



Sannio beneventano, Dai Nobili si è ospiti e non clienti

Il ristorante pizzeria a Montefalcone Val Fortore unisce la sapiente accoglienza ad una carta di qualità. Abbiamo provato la pizza di Mario Lollo e vi raccontiamo com'è andata

Come si può mangiare una buona pizza senza avvertire un senso di gonfiore e pesantezza. La pizza, dopo il riso, risulta uno degli alimenti più famosi e consumati a livello globale ma, a volte si può avere difficoltà nel digerirla.

Montefalcone Val Fortore, tra antiche tradizioni contadine e nobiltà

Oggi intendiamo prendervi per mano e guidarvi in un luogo dove solo le strade non assolvono al loro compito di servizio essenziale e vitale. Il paese si chiama **Montefalcone Val Fortore**, uno dei tanti avamposti dell'**area interna sannita beneventana** e situato a circa 900 metri sul livello del mare.

Montefalcone fa parte di quei paesini figli della transumanza, passaggio di contadini ma anche di nobili e prelati, che storicamente lo hanno scelto come residenza, edificandovi castelli e chiese. Dei primi, restano tracce di una **cultura contadina sapiente**, dei secondi restano rovine, mai riportate alla luce, intorno alle quali è stato fondato il paese tra leggende trasformate con il tempo in vere tradizioni. I prelati invece, hanno lasciato immutata la loro imponenza architettonica e spirituale.

Pizzeria Dai Nobili, il fattore sorpresa che non delude

Salendo dal versante est, verso il centro storico, ci si imbatte nella **Pizzeria Dai Nobili**, un locale che potrebbe essere la traccia di una cultura tramandata e allo stesso tempo rivisitata. Cosa può esserci di più gradevole, per un gruppo di avventori che decidono di trascorrere una serata all'insegna della convivialità, se non l'accogliente e sincero sorriso del proprietario e pizzaiolo **Mario Lollo**?



Il proprietario e pizzaiolo Mario Lollo (Foto © Celestino Agostinelli).

In un mondo iper tecnologizzato dove, accomodarsi in un ristorante significa puntare i cellulari su codici, o consultare tablet che ti informano sui tipi di ingredienti, vitigni e accostamenti, la presenza di un essere umano che ti ostenta un largo sorriso, senza farti sentire un utente, diventa sempre più difficile da trovare.

Guardare negli occhi un cameriere che ti coccola, completa la serata e la rende più serena. Con Mario, poi, non manca il fattore sorpresa. Nella ristorazione la sorpresa è figlia di diffidenza, ma non in questo caso.

Lollo, dopo essersi assicurato che non ci siano particolari intolleranze, della sorpresa ne fa il suo punto di forza. Ti apre sul mondo variegato di colori generati dagli ingredienti utilizzati, che esplodono in vere cromature. In quell'alchimia, che è sinonimo di creazione, di gusti sorprendenti, inusuali, impensabili, alla fine semplicemente perfetti per consistenza, cottura, sapore e presentazione.

Gli ortaggi, come scarola, broccolo, rucola e varietà di pomodorini e polveri ottenute da olive e capperi, sembrano affreschi di madonnari, stesi su un impasto lasciato quasi nel dimenticatoio della lievitazione, uno dei segreti di Mario.

E vogliamo mettere la sua fantasia? Mario si scatena con il suo ormai noto giro pizza. Tutto a vantaggio del cliente che intende assaggiare più di una varietà offerta dall'ampio menu. Ed ecco che l'arte lascia il posto ad una vera sinfonia. Gli orchestrali diventano i pomodorini selezionati per territorio, le confetture rigorosamente artigianali, gli ortaggi scelti per stagioni, prodotti caseari di eccellenza, e poi funghi, salumi, frutta, in un connubio di armonia di sapori pervasi dalla dolcezza pungente dell'olio evo rigidamente scelto tra le pendici della Valle del Fortore.

Alcune pizze della carta

Tra le pizze proposte, segnaliamo *"La mia riccia è un capriccio"*, con scarola riccia, fior di latte, stracciatella pugliese, e fuori forno, polvere di capperi, oliva disidratata, salsa di pomodorini arrostiti, confettura di pomodorini e pancetta. Poi c'è la *"Ichnusa"*, fior di latte, fuori forno, pecorino stagionato 12 mesi, crema di rucola, confettura di pomodorino giallo e polvere di olive. Il tutto innaffiata da birre artigianali di produttori attentamente scelti.



Ichnusa: fior di latte, pecorino, crema di rucola, confettura di pomodorino giallo e polvere di olive (Foto © Celestino Agostinelli).

Dai Nobili, anche il bordo della pizza ha un suo valore e sapore. E, se alla fine del pasto, Mario accenna ad un intrattenimento, assicuratevi che vi porti il suo **amaro alle erbe**. Solo così riscoprirete l'importanza di essere ospiti e non clienti.

Dai Nobili vige la regola secondo cui, cordialità, competenza e ospitalità, fanno percepire al cliente il valore aggiunto. Il prezzo? Giusto.

Ristorante Pizzeria Dai Nobili

Seconda Traversa Corso Garibaldi, 2b – Montefalcone di Val Fortore (BN)

www.dainobili.it

Data di creazione

23/10/2023

Autore

celestino-agostinelli