



IL GOURMET Italia

Ottobre 2021

Numero Unico stampato in occasione
del 25° Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it

**I GOURMET
NEL VERDE MOLISE**

**25° GRAN CONVEGNO
NAZIONALE D'ITALIA**

**8 - 9 - 10
OTTOBRE
2021**





EDITORIALE

Impegno comune per la ripresa

Mauro Civai - Console nazionale alla stampa

Non tutte le nostre attese sono risultate vane e grazie alle misure sanitarie adottate dal governo e all'impegno profuso dal personale medico e paramedico, ma anche, è giusto ricordarlo, ai buoni e responsabili comportamenti della stragrande maggioranza degli italiani, molte attività ormai si riavviano e molte altre si avvicinano a uno standard di normalità, paragonabile a quello precedente alla crisi della pandemia.

Noi Gourmet non potevamo lasciarci sfuggire questi promettenti segnali e abbiamo voluti farli coincidere con il nostro 25° Gran convegno nazionale, l'appuntamento più atteso della nostra Associazione, ad oggi ancora più fondamentale in considerazione delle difficoltà che ormai da quasi due anni ci rendono complesso se non proibitivo allestire quella convivialità e garantire quella vicinanza che sono

alla base della nostra cultura e della nostra pratica.

Al Gran Convegno del Molise, di cui ragiona diffusamente qui accanto il nostro Console Presidente, dedichiamo, come è tradizione, questo numero speciale della nostra rivista. Di questa Regione troppo a lungo considerata marginale e oggi finalmente restituita alla dignità che merita grazie alla riscoperta delle sue numerose e indubitabili peculiarità storiche e archeologiche, ambientali e architettoniche e, in generale, di civiltà, traccia un ampio ritratto la nostra Console Territoriale, Giovanna Maj, che con impegno assiduo e piena competenza ha composto un programma che sarà sicuramente apprezzato dai nostri soci. Oltre a lei, l'arch. Franco Valente, storico e studioso delle vicende e delle bellezze molisane, ci disegna un interessante

profilo storico di questa regione italiana che parte dalla lontanissima preistoria per giungere fino ai tempi moderni, una vicenda millenaria poi opportunamente conclusa da alcune note sulla contemporaneità, non del tutto positiva purtroppo, estese ancora dalla Console Maj.

Si propongono anche alcune idee e qualche dato sull'intrigante tema del vino nella storia e nell'attualità della cucina e della tavola. Il nostro Presidente aveva proposto proprio questo argomento perché venisse approfondito nel corso delle attività che ci dovevano vedere occupati in questo 2021. Purtroppo per le note e dolorose vicende epidemiche non è stato possibile svilupparlo adeguatamente, ma ciò non toglie che esso continui a rappresentare un ambito per noi fondamentale, nello spirito e nella sostanza, da tenere sempre ben presente nel nostro operare.

Union Européenne des Gourmets Italia

CONSIGLIO NAZIONALE 2020-2022

Antonio Masella - Console Nazionale Presidente
Luigi Togn - Console Nazionale 1° Vice Presidente
Luciana D'Aprile - Console Nazionale 2° Vice Presidente
Roberto Bonelli - Console Nazionale Tesoriere
Raffaella Cinelli - Console Nazionale Segretario
Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa
Giuseppe Corti - Console Nazionale Attività Culturali - Cerimoniere
Egidio Di Mase - Console Nazionale Sviluppo Centro Sud
Giustino D'Onofrio - Console Nazionale Coordinatore
Comitati Tecnico Scientifici
Valentino Trentin - Console Nazionale Sviluppo Centro Nord

CONSOLI TERRITORIALI 2020-2022

Alan Bertolini - Consolato Trentino Alto Adige Sudtirolo
Patrizia Pianalto - Consolato Veneto Bassano del Grappa
Ernesto Amaducci - Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia
Alessandro Bonelli - Consolato Siena Firenze Toscana
Mauro Magagnini - Consolato Jesi Marche
Sandro Angelozzi - Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore
Stefano Maggi - Consolato Avezzano Abruzzo Interiore
Piero Farina - Consolato Lanciano Abruzzo Citeriore
Giovanna Maria Maj - Consolato Molise
Vincenzo Cuomo - Consolato Basilicata
Marilena Tralli - Consolato Matera Altamura
Maurizio Alaimo - Consolato Sicilia
Frank Maria de Feo - Consolato Salerno Avellino
Maria Teresa Gatta - Consolato Potenza

hanno il piacere e l'onore di convocarvi nel Molise
i giorni 8-9-10 Ottobre 2021
per il 25° Gran Convegno Internazionale d'Italia

SALUTO DEL CONSOLE PRESIDENTE

Invito nel verde Molise

Verso il nostro XXV Gran Convegno

Antonio Masella – Console Nazionale Presidente



Un altro anno è passato in un tempo che ci appare brevissimo e che abbiamo speso a osservare i labili segni di normalità che raramente ci si presentavano. Il nostro ultimo XXIV Gran Convegno, svoltosi nelle Marche nell'ottobre scorso, ci ha offerto momenti di grande intensità e coinvolgimento e che speravamo rappresentassero l'inizio di una nuova feconda stagione di impegni e di incontri, invece ha purtroppo coinciso con un periodo ancora più oppresso da restrizioni e chiusure.

Con enorme fatica e grandi sacrifici, grazie soprattutto alla scienza che in tempi impensabilmente brevissimi ha messo a punto rimedi che sembrano offrire supporti salvifici e decisivi contro un nemico subdolo e spietato come il Covid 19, ci stiamo indirizzando verso una situazione di relativa normalità.

E questa è una considerazione che non deriva da incauto ottimismo come può essere avvenuto in passato ma corrisponde a dati reali e ormai consolidati. Questa nuova incoraggiante realtà reca indubbio sollievo alle nostre famiglie e alle nostre occupazioni lavorative che abbiamo possibilità adesso di riprendere con lena e fiducia, ma anche per i progetti della nostra Associazione che erano molti e tutti ambiziosi ma che fino ad ora hanno avuto pochissime opportunità di essere per lo meno avviati. Almeno un proposito lo abbiamo

finalmente soddisfatto, però. Una delle più lodevoli iniziative che abbiamo intrapreso negli ultimi anni è stata senz'altro l'istituzione della borsa di Studio intitolata ad Adelaide Masella, un'idea peraltro avanzata dal nostro compianto fondatore Angelo Grando e che è servita meglio di ogni altra a legarci profondamente al territorio che visitavamo e dove intendevamo diffondere la nostra cultura e i nostri progetti.

I temi elaborati dai concorrenti nelle varie edizioni del concorso, in genere dedicati alla cucina tradizionale in uso nelle varie regioni nella occasione delle principali festività, hanno rivelato veri e propri talenti in grado di coniugare la sapienza del passato alle più recenti tendenze della moderna gastronomia. Tutti questi elaborati sono stati adesso

raccolti in una pubblicazione che avremo il piacere di consegnare ai soci nel corso del prossimo Gran Convegno molisano.

Ci accoglie ora, infatti, il sorprendente Molise, con la sua verde campagna e le sue arcigne mura di pietra, in un percorso a ritroso nella storia e con l'archeologia come costante riferimento: eppure esso si riverbera in un presente che mostra di voler riparare tanta indifferenza e tanta noncuranza del passato. Dal Molise confidiamo di ricevere l'impulso idoneo a restituirci l'energia e le motivazioni occorrenti per rimettere in moto il nostro programma che persegue obiettivi semplici e concreti e per questo capaci di parlare direttamente alla sensibilità più accesa di ogni individuo.

Un'attenzione speciale sarà dedicata, nel corso del Gran Convegno del Molise, al vino e al ruolo preponderante che questo alimento ha rivestito nelle vicende umane e delle corrispondenze che ha suscitato nella creatività degli artisti di ogni tempo, tema intorno a cui si confronteranno specialisti e studiosi di chiara fama, in un tentativo di analisi e di testimonianza.

Vivremo quest'esperienza volta al futuro con uno sguardo decisamente orientato al passato: ma per la verità in Molise la Storia si vive più intensamente che in ogni altro posto.





IL SALUTO DEL CONSOLE TERRITORIALE

Benvenuti in Molise

Giovanna Maria Maj - Console Territoriale del Molise

Cari Amici Gourmet, Il 25° Gran Convegno sarà in Molise! Questo l'annuncio dell' amico Presidente Nino Masella, l'anno scorso a Senigallia, accolto con sommo mio piacere. Entusiasmo espresso anche dagli associati del mio Consolato per aver la possibilità di presentare le ricchezze della loro terra, le sue bellezze naturali, culturali, folkloriche e la ricca varietà gastronomica.

La scelta del luogo di soggiorno è ricaduta nell'Alto Molise ove la Storia ha lasciato il superbo suo segno... e sulla cittadina di Capracotta, centro sciistico di fondo a 1.410 metri di quota, gioiello naturalistico con splendide faggete rasate naturalmente nel sottobosco. Località che si affaccia verso le catene delle Mainarde e della Majella, divisa dall'Abruzzo dall' ampio solco del fiume Sangro.

Lì vi accoglierò e con me alcuni soci molisani desiderosi di prestare le loro conoscenze e attenzioni, per rendervi più lieto il soggiorno.

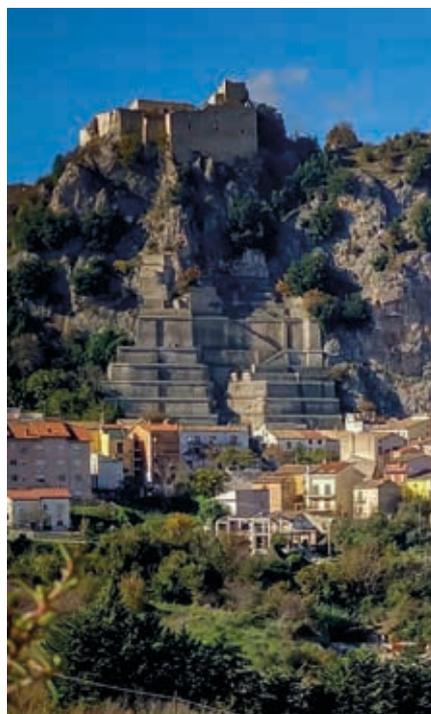
Sabato vi parlerà di sè il teatro Italo di Pietrabbondante, perla delle ricche vestigia del Sannio Pentro che un tempo tenne testa agli eserciti di Roma e ne costituì un vero pericolo ed una seria minaccia; vedrete l'arroccato centro storico di Vastogirardi e la sua fortezza, cuore di un borgo tra i più belli, come sono tutti belli i paesi molisani, aggrappati alle rocce o vedetta su cucuzzoli, le strade strette, le scalinate contorte e esili fiori a rendere variopinte e dolci le piccole finestre; case modeste ma dignitose, case in pietra purtroppo ormai disabitate... questo ha potuto l'emigrazione di massa e il richiamo delle città.

Domenica saremo ad Agnone, fiera città ricca ancora del respiro degli orafi veneti e dei calderai che, da tempi remoti, hanno sostenuto l'economia della popolazione, vedremo una delle sue ricche Chiese, custode di importantissime pergamene; la considerevole, cospicua Biblioteca Comunale ricca di preziosissimi libri antichi... E certo sentire-

te suonare le campane della millenaria fonderia Marinelli.

E poi scorrerà nei vostri occhi il paesaggio, la ricca natura, attraversando luoghi incantati con quinte di monti degradanti nella brumosa luce.

Alcuni veri gioielli si sveleranno per chi anticipa l'arrivo e posticipa il ritorno. Visitare se pur brevemente queste realtà, arricchisce e completa l'idea del Molise. Si inizia dalla splendida Venafro, città che offre, racchiusi nel suo Museo, alcuni resti della Roma che



l'ha vista nascere: la splendida eterea Venere, capitelli, colonne, fregi, marmi bianchissimi; gli scacchi più antichi d'Europa, in osso di palco di cervo, antichi di più di 1.000 anni fa; il Teatro, non ancora interamente riportato alla luce e l'esclusivo Anfiteatro ellittico trasformato nel tempo in caratteristico ricovero per animali. Il Castello Pandone, decorato al suo interno con bassorilievi di 30 cavalli di razza a grandezza naturale, si erge sul Centro Storico a suggello della sua Storia.

Isernia, capoluogo Pentro, ribelle al giogo romano di cui si conservano comunque tracce, offre nel Museo del Paleolitico una archeologia pre-

ziosa data da ritrovamenti esclusivi di resti di ossa di animali, testimonianza di vita umana di 650.000 anni fa.

E poi Larino, ridente cittadina in provincia di Campobasso, con la sua prestigiosa Cattedrale Romanica e Termoli, posta lungo il brevissimo tratto di costa molisana dell'Adriatico, città che vive del suo mare, della sua pesca e della FIAT, si caratterizza per il castello Svevo posto a protezione di un piccolo appassionato, bellissimo Centro Storico, propaggine murata che si prolunga nel mare.

La piccola regione Molise è comunque ricca di vestigia antiche: i templi, le porte, i decumani caratterizzano molte località. È così per Sepino, l'antica Altilia, città romana riconoscibile nella sua urbanistica, che mostra le tracce delle strade, delle botteghe, le colonne, con l'ancora funzionale, splendido caratteristico anfiteatro. Tornando all'Alto Molise grandiosi i resti della Abbazia di San Vincenzo al Volturno con gli affreschi del IX secolo d.C. unici in Europa per soggetto, che decorano la Cripta di Epifanio. Gli innumerevoli castelli... e una natura, un paesaggio spettacolari, cornici a caratteristici paesi, a imponenti castelli, a curiosità da scoprire, a imprevedibili sorprese.

Regione dov'è povera l'industria, interessante l'artigianato: merletti a tombolo, campane, coltelli, rame, e una buona agricoltura da cui derivano pregiati prodotti tipici come l'olio di altissima qualità, la Tintilia, ottimo vino da un vitigno autoctono, e l'abbondante, segreta presenza del prezioso tartufo bianco. I formaggi freschi e stagionati: caciocavallo, scamorze, stracciate dal latte dei pascoli e foraggi montani, Una volta la vera grande ricchezza era la pastorizia nomade, il passaggio sui tratturi, ancora oggi chiaramente riconoscibili e spesso percorribili.

Vi attendo con entusiasmo in Molise caratterizzato ancora da gente ospitale, generosa, fiera, gelosa della propria intimità, ligia alla terra, alla famiglia, alla Chiesa e fedele alle tradizioni ad essa collegate.

UNION EUROPEENNE DES GOURMETS XXV GRAN CONVEGNO NAZIONALE D'ITALIA

MOLISE

8 - 9 - 10 OTTOBRE 2021

PROGRAMMA

VENERDÌ 8 OTTOBRE

Nel primo pomeriggio arrivo dei partecipanti a **CAPRACOTTA Hotel Il Capracotta*****

ore 16,30 Passeggiata attraverso il centro di **Capracotta** guidati da Emilia **Mendozzi**

ore 17,30 **Sala convegni Hotel Capracotta**

DIALOGO: L'Arte del Vino, il Vino nell'Arte, tenuto da Marco **Zanasi** e Giuseppe **Benelli** curato da Ersilia Caporale

Al mandolino il maestro Francesco **Mammola**

Branì: F. **De André**

Franz **Schubert** *Ihr Freunde und du gold'ner Wein* D 183

G. **Verdi** *Brindiamo ne' lieti calici*"

ore 20,00 Cena di benvenuto Ristorante dell'Hotel **Il Ginepro**

SABATO 9 OTTOBRE

Ore 9,00 Partenza per **PIETRABONDANTE** in Pullman, Visita guidata al Teatro italico e al Tempio sannita accompagnati dal Dott. Nicola **Mastronardi**
Nello teatro esibizione del Gruppo **"Il tratturo"** di Mauro **Gioielli**

ore 12,00 partenza per **VASTOGIRARDI**, visita al **Borgo Antico**, passeggiata tra i vicoli

ore 13,30 Pranzo all'agriturismo **"Vecchio Granaio"** di Vastogirardi, rientro in Hotel a Capracotta

ore 17,30 **Sala riunioni Hotel Capracotta**

25° GRAN CONVEGNO U.E.G.

Relazione del Console Nazionale **Antonio Masella**

Assegnazione borsa di studio **"Adelaide Masella"**

Cerimonia di intronizzazione nuovi soci

ore 20,30 **Cena di gala Ristorante L'Elfo** di Capracotta

DOMENICA 10 OTTOBRE

ore 9,30 Partenza (mezzi propri) per **AGNONE** attraversando la valle del Sangro. Breve sosta a **Pescopennataro**

ore 10,00 **AGNONE** Visita guidata dalla storica dell'Arte Antonia **Di Nucci**, alla **Chiesa di Sant Emidio, Centro Storico e Biblioteca Comunale**

ore 12,00 Visita guidata al **Museo del rame o Fonderia Marinelli (Museo della Campana)**

ore 13,00 Partenza per Ristorante **Locanda Mammi** (mezzi propri)

ore 13,30 **Pranzo dell'arrivederci**

Partenza dei partecipanti per le proprie destinazioni

La Console del Molise Giovanna Maria Maj ha organizzato per chi lo desiderasse un'anticipazione e un prolungamento del programma così come sotto riportato:

PROPOSTA DI ANTICIPAZIONE DI UN GIORNO IN MOLISE

VENAFRO 7/8 ottobre 2021

GIOVEDÌ 7 OTTOBRE

Arrivo dei partecipanti all'**Hotel Dora**** POZZILLI**

S. Statale 85 Venafrana km 24,600

ore 16,30 **VENAFRO** visita guidata dall'arch. Franco **Valente** al **Castello Pandone e Chiesa dell'Annunziata**

ore 20,00 **Cena di benvenuto in Hotel**

VENERDÌ 8 OTTOBRE

ore 9,30 **VENAFRO** Visita guidata **Museo Civico - Scacchi** dell'anno 1000

ore 12,00 partenza per **CAPRACOTTA** (mezzi propri)

ore 12,30 sosta pranzo a **STAFFOLI, agriturismo Horses** provinciale Montesangrino

ore 15,30 **CAPRACOTTA Hotel il Capracotta***** Incontro con gli altri partecipanti

PROPOSTA DI PROLUNGAMENTO DI UN GIORNO IN MOLISE

ISERNIA, LARINO, TERMOLI (CB) 10/11 ottobre 2021

DOMENICA 10 OTTOBRE

dopo pranzo partenza per **ISERNIA** (mezzi propri)

ISERNIA Sistemazione **Hotel EUROPA******

ore 17,30 **Visita guidata al Museo del Paleolitico**

ore 19,00 Passeggiata in **Centro Storico**

ore 20,00 Cena al Ristorante **Birreria Holzhaus**

LUNEDÌ 11 OTTOBRE

ore 9,00 Partenza (mezzi propri) per **LARINO (CB)**

Folclore e storia del Iarinate nella visita guidata del Prof. **Marcello Pastorino**

ore 12,00 Partenza per **TERMOLI**

ore 12,30 Visita guidata dallo storico **Oscar De Lena** al **Borgo Antico**

ore 13,30 Pranzo al ristorante **Da Nicolino**
Caffè dell'arrivederci

Partenza dei partecipanti per le proprie destinazioni



ITINERARIO MOLISANO DAI SANNITI AI BORBONE

Il Molise madre antica

Arch. Franco Valente – storico e studioso

Il Molise è una regione centrale rispetto al bacino mediterraneo. Si trova sulla dorsale appenninica ed è caratterizzata da un territorio che dal mare Adriatico sale fino a 2000 metri di altezza.

In questo territorio sopravvivono tracce consistenti di fatti storici che permettono di conoscere la storia dell'intera umanità. Gli elementi evidenti di tale stratificazione costituiscono oggi non solo una risorsa storica ma anche il presupposto per uno sviluppo economi-

La possibilità di utilizzare un impianto museale di grande valenza architettonica e ben attrezzato per visite didattiche è il primo dei punti di eccellenza della regione.

In epoca relativamente recente, a partire dal VI secolo avanti Cristo, il territorio è stato interessato da una migrazione di origine greca che ha posto le condizioni per lo sviluppo di una civiltà che ha fatto dell'allevamento transumante uno dei punti caratteristici della sua storia.

In epoca sannitica la necessità di

di un teatro ellenistico che è unico al mondo per avere i sedili in pietra dal profilo ergonomico. Un teatro che costituì l'esempio architettonico per architetture analoghe che a Roma verranno realizzate solo 150 anni dopo.

Straordinario è il suo rapporto dominante sulla valle del Trigno per il fatto di essere posizionato a 1000 metri sul livello del mare.

I Sanniti e il loro territorio furono conquistati dai Romani nel 290 avanti Cristo e tutta la regione subiva le tra-



Teatro Italico di Pietrabbondante (IS)

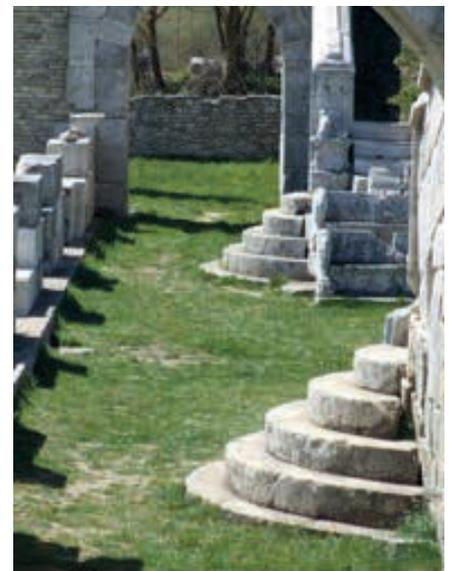
co che si basi sulla tutela del suo paesaggio naturale e la valorizzazione delle architetture, delle opere d'arte e dei beni culturali che ne definiscono il carattere particolare.

La scoperta casuale qualche decennio fa di elementi preistorici appartenenti a un periodo di circa un milione di anni fa, ha portato Isernia all'attenzione del mondo scientifico perché nel suo circondario sono stati trovati avanzi del più antico accampamento umano d'Europa. Il museo paleontologico di Isernia rappresenta, perciò, uno dei punti d'attenzione della città per l'interesse che il mondo scientifico ha riservato a questa scoperta.

spostare milioni di capi di bestiame dai pascoli estivi della montagna a quelli invernali della pianura ha determinato la nascita di imponenti vie destinate allo spostamento delle greggi: i tratturi.

Contestualmente il territorio veniva costellato da decine di cinte murarie fatte con blocchi di pietra ciclopici che ancora oggi sono una caratteristica peculiare del paesaggio montano.

Nell'ambito di questa organizzazione nasceva il centro sacro di Pietrabbondante del quale rimangono le consistenze architettoniche di un tempio di dimensioni grandiose e





Cripta di Epifanio a San Vincenzo al Volturno(IS)

sformazioni economiche con la fondazione di una serie di nuove città le cui consistenze urbanistiche e architettoniche forniscono una straordinaria sequenza di realtà archeologiche di grande fascino. In particolare, l'antica città di Saepi-

num, totalmente abbandonata dall'epoca della caduta dell'impero romano è ritornata alla luce con le sue 32 torri, il foro, le sue case, il suo teatro perfettamente conservato che, tutti insieme, si presentano come uno dei luoghi più suggestivi d'Italia.

All'interno di esso è possibile passeggiare per ore avvertendo la sensazione di un ritorno all'antico con un salto nel tempo di oltre 2000 anni.

Con la caduta dell'impero romano il territorio regionale per un certo periodo rimase abbandonato finché non venne riorganizzato dai Longobardi, un popolo venuto dal centro dell'Europa alla ricerca delle terre del Sole.

Furono essi, grazie al contemporaneo sviluppo della civiltà benedettina, che rimisero a coltura non solo le aree di pianura ma anche e soprattutto quelle dell'entroterra montano. Con i Longobardi si svilupparono importanti monasteri benedettini e tra essi il più famoso fu quello di S. Vincenzo alle sorgenti del Volturno. In questo luogo si sviluppò una civiltà religiosa che influenzò tutta l'Europa, soprattutto per la grande intuizione teologica di Ambrogio Autperto che, primo nella Cristianità, all'epoca di Carlo Magno, nel VIII sec. affermò che Maria, madre di Cristo, era stata assunta con tutto il corpo nella gloria di Dio.

In conseguenza di questa rivoluzionaria concezione teologica, a S. Vincenzo furono realizzate ope-



Castello Pandone di Venafro (IS) bassorilievo di cavallo a grandezza naturale



re di architetture e di arte che oggi sono considerate tra le più importanti espressioni religiose del bacino mediterraneo. Prima di tutto, la cripta dell'abate Epifanio che conserva un ciclo di affreschi del IX secolo di ispirazione apocalittica. Tra essi, per la prima volta al mondo,

viene rappresentata la Madonna assunta in cielo.

Poco prima dell'anno 1000, tutta la regione si fortificò con castelli e torri attorno ai quali si formarono decine di centri abitati che ancora oggi sono la caratteristica del suo paesaggio.

Una chiesa in particolare, Santa Maria della Strada, diventerà la più importante basilica della Longobardia Minore con i suoi bassorilievi ispirati a storie bibliche e all'apocalisse di S. Giovanni. Una basilica conservata perfettamente come quella che sopravvive a pochi chilometri S. Giorgio di Petrella Tifernina, che molti considerano una delle più belle chiese normanne d'Italia.

In questa regione arrivarono pochi uomini dal Nord, i Normanni, che cambiarono radicalmente l'assetto amministrativo e diedero il nome Molise al territorio conquistato.

Con l'arrivo della dominazione angioina del XIII secolo tutti i centri del Molise si arricchiscono di cinte murarie con torri circolari e possenti castelli che trasformano il territorio in un organico sistema di difese militari. Castelli e torri che caratterizzano il paesaggio per la loro dominanza sugli abitati e sulle valli. Tra essi il castello Pignatelli di Monteroduni la cui struttura rappresenta una notevolissima realtà architettonica all'interno della quale grandi sale, un archivio storico, un museo delle tradizioni popolari rappresentano il motivo per la conoscenza di un momento storico di grande importanza per il regno di Napoli.

Con la successiva dominazione aragonese e spagnola i castelli assunsero la forma e la funzione di grandi palazzi baronali e le decorazioni interne costituirono espressioni originali e importanti nell'ambito del rinascimento napoletano.

Nel castello di Venafro, Enrico Pandone, fece rappresentare 30 cavalli a grandezza naturale che sono considerati la più originale collezione equestre che si conosca in Europa.

Nello stesso periodo a Gambatesa il potente Vincenzo di Capua faceva realizzare un ciclo di affreschi di ispirazione mitologica, sicuramente i più importanti tra quelli eseguiti alla metà del '500 nel regno di Napoli. Una sequenza di pareti affrescate con le scene mitologiche, con le storie di Giove, di Ermes, di Minerva, di Apollo, di Ercole con l'integrazione delle virtù del capitano realizzate per mano di Donato Decubertino, allievo e collaboratore di Giorgio Vasari.

Con l'arrivo dei Borbone e la presenza illuminata di Carlo di Borbone e di sua moglie Amalia di Sassonia, il Molise si arricchisce di edifici barocchi che sul piano stilistico sono una diretta conseguenza dell'arte e dell'architettura che si sviluppava a Napoli e Caserta e che nel contado si diffondeva con la realizzazione di straordinari monumenti religiosi dei quali sicuramente la Chiesa dell'Annunziata di Venafro è l'esempio più ragguardevole per la ricchezza degli stucchi, il pregio dei suoi altari di marmo e il grandioso ciclo di affreschi realizzati dalla mano di Paulo Sperduti, uno dei decoratori della Reggia di Caserta.



Chiesa dell'Annunziata di Venafro (IS).

NOTE DI CONTEMPORANEITÀ ...E il Molise continua

Giovanna Maria Maj - Console Territoriale del Molise



L'importanza della pastorizia con la conseguente transumanza ha per secoli tracciato la storia economica e viaria del Molise, terra di transiti. All'inizio del '800 con l'abolizione del feudalesimo e la concessione dei terreni pugliesi, fino a quel momento riservati ai pascoli, riduce la pastorizia a favore dell'agricoltura. Gli addetti a tale attività, pastori padri, pastori figli e spesso pastoricchi, abituati a vivere lontani da casa quasi tutto l'anno, senza più una remunerazione se pur minima, tentano la via del bracciantato sempre in Puglia e poi, nel tempo, all'emigrazione, pronti ad accettare attività più dure, molti di loro trovarono lavoro e spesso morte in miniera. Inizia così lo spopolamento dai piccoli centri.

L'inchiesta Murattiana del 1811 dà la misura dello stato di indigenza del popolo subalterno già gravemente colpito dalla carestia del 1764 e dal forte terremoto del 1805 che sconvolge l'assetto urbanistico di molti paesi. Verrà di conseguenza incentivato il lavoro dei campi, sostenuto anche economicamente se coltivato in derate di comune utilità (la potenza della fame consentì alla patata di prendere

il sopravvento definitivo sulla diffidenza del popolo verso ciò che è ignoto). È sempre Murat re di Napoli a dare una diversa fisionomia al Molise modificando l'assetto geografico con l'attribuzione di Larino (dalla Capitanata), Venafro e parte della Valle del Volturno (dalla Terra di Lavoro), Agnone (dall'Abruzzo citeriore), unendo la regione all'Abruzzo. Ad una attenta analisi questa mescolanza permette di rilevare le evidenti differenze tra i dialetti, il folklore, la gastronomia, i prodotti agricoli ed anche il clima.

Costituito il regno d'Italia lotte intestine tra monarchia e dissidenti provocano la formazione di bande armate: briganti e banditi che imperverano sul territorio.

La piccola nobiltà locale si trasferisce definitivamente nei palazzi partenopei che avevano sempre frequentato. La prima guerra mondiale vede il sacrificio di innumerevoli giovani vite; di loro restano i nomi scritti sui monumenti ai caduti visibili in ogni paese.

Il ventennio fascista incoraggia l'agricoltura tanto che 80% della popolazione è dedicata a tale attività.

Nella seconda guerra Mondiale il Molise è attraversato da quattro li-

nee di difesa tedesca, la sola linea Gustav causa 1250 vittime tra la popolazione. Sui monti delle Mainarde tra Molise e Lazio, e sul passo del Macerone i combattimenti imperverarono fino al 1944 fino alla vittoria delle forze alleate.

Il 1963 è l'anno in cui il Molise, in deroga alla legge relativa al numero minimo di abitanti di cui deve essere composta, si stacca dall'Abruzzo divenendo regione con Campobasso capoluogo e, nel 1970, Isernia seconda provincia.

Nasce così la ventesima regione d'Italia, proprio quella Italia a cui il Molise ha dato il nome. La più giovane e la più piccola ma ricca di storia, tradizioni: un caleidoscopio di bellezze da scoprire e gustare lentamente come tutte le cose dal fascino misterioso.

L'emigrazione in America e in Europa fu continua fino agli anni 60 del secolo scorso e prosegue ancor oggi quando i nostri giovani, già pochi, ormai tutti laureati, si staccano per raggiungere le lontane città più promettenti. Continua così lo spopolamento dei piccoli centri aggrappati alle rocce, ancora ricchi di storia e bellezza, ma poveri di vita.



UN BINOMIO INDISSOLUBILE

Vino e arte

Mauro Civai - Console nazionale alla stampa

È attribuita al biblico Noè la fase iniziale della coltivazione della vite. Il patriarca, infatti, prostrato di sicuro dal diluvio d'acqua che lo perseguitò per quaranta giorni e disgustato, possiamo immaginare, dal persistere dell'allagamento che continuò a occupare la superficie terrestre per ulteriori centocinquanta, appena potuti sbarcare sul monte Ararat la famiglia e gli animali che aveva salvato dall'ira divina, si diede subito, secondo quello che si tramanda, a impiantare vigneti nell'area del Caucaso oggi compresa tra la Georgia e l'Armenia, dove le viti fin da tempi preistorici crescevano libere ed enormi, aggrovigliate ad alberi e rocce. I risultati, è noto, non furono subito entusiasmanti e Noè conobbe ben presto l'aspetto più negativo del vino, che è il frutto ultimo di quella coltura, consumandone una quantità smodata. Stessa sorte toccò al gigante omerico Polifemo che, non conoscendolo, apprezzò talmente il succo d'uve propinatogli da Ulisse sotto forma di gentile omaggio, da esporsi in modo per lui letale a un nemico molto più debole ma culturalmente ben più attrezzato. In effetti furono i greci a perfezionare quelle coltivazioni, togliendo alla pianta della vite l'originale andamento spontaneo per addomesticarla in arbusti di piccola e media taglia, fatti poi arrampicare su corti pali, in modo da poterne controllare e ottimizzare la crescita e, di conseguenza, la fruttificazione. Il vino costituì da allora una delle principali fonti di ricchezza, quindi anche di forza e di prestigio, per gli abitanti delle grandi città elleniche che, prima di decidersi ad esportare le piante, sparsero per tutto il mondo raggiungibile le loro anfore ben colme del prezioso liquido. Le grandi navi da carico si diressero anche verso la vicina Italia, dove peraltro la pianta della vite era già conosciuta, come documentano le *thafna*, i calici, affondati nelle nere

thika, gli ampi vasi di bucchero colmi di vino, nelle scene scolpite sulle urne etrusche di Cerveteri. Ma trovando terreno propizio ai loro bisogni e alle loro conoscenze, i Greci vi si trasferirono con armi (prima di tutto) e anche un robusto bagaglio di cui facevano parte essenziale gli strumenti che avrebbero poi facilitato la diffusione della coltura della vite lungo tutta la parte inferiore della penisola italiana. Si formò così la florida Magna Grecia che conobbe un periodo di prosperità tanto lungo e significativo da superare in splendore addirittura la madre patria: Siracusa, a un certo momento, era più popolosa di Atene e seppe tenere testa, oltre che alla rivale greca, alla vicina e potente Cartagine. Dal canto loro i Romani, prima di divenire convinti estimatori del Falerno che si faceva nell'omonimo agro intorno a Caserta, tentarono qualche resistenza nei confronti di un alimento che poteva in qualche modo corrompere gli austeri co-



Coppa etrusca in bucchero, VII sec. a.C.

stumi repubblicani dei *patres*, ma l'opposizione fu breve e fiacca, tanto che Plinio il Vecchio, prima della sua morte avvenuta durante la devastante eruzione del Vesuvio del 79 d.C., lamentava come nell'*Ager Falernus* il vino non fosse più quello di una volta, perché gli imprenditori agricoli badavano ormai più alla quantità che alla qualità del loro celebre prodotto. Di lì a un millennio dopo, fu il padre Dante, proprio in questi giorni doverosamente celebrato in Italia



Michelangelo Merisi detto il Caravaggio, Canestra di frutta, 1600 ca.

e nel mondo a sette secoli dalla scomparsa, a penetrare per primo l'essenza misteriosa del vino, fornendo una suggestiva ipotesi sull'arcana genesi della sua insostituibile quanto antichissima presenza tra gli umani. Nel XXV Canto del *Purgatorio* il poeta Stazio per meglio chiarire a Dante la formazione dell'anima immortale dentro l'organismo umano, richiama il miracolo che avviene all'interno dell'acino dove il calore del sole incontra nel frutto della vite una sostanza, un umore (un *glutine* diranno poi genialmente Galileo Galilei e i suoi seguaci) che cattura il raggio e lo liquefà, trasformandolo nel nettare che tutti noi amiamo:

*E perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sol che si fa vino,
giunto a l'omor che dalla vite cola.*
Purgatorio, Canto XXV, vv. 76-78

Una percezione tanto acuta non poteva rappresentare che l'inizio di una lunga frequentazione di questo straordinario alimento da parte dei poeti dei tempi ulteriori, essendo esso capace come nessun altro di generare sentimenti positivi e di stimolare serenità da un verso e creatività da un altro. Il fiero Giosuè Carducci, araldo quant'altri mai della nuova Italia da poco unita, componeva i suoi celebrati carmi tenendo un fiasco di Chianti a portata di mano e attingendovi con dovizia non appena la vena poetica iniziava a mostrargli qualche incrinatura.

Si deve invece risalire al genio supremo di Caravaggio, secondo molti critici il più rivoluzionario tra i tanti precursori capaci di introdurre le grandi mutazioni nell'arte italiana, quindi con grandi ripercussioni su quella internazionale, per registrare l'apparizione a pieno titolo del frutto delle vigne nell'arte. Il Merisi è difatti protagonista anche della straordinaria scoperta della cosiddetta **natura morta**. Il concepimento e la realizzazione della celeberrima *Canestra di frutta* caravaggesca della Pinacoteca Ambrosiana di Milano, introduce appunto nell'arte il concetto di tempo e spazio direttamente appartenenti alla quotidianità, pareggiando in dignità la rappresentazione di oggetti ben presenti, appunto, nel quotidiano, ai più che abusati temi biblici, mitici, comunque sacri,



Silvestro Lega, *Il pergolato*, 1866

compresi nella sfera dell'atemporale e dell'eterno.

Nella *Canestra* di Caravaggio fanno bella mostra di sé tre turgidi grappoli ben maturi d'uva bianca e nera, pronti per essere spremuti e ottenerne così il più ambito dei prodotti. Accanto a qualche foglia secca, a una mela guasta, elementi che secondo molti interpreti suggeriscono l'idea dell'inesorabile trascorrere del tempo, gli acini, ambrati o rubizzi che siano, invitano piuttosto a considerare con fiducia una ulteriore e più cospicua opportunità da cogliere all'istante. Sant'Agostino, peraltro, aveva paragonato Gesù a un grappolo d'uva della Terra promessa.

L'opera caravaggesca non è che l'inaugurazione di un genere che avrà sviluppo soprattutto nell'Europa del Nord, dove questi frammenti di vita quotidiana saranno vivamente apprezzati soprattutto per la loro capacità di conferire spessore e solidità allo status sociale di persone coscienti del ruolo raggiunto e del benessere morale e materiale che fa da sfondo alla loro esistenza, in una visione senz'altro favorita dalla Riforma protestante, capace di stimolare la consapevolezza individuale e di allontanarla sempre più dalla obbligatorietà del sacro.

Di contro, la Controriforma svilupperà anche il tema estremizzato

della *vanitas* là dove una visione popolata da oggetti inanimati sulla via del deperimento ammonirà sulla precocissima corruttibilità della materia corporea e sull'esigenza di recuperare, invece, una dimensione spirituale più ampia, convinta e accesa.

La presenza dell'uva e del vino, spesso contenuto in calici trasparenti di cristallo o in limpide brocche, proseguirà, *in pittura*, a proporre per molto tempo, sull'onda della lezione di Caravaggio, un elemento di brillante e positivo incitamento alla fiducia, verso la convinzione che alla inesorabile caducità della vita indotta dall'inarrestabile scorrere del tempo, si possa comunque interporre qualche istante, magari lungo, di sereno godimento, preferibilmente all'ombra di una pergola, simile a quelle in cui amaronο ritrarre i loro personaggi intenti a festeggiare un compiaciuto stile di vita, quegli altri grandi rivoluzionari che furono, subito a rimorchio degli Impressionisti europei, i Macchiaioli di Toscana.

Questi e altri analoghi temi saranno al centro del convegno specialistico organizzato nell'ambito del 25° gran convegno del Molise, dedicato al vino nell'arte e nella quotidiana vita e di cui contiamo di dare testimonianza nei prossimi numeri della rivista.



GRAN CONVEGNO 2021

Viaggio nell'EnoGastronomia del Molise

di Luigi Alessi



CACIOCAVALLO DI AGNONE P.A.T.

Le origini del **Caciocavallo di Agnone** sono antichissime. La presenza di questo formaggio è testimoniata fin dai tempi della Magna Grecia e legata alla Transumanza.



Il Caciocavallo ha la forma di una grande pera di circa 20 cm di altezza e un peso che può variare tra 1,5 e 3 Kg. La crosta è di base color nocciola e la stagionatura può conferire al formaggio **nuances** diverse. Al taglio risulta molto sottile ma dura. All'interno la pasta è compatta con varie fessurazioni. Il profumo risulta intenso mentre il sapore è dolce e pastoso nel prodotto fresco e piccante nel prodotto stagionato. Il latte 100% vaccino utilizzato proviene da razze italiane allevate in pascolo libero ed estensivo. La produzione è attiva durante tutto l'arco dell'anno. La salatura di questo caciocavallo avviene in salamoia per 10/20 ore. La successiva stagionatura, che può durare da 3 mesi a 3 anni avviene riponendo le forme in ambiente aerato con temperatura costante.

PEZZATA



In una regione dove la pastorizia ha sempre rivestito una importanza socioeconomica molto

Dopo esserci lasciati lo scorso anno sulle Rive Adriatiche delle Marche, il mio viaggio enogastronomico per le regioni d'Italia, ottenuto il "placet" nel nostro Console Nazionale Mauro Civai, devia di poco verso sud, sempre sulle stesse rive ma con latitudini diverse. Lasciato le Marche e superato l'Abruzzo, che già in passato ci ha accolto nelle sue meravigliose terre, si giunge in Molise, terra di tradizioni forti, di materie prime genuine e ricette che resistono imperturbabili all'incendere del tempo.

Come sempre è molto difficile poter sintetizzare la tipicità enogastronomica di una regione in queste poche righe, ma come sempre ci proverò e mi scuso per le eventuali omissioni che gli amici molisani potrebbero riscontrare.

PAMPANELLA



Il primo piatto che prenderò in esame

è la **Pampanella**, un piatto straordinario che rappresenta probabilmente lo streetfood più diffuso nel Molise. Viene fatto con la carne di maiale speziata con aglio e peperoncino e cotta in forno per molto tempo in modo da renderla morbidissima e piccante. Le sue origini sono molto incerte e si presume che il suo nome derivi dalla parola "pampino", nome dato localmente alle foglie nelle quali anticamente veniva avvolta la carne per la cottura.

Il luogo di elezione della Pampanella è il paese di San Martino in Pensilis. La più antica testimonianza che descrive l'antico metodo di cottura viene accuratamente trattato dal naturalista Michelangelo Manicone agli inizi dell'800 nella sua opera più celebre, **La Fisica Appula**.

Il Sanmartinese Domenico Zurro, inebriato dalla squisitezza di questa leccornia decise di dedicarle un sonetto:

"A pambanella è 'na specialità
perciò nesciune c'ia po' squerdà
e sole a San Martine a sanne fa."

Nell'800 la Pampanella divenne lo "status symbol" per l'aristocrazia locale e l'oggetto del desiderio per le classi meno abbienti tanto da creare un vero e proprio "mercato nero" della Pampanella.

rilevante, non poteva mancare un piatto straordinario a base di pecora bollita. La **Pezzata** è uno degli emblemi della Transumanza, accompagnava lungo i "tratturi" i pastori che spostavano il bestiame a secondo delle stagioni alla ricerca di pascoli migliori. Un autentico sostentamento per combattere le difficoltà del duro lavoro esposto alle intemperie e una ottimizzazione economica che consentiva di trasformare un danno enorme come la perdita di un capo di bestiame in una risorsa. Il ferimento o l'azzoppamento di un animale avrebbe ostacolato il percorso della Transumanza e questo utilizzo dell'animale rappresentava l'unico modo "pragmatico" di non rallentare il percorso e sostentare l'uomo. La pecora, macellata e fatta a pezzi, veniva bollita per molte ore in una caldaia di rame insieme agli aromi che si potevano trovare nei pascoli e coperta con una pezza, da qui il nome Pezzata. Col passare del tempo la ricetta è diventata una autentica caratteristica identitaria di un territorio, ha subito alcune variazioni che l'hanno resa un po' più "ricca" senza mai però stravolgerne l'essenza. Il paese di Capracotta, il piccolo centro montano in provincia di Isernia che ospiterà il nostro 25° Gran Convegno, è diventato il baricentro di questa cultura.

TORCINELLI



Il **Torcinello** è un piatto tipico di un po' tutta l'area del sud Italia, assume nomi diversi a seconda che ci si trovi in Abruzzo, Basilicata, Molise o Puglia. E' prodotto insaccando le interiora di agnello tagliate in piccoli pezzi e amalgamate con sale e spezie all'interno delle budella. Il procedimento per la preparazione del Torcinello è molto lungo e impegnativo, gli intestini infatti devono essere tenuti in acqua e sale per almeno

un giorno. Viene consumato principalmente dopo cottura sui carboni oppure in alternativa al ragù. A Gildone in provincia di Campobasso c'è una sagra l'ultimo sabato di Agosto che si chiama "Torcinello & Friends".

BACCALA' ARRANCANATO



Il **Baccalà Arrancanato** è un piatto fondamentale nella cultura molisana, è il piatto della Vigilia di Natale e della Quaresima che viene consumato vicino al camino dove viene cotto e che unisce le famiglie durante le feste. Arrancanato significa aromatizzato e gratinato ed infatti il pesce viene posto in una teglia e insaporito con mollica di pane, pinoli, noci, uvetta olive e pomodorini e lasciato cuocere all'interno del camino fino alla gratinatura. Con l'avvento delle case moderne si è perso l'utilizzo del camino a vantaggio del forno elettrico ma l'essenza di questo piatto permane immutata nel cuore dei Molisani.

SCARPELLE P.A.T.



Le **Scarpelle** sono una merenda, o un dolcetto da fine pasto dal gusto assolutamente goloso. Questo dolce viene fatto aggiungendo all'ingrediente base che sono le patate lesse schiacciate farina, burro uova, lievito di birra ed un pizzico di cannella. Dopo una lunga lievitazione vengono immerse in abbondante olio ex-

travergine di oliva bollente e fritte. I puristi aggiungono un po' di sugna alla pentola come era usanza fare molti anni fa. Il tocco finale è una bella spolverata di zucchero semolato che conferisce dolcezza a questi dolci soffici e delicati. Vengono fatte nel periodo di Carnevale oltre che nel periodo di Natale ed è certo che costituiscono uno dei capisaldi della cucina molisana. Sono anche frequentemente protagoniste di manifestazioni popolari e sagre locali. Il Ministero delle Politiche Agricole le ha inserite nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Molise.

SIGNORA DI CONCA CASALE



La **Signora di Conca Casale** è un insaccato molisano prodotto a Conca Casale, un paesino di circa 200 "anime" in provincia di Isernia da un ultimo stoico produttore che difende strenuamente questa grande tradizione.

Viene chiamato Signora perché un tempo veniva destinato ai "signori" del territorio poichè preparata utilizzando solo le parti nobili del maiale: lombo, spalla, lardo della pancetta e del dorso. Queste carni pregiate venivano aromatizzate con spezie, in particolare finocchietto. Da ogni maiale si poteva ricavare una sola Signora e quindi, inevitabilmente, il valore intrinseco del salume aumentava.

La lavorazione inizia con lo sminuzzamento a punta di coltello delle carni, una parte a grana fine e una parte a grana doppia per migliorarne l'amalgama; si procede, poi, alla concia con pepe nero in grani, coriandolo, peperoncino rosso in polvere e finocchietto selvatico raccolto dalle signore del paese. L'impasto è quindi lasciato maturare per alcune ore prima di procedere con l'insaccatura. Intanto il budello cieco del maiale, la cosiddetta zia, vie-



ne lavato, con un procedimento del tutto particolare, che prevede l'utilizzo di farina grezza di mais, succo di arancia e limone, aceto e vino. L'insaccatura è effettuata a mano con l'ausilio di una specie di imbuto. A questo punto, il salume viene legato con uno spago e posto ad affumicare per alcuni giorni in locali idonei. La stagionatura poi, data la grande pezzatura, si protrae per almeno sei mesi, in relazione alle dimensioni del budello, e quindi la Signora può avere un peso da 800 grammi anche a 5 chilogrammi. La forma del prodotto finito ricorda un alveare. La Signora di Conca Casale è l'unico Presidio Slow Food del Molise.

TORTARELLI



Il **Tortarello** molisano (**Cucumis mel.** Var. **flexuosus**) appartiene alla famiglia delle **Cucurbitaceae** ed è una varietà di melone non dolce, conosciuta fin dall'antichità e nota sia nel bacino del Mediterraneo, che in Asia Minore, Armenia e India. Con grande probabilità, si tratta del primo melone addomesticato, del quale, cioè, è stata introdotta la coltivazione. Ha una forma allungata più o meno contorta, a seconda delle condizioni colturali: se cresce liberamente, come avviene nel caso di piante rampicanti, in cui il frutto si sviluppa verticalmente, appeso, resta dritto. Il tortarello è di colore verde, ha dei solchi in superficie, che è leggermente cerosa e liscia; per via del suo aspetto, è noto anche come "melone serpente". Il frutto a piena maturazione può raggiungere i 90 cm di lunghezza e un diametro di 20 cm, nella parte centrale, più ingrossata. A lungo è stato conosciuto come cetriolo tortarello, non come un melone: questo errore è dovuto soprattutto alla sua forma allungata, simile appunto a quella del cetriolo (**Cucu-**

mis sativus), originario della regione dell'India, mentre osservando la pianta si nota subito che le foglie somigliano a quelle di melone. Anche la peluria presente su alcuni frutti è una caratteristica spesso presente, che il cetriolo non ha. La sua coltivazione in Molise era molto diffusa fino alla Seconda guerra mondiale, quando ha cominciato a scomparire progressivamente. La coltivazione del melone sembra risalire all'età del Bronzo, nel continente asiatico. Con grande probabilità, come spiegano Michele Tanno e Aurelio Manzi nel libro "Tortarello abruzzese-molisano", le prime varietà a essere coltivate furono proprio dei meloni non dolci, dei quali fa parte anche il tortarello, attestato per la prima volta presso gli Egizi, il popolo ebraico e nell'antica Grecia. Sono molte, infatti, le testimonianze iconografiche o scritte della sua coltivazione: come spiega il naturalista Aurelio Manzi, "i greci mettevano dei modellini di tortarello nelle tombe, perché era simbolo di abbondanza, ma le raffigurazioni storiche sono numerose, anche in epoca romana". Il consumo del tortarello può avvenire in momenti diversi della sua maturazione: quando è ancora verde e molto tenero, in genere viene preparato in insalata, insieme ad altri ortaggi di stagione come i pomodori, mentre nello stadio più avanzato, quando le sue dimensioni sono ragguardevoli, la buccia di colore verde chiarissimo, quasi bianco-giallino, e la polpa tendente al rosa, il suo sapore si avvicina a quello dei meloni, sebbene non sia così zuccherino. In questo stadio può essere consumato al naturale, senza ulteriori condimenti, per esempio a fine pasto. Il tortarello, inoltre, è molto più digeribile del cetriolo, con il quale viene spesso confuso.

CAUCIUNI



Utilizzare i legumi nei dolci è una tradizione molto diffusa nel Sud

Italia e anche in Molise abbiamo la fortuna di trovare una prelibatezza come i **Cauciuni**.

I Cauciuni sono dei particolarissimi ravioli dolci fritti, ripieni di un composto di ceci, cacao amaro, spezie (chiodi di garofano e cannella), liquore e cedro candito. Vengono ricoperti col miele e un mix di zucchero e cannella.

Sono considerati i dolci delle Feste, si fanno infatti a Natale e durante il Carnevale.

Come spesso accade per le ricette regionali, esistono alcune varianti alla ricetta originale che prevedono un ripieno di ricotta o di castagne. In ogni caso una leccornia assoluta!

COMPOSTA MOLISANA



Un pranzo per definirsi molisano non può che iniziare con uno dei piatti simbolo del Molise: la **Composta Molisana**. È una conserva di frutta ed ortaggi preparata tutto l'anno. Ingredienti base sono pere, cipolle, peperoni sottaceto, carote, pomodori verdi, uva, frutta a piacere e aceto di vino bianco. La frutta e la verdura, dopo essere state lavate, vengono trasferite in vasi di terracotta, quindi ricoperte con aceto di vino nel quale sarà stato sciolto del sale. I contenitori vengono poi lasciati a riposare in cantina o in locale fresco e buio per almeno venti giorni trascorsi i quali la composta sarà pronta per essere consumata. Questo curioso mix di frutta e ortaggi che viene apprezzato al punto da avere una propria sagra dedicata

TINTILIA DEL MOLISE DOC

Il **Tintilia** è un vitigno autoctono del Molise, per secoli considerato dalla popolazione locale il vitigno di eccellenza qualitativa. Se ne è rischiesta la scomparsa in



in modo semplicistico, dopo una ricerca dell' Università del Molise che non ha potuto rintracciare strette parentele con altri vitigni. La DOC Tintilia è una delle più recenti Denominazioni approvate in Molise. Arriva nel 2011 dopo quasi 30 anni dall'ultima approvazione in questa regione con il chiaro indirizzo di creare interesse per i vini molisani. Le origini di questo vitigno sono tanto antiche quanto incerte ed è stato senz'altro il vitigno più diffuso in Molise per secoli. Le basse rese hanno determinato la parziale scomparsa di questo vitigno a vantaggio del più produttivo Montepulciano. Negli anni '90 del secolo scorso, grazie alla lungimiranza di alcuni produttori e all'introduzione della DOC Molise, il Tintilia ha ritrovato "nuovo smalto" agli occhi dei produttori molisani e nuova attenzione da parte del "mondo del vino". I vini Tintilia sono vini dal colore rosso rubino intenso con riflessi cardinalizi. Si rileva-

no frutti rossi e speziature molto importanti. Risultano molto strutturati con tannini molto evidenti al primo assaggio. Le gradazioni alcoliche risultano spesso "robuste". Oltre alle tipologie Tintilia del Molise Rosso Doc e Tintilia del Molise Rosso Doc Riserva esiste una tipologia Rosato. Non ancora regolamentato dalla DOC si segnala agli attentissimi Gourmets la presenza di un rarissimo Tintilia Passito che alcune cantine hanno da poco iniziato a produrre. Come in tutte le cose, soprattutto in quelle belle, si deve giungere alla fine e anche a me tocca ahimè di terminare questa trattazione che non ha la pretesa di essere esaustiva, ma di fornirvi una base per poter cominciare la vostra personale ricerca enogastronomica e soddisfare la vostra "curiosità di sapere", che spero di aver innescato nei "miei soliti 25 lettori".

Buon Gran Convegno a tutti.

seguito all'introduzione di vitigni più produttivi, ma è stato salvato da una recente campagna di recupero condotta dall'agronomo Giuseppe Mogavero (1937-2015). Per molto tempo è stato considerato un parente del Bovale Grande oppure un vitigno di origine spagnola (l'etimologia è di chiara origine spagnola, dove tinto indica il rosso intenso dell'uva e del vino che ne deriva). Oggi invece si escludono tali parentele attribuite

SOMMARIO

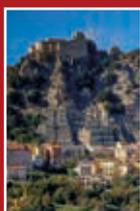
Impegno comune per la ripresa

2



Benvenuti in Molise

4



Invito nel verde Molise

3



Il Gran Convegno d'Italia 2021

5



Il Molise madre antica

6



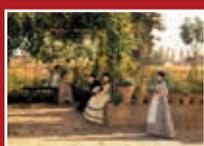
...E il Molise continua

9



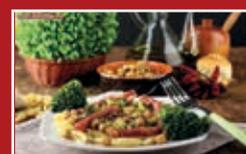
Vino e arte

10



Viaggio nell'Eno-gastronomia molisana

12



Numero Unico stampato
in occasione del 25° Gran Convegno
dell'Union Européenne des
Gourmets
Molise 2021
Sede via Campansi 19 - Siena
Ottobre 2021

Presidente
Antonio Masella

Direttore responsabile
Mauro Civali

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (SI)

