Baselice, la tavola di “Botti & Braci” tra storia e buona cucina

Nell’antico borgo di Baselice (BN), il ristorante di Innocenzo Colucci e Maria Carmela Chiusolo mette insieme tradizione ed eleganza contemporanea, colori e profumi che fanno da sottile richiamo per un’esperienza gastronomica dal carattere unico

Un patrimonio culinario di inestimabile valore si annida anche tra le valli del Fortore in quel di **Baselice**, nel cuore del **Sannio Beneventano**. Un lascito, in gran parte, nascosto tra solide mura di antichi palazzi che trasudano di tradizioni, custodi solenni di un ricco passato.

Un vecchio adagio contadino diceva: ”*Dare un colpo al cerchio e uno alla botte*”, un modo di dire solitamente utilizzato per indicare, magari in maniera ironica, un comportamento neutrale in situazioni di contrasto. L’espressione ci suggerisce e ci indica, un luogo dove l’**accoglienza si coniuga con la storia** e i saperi popolari, riscontrabili in ricette che esaltano gusto e antichi

sapori, in una magistrale espressione culinaria da aggiungere al firmamento stellare.

Parliamo di “**Botti & Braci**”, un ristorante a Baselice (BN) che mette tutti d’accordo. **Innocenzo Colucci** e la moglie **Maria Carmela Chiusolo** sono riusciti ad incastonare, nell’antico e meraviglioso borgo beneventano, armonia, eleganza, gusto, colori e profumi che fanno da sottile richiamo per un’esperienza gastronomica dal carattere unico.

Il titolare Innocenzo Colucci (Foto © Celestino Agostinelli).

Botti & Braci a Baselice: ristorante e pizzeria

Accostamenti tra sapienza contadina e contemporaneità, adottando misura e soluzioni audaci che esaltano il sapore di una cucina familiare reinterpretata dallo chef secondo i canoni gourmet. Innocenzo propone **piatti e ricette che affondano le radici nella cucina tipica del territorio** rivisitati in base ai modelli di quella contemporanea.

Uno dei primi piatti del menu (Foto © Celestino Agostinelli).

Tra focacce appena sfornate e fumanti tagliate rigorosamente servite su pietra ollare, per meglio conservare e distribuire il calore, passando per il **battuto di Fassona**, senza disdegnare un'incursione tra taglieri di formaggi e salumi tipici di produzione interna. Ottima la **pasta fatta in casa**, come i cavatelli e le favolose trofie, che annegano in un condimento variegato e che ti prende per mano, pardon, per la gola, verso una tagliata di tonno e aromatici fagottini alla Nerano. Un mare di pietanze che termina con il dolce naufragar su di una sfoglia con crema chantilly fumante con accanto un liquorino alle erbe selvatiche la cui ricetta è ben custodita da Maria. Per chi ama l'hamburger, Botti & Braci soddisfa le più recondite ed esigenti varianti.

L’interno di Botti & Braci è fatta in casa (Foto © Facebook).

La carta dei vini

E che dire della cantina. Si spazia tra l’Aglianico locale, fino al Valpolicella, a completamento del biglietto da visita per chi entra nel locale, etichette in mescita di vini adeguati al contesto e capaci di soddisfare anche i palati più esigenti.

Una buona pizza con ingredienti a Km zero

Botti & Braci è anche un’ottima pizzeria. La pizza proposta non è seconda a quella napoletana, per cornicione e lievitazione, tra bolle bruciacchiate e morbida mollica, il disco irregolare, diventa una tavolozza di colori su cui vengono confinati ingredienti a “kilometro zero”.

Il locale propone anche pizza con ingredienti tipici locali (Foto © Facebook).

Insomma, da Innocenzo e Maria, vige la regola dell'accoglienza, cordialità e attenzione. Da loro il cibo, la storia e la cultura sono parte integrante di una identità che merita di essere scoperta e valorizzata. Il prezzo? Il confronto sembra non reggere, in meglio.

Botti & Braci
Via S. Maria 71 – Baselice (BN)
www.bottiebrace.com

Data di creazione
02/10/2023
Autore
celestino-agostinelli