Viaggio in Molise alla scoperta di sapori e antiche tradizioni

Un territorio affascinante ancora da esplorare, caratterizzato da una grande biodiversità e dall'esuberante ricchezza di prodotti

Il Molise è un territorio dalla storia ricca e stratificata: basti pensare a quelle popolazioni sannite che lo abitarono anticamente già prima dell'invasione romana (nel III secolo a. C.) e le cui vestigia sorprendono ancora oggi il visitatore grazie a **interessanti esplorazioni** che consentono di coglierne l'indiscutibile fascino.

Viaggio in Molise: paesaggi, sapori e antiche tradizioni

A sorprendere è anzitutto il **paesaggio** di questa regione che muta continuamente e a breve distanza.

> «Ed è questo proprio il suo aspetto distintivo – spiega il professor **Nicola Prozzo** docente dell'Università degli Studi del Molise –. Il paesaggio rappresenta infatti quella

sintesi tra la natura e la cultura. E il Molise è un catalogo di tutto questo: di un mosaico cioè di persistenze vegetali e interventi umani. Basti pensare che questa **regione montuosa** ospita quel massiccio del **Matese** che è uno dei più grandi serbatoi di acqua dell'Italia centro-meridionale, presentando proprio il Matese quei fenomeni tipici del carsismo. Tra i luoghi inattesi troveremo ad esempio anche una **torbiera** dove pascolano cavalli allo stato brado: di quel **cavallo pentro** che è una razza autoctona di queste zone. Troveremo poi anche il **mare** con la sua altrettanto ricca biodiversità. E a tal proposito è bene non dimenticare come la sola biodiversità del Molise sia superiore di quella del Regno Unito e quasi pari a quella della Germania intera».

Un paesaggio montuoso del Molise.

Spiega ancora **Remo Di Giandomenico**, commissario straordinario dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo del Molise:

«La costa serve e dialoga con l'interno. Anche a livello gastronomico il dialogo e la contaminazione tra cucina di mare e quella di terra arricchisce un territorio che ha visto e registrato una **stratificazione storica** di assoluto interesse, grazie al passaggio, con la conseguente influenza, dei Normanni, ma anche di popolazioni slave come croati e albanesi. Le contaminazioni con la cucina del regno borbonico rappresentano poi un motivo di ulteriore originalità e interesse».

Il mare in burrasca e un tipico trabocco (Foto © Giovanni Caldara).

Termoli: storia e gusti antichi

Ed è proprio da Termoli che comincia il nostro viaggio in Molise, a pochi passi dalla sua **Cattedrale**, edificata tra il XII e il XIII secolo in quel promontorio dove sorge il **Borgo Antico** affacciato sul mar Adriatico. È qui che sostiamo al **ristorante Svevia** guidato dallo **chef Massimo Talia**. Tra i piatti che meritano l'assaggio "'**U pappone**", vale a dire "il pappone alla termolese" preparazione dalla storia antica a base di pane raffermo che viene cotto nel brodetto di pesce con all'interno i frutti di mare. Un piatto povero dei pescatori che si servivano dei frutti di mare rimasti "impigliati" nelle reti, dal momento che il resto del pesce veniva venduto. Tra le altre creazioni dello chef Talia, il **Risotto cacio e pepe con tonno e zeste di lime**, ma anche le **Chitarrine di pasta fresca con ceci, baccalà e limone**. Tra i dolci una **Crema pasticcera con mosto cotto di Tintilia** (il vitigno locale, *ndr*) **e mandorle tostate.**

La brigata del ristorante Svevia a Termoli (Foto © Svevia).

Caccia al tartufo, un tesoro su cui puntare

A **Busso**, in provincia di **Campobasso**, facciamo la conoscenza dell'azienda **Di Iorio Tartufi**. Tartufai da tre generazioni, i Di Iorio sono proprietari di una **tartufaia che si estende per ben 46 ettari**. Nel 2007 hanno dato vita a un laboratorio di trasformazione con il conseguente lancio di una linea di prodotti al tartufo. Tra le attività che organizzano per i turisti che qui giungono anche una **caccia al tartufo** nei boschi di proprietà.

La caccia al tartufo in Molise (Foto © Giovanni Caldara).

Racconta **Vincenzo Di Iorio**:

> «Il **tartufo per il Molise** è un prodotto relativamente nuovo che abbiamo scoperto una quarantina di anni fa. I nostri nonni lavorando il terreno s'imbattevano in queste "patate che puzzano" come le chiamavano. L'abbiamo scoperto grazie a degli emiliani che venivano a prenderlo da noi. Nel tempo abbiamo capito tanto la sua importanza quanto come il Molise fosse un territorio straordinariamente vocato. Il Molise produce infatti dal 40% al 60% di tartufo italiano sia nero che bianco. E la spiegazione di tale abbondanza è abbastanza semplice dal momento che la nostra regione è per il 70% boschiva, non è poi attraversata da autostrade e dunque l'inquinamento è molto basso».

Le caratteristiche peculiari del **tartufo molisano** sono la sua forma tondeggiante e la venatura al suo interno.

Lo zafferano, l'oro giallo molisano

Sempre a **Busso** scopriamo l'**Azienda agricola Baldoni** che produce e commercializza lo "**Zafferano Molisano**", quello zafferano che è ritenuto indubbiamente la regina delle spezie e che era presente in Molise già nel Cinquecento. Per coltivarlo viene dapprima individuato un terreno

favorevole (la pianta non sopporta il ristagno dell'acqua). Quindi il processo di essiccazione, che rappresenta il procedimento distintivo: «*noi essicchiamo gli stimmi* – spiega il titolare dell'azienda – *esponendoli al calore di braci di legni pregiati secondo una tecnica antica*».

Le serre idroponiche, una coltura innovativa

Ci spostiamo a **Vinchiaturo** sempre in provincia di Campobasso alla scoperta dell'innovativa **CB Molisani**, azienda agricola fondata da **Pasqualino Fierro**, agricoltore e da **Pasquale Felice**, chef proprietario dell'agriturismo **Casale Rosa** sempre a **Vinchiaturo (CB)**. Le loro **serre idroponiche** rappresentano una coltura innovativa in ambiente controllato in cui la coltura – qui la lattuga – prende i suoi nutrimenti direttamente dall'acqua.

Pasquale Felice e la sua idroponica (Foto © Giovanni Caldara).

«Ciò che non viene utilizzato dalla pianta – spiega ancora il professor **Nicola Prozzo** – viene rimesso in circolo, diminuendo così il fabbisogno di fertilizzanti ed escludendo ogni forma d'inquinamento del terreno».

Pasquale Felice, chef del Casale Rosa a Vinchiaturo (Foto © G. Caldara).

Tra le erbe e i liquori del Matese

Tra le giovani aziende molisane che ancora si segnalano per una qualità del lavoro mai disgiunta da un'intelligente innovazione al passo con i tempi (caratteristica che emerge anche nel packaging intrigante e sofisticato) uno spazio d'interesse se lo ritaglia la **Matese Officinale** che ha sede a **Bojano** (CB) tra le valli e le montagne del Matese. I suoi **liquori** come le **tisane** e gli **estratti** (ma anche il miele) nascono da una ricerca che pone al centro temi oggi sempre più importanti come la **sostenibilità** e **l'artigianalità**.

Una trattoria autentica

Infine, tra le tappe gastronomiche che meritano indubbiamente una sosta all'insegna della qualità del cibo nonché della genuinità dei prodotti impiegati segnaliamo la **Trattoria del Borgo Antico** a **Civita Superiore di Bojano (CB).** Il suo cuoco, **Filindo Russo,** originario della Campania, si fa portavoce con i suoi piatti di una cucina che è espressione autentica – e dunque preziosa – di quest'interessante territorio**.**

Data di creazione
07/02/2025
Autore

giovanni-caldara