venivano a trovare come avessimo fatto secondo loro a farla entrare lì dentro.

A ricordo di quegli anni e di mio padre, sopra la cucina ho lasciato un po' di **canestri** usati per raccogliere l'uva, alcune delle **damigiane**, e le ultime **bottiglie del nostro vino**, per me preziosissime, **annata 2006**.

Da quell'anno, in cui mio padre se ne andò, non ho più vendemmiato. Pian piano i filari d'uva hanno lasciato spazio al prato, ed è rimasto solo il pergolato di uva da tavola all'ingresso.

Il torchio è nel piazzale sotto la pergola, e in una grotta in fondo al giardino riposano la macchina per spremere l'uva ed un vecchio tino in legno, ultimi testimoni di ricordi felici

*Il vero viaggio di scoperta
non consiste nel cercare nuove terre,
ma nell'aver nuovi occhi"*

Marcel Proust



Bed and Breakfast
LA PORTA DELLA VALNERINA

Via Centrale di Cervara n° 53 - TERNI
Mobile: 39.347.7609678
Web: www.laportadellavalnerina.com
Mail: info@laportadellavalnerina.com