

.lifestyle

Turismo al top

Per il New York Times la Regione, poco conosciuta anche dagli italiani, è il meglio, proprio come Parigi e la Mongolia per feste tradizionali e paesaggi incontaminati. I piatti tipici svelati dagli chef nei ristoranti locali e dalle cucine all'estero

Il bello del Molise ritrovato tra borghi e sapori di casa

Giambattista Marchetto

Certo non stupisce che tra le destinazioni *must* per questo 2020 ci siano Parigi o la Mongolia, il Lake District di Wordsworth e il Borneo degli oranghi, mentre ha fatto notizia la scelta del New York Times di inserire il Molise tra le 52 *places to visit* per quest'anno. L'annuale short list della testata americana suggerisce spesso ai lettori di scoprire città o regioni meno battute dal turismo di massa e dai vacanzieri prêt-à-porter. Eppure da Campobasso a Termoli è ancora fonte di (compiaciuto) stupore l'inserimento della piccola regione tra le Asturie e le Bahamas.

Molise incontaminato

Ondine Cohane è conscia della peculiarità della propria scelta e per questo rassicura i lettori. «Mai sentito parlare del Molise? Nessun imbarazzo. Pure molti italiani non ci sono mai stati - scrive la giornalista -. Ma quelli che compiono il pellegrinaggio possono scoprire una delle aree più spettacolari del paese». Fra le attrazioni, oltre alle feste tradizionali, la Cohane menziona gli insediamenti romani come Saepinum, la costa incontaminata (in primis Termoli), le montagne per lo sci e le vie della transumanza. «Abbandonate l'auto e ammirate i paesaggi dal treno», suggerisce infine esaltando la "Transiberiana d'Italia" che tra Sulmona e Isernia attraversa foreste e villaggi di montagna.

Tra natura e storia

Il viaggio attraverso le terre molisane può toccare il borgo di **Castel del Giudice**, dove case e stalle in pietra sono state recuperate dall'abbandono cre-



Locanda Belvedere. I garganelli alle verdure con tartufo nero scorzone tra le proposte dello chef Stefano Rufo che dopo un'esperienza all'estero è tornato in Molise

ando l'albergo diffuso **Borgotufi** (borgotufi.it), circondato da filari di mele, piante di luppolo e orzo (per la birra agricola Maltolento) e arnie colorate dell'Apiario di Comunità. E poi le foreste attorno a Capracotta, il Bosco degli Abeti Soprani e il Museo della Pietra a Pescopennataro, il paesino di Pietrabbondante nato sulle morge rocciose, ma anche la Riserva della Biosfera dell'Alto Molise (Mab Unesco) tra il bosco di Collemeluccio e la foresta protetta di Montedimezzo. Tra i siti preistorici a Isernia e il Museo della Campana della Pontificia Fonderia Marinelli ad Agnone si respira invece la storia di queste terre.

Sapori e luoghi dell'anima

Viene da chiedersi, allora, come i molisani Doc sentano la propria terra e quali siano i sapori e i luoghi capaci di restituire il genius loci.

Marco Giannantonio e Maurizio Mastrangelo sono due molisani emigrati a Dublino, portando i sapori di casa al ristorante Pinocchio e con corsi di cucina, mentre con Flavour of Italy accompagnano gli irlandesi nel Belpaese. «I piatti della memoria sono legati al maiale, da sempre sulle tavole del Molise contadino - dice Giannantonio -. Viene usato per il ragù sui cavatelli, gran piatto regionale come il torcinello di agnello». I luoghi dell'anima sono i borghi di San Giovanni in Galdo, dove alcuni giovani combattono lo spopolamento, e Ripalimosani con le sue tradizioni culinarie.

«La nostra è una cucina povera, legata alla tradizione contadina - riecheggia Pasquale Moscufo del Vecchio Tratturo a Montefalcone nel Sannio, un piccolo borgo di montagna che merita una visita -. I salumi sono la base e la punta di diamante è la ventricina, fatta con

il guanciale e il peperone piccante». Partita per studiare economia, Stefania di Pasquo è tornata nel 2013 (dopo la scuola di Niko Romito) per aprire Locanda Mammì ad Agnone e tra i sapori fondanti cita i formaggi, «in particolare vanno assaggiati il caciocavallo e la straciatina, ma poi anche la zuppa alla santé e le ostie», dice la chef che invita a scoprire la città della 'Ndocciata e della fonderia pontificia di campane. Anche Stefano Rufo ha girato fuori regione, ma poi un richiamo ancestrale lo ha riportato alle pendici delle Mainerde - che invita a scoprire per un'esperienza slow - dove ha aperto la Locanda Belvedere; prepara anche un piatto della memoria: il raviolone scapolese ripieno di patate, bietta, salsiccia, pancetta, carne macinata, scamorza, formaggio e uova.

A Isernia, Existo nasce con lo chef Marx Di Nella in cucina e il sommelier Carlo Pagano in sala che rivela: «Il tartufo bianco delle nostre terre è straordinario, ottimo con i piatti semplici» e suggerisce una piccola chicca: il castello dei Principi Pignatelli di Monteroduni.

A Termoli lo chef dello Svevia, Massimo Talia (presidente regionale della Federazione Italiana Cuochi) gioca la carta del mare con un "intruso" originale e autoctono. «Qui sull'Adriatico i piatti della tradizione come il brodetto, 'u pappone, la pescatrice e le seppie ripiene hanno un elemento in comune - spiega - il peperoncino: cornetto verde fresco o peperoncino pestato». Sulla costa è rimasto solo uno dei tradizionali trabocchi e per raggiungere il luogo dell'anima Talia si allontana verso il santuario di Castelpetroso «un pezzo di gotico fiabesco incastonato tra le montagne».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

300

MILA ABITANTI
Con poco più di 300mila residenti, il Molise è la seconda regione più piccola dopo la Val d'Aosta che ne ha 127mila



Da non perdere. Da Sulmona a Isernia con la Transiberiana d'Italia, attraversando foreste e villaggi di montagna: è uno dei suggerimenti del New York Times, insieme a Capracotta (nella foto sotto), che ha il fascino tipico dei borghi arroccati. A fianco il caciocavallo che con la straciatina è tra i formaggi fondanti dei piatti molisani secondo Stefania di Pasquo della Locanda Mammì ad Agnone



Su ilssole24ore.com

VIAGGI

Le mete da scoprire in Italia e all'estero in un weekend o durante le vacanze

Paolo Paolino, da Pettoranello a Seattle e Monaco di Baviera Amarcord del giovane manager: «I luoghi dove amo tornare»

Luisanna Benfatto

«Siamo persone semplici, semplici sono i nostri paesaggi e la cucina. In nessun altro luogo al mondo ho ritrovato questo mood». A raccontare il suo Molise da quella Monaco di Baviera dove vive oggi è Paolo Paolino, manager 40enne, che dopo gli studi a Roma e a Siena ha iniziato il suo percorso professionale altrove. Prima a Milano in Microsoft, come controller finanziario, poi il trasferimento negli Usa, a Redmond.

«Avevo 18 anni quando ho lasciato Pettoranello, un piccolo centro in provincia di Isernia di 300 abitanti, che ha alle spalle una lunga storia di emigrazione. Non è un caso se il comune dove sono nato sia gemellato con Princeton in New Jersey. È in quella città universitaria che si sono insediati, tra le due guerre, molti compaesani e parenti. La stessa sorte è toccata a me, ma con una destinazione diversa».

Nel 2011 il nuovo trasloco a Monaco di Baviera come finance leader e nel 2015 l'approdo a Nvidia, leader mondiale nei microprocessori e



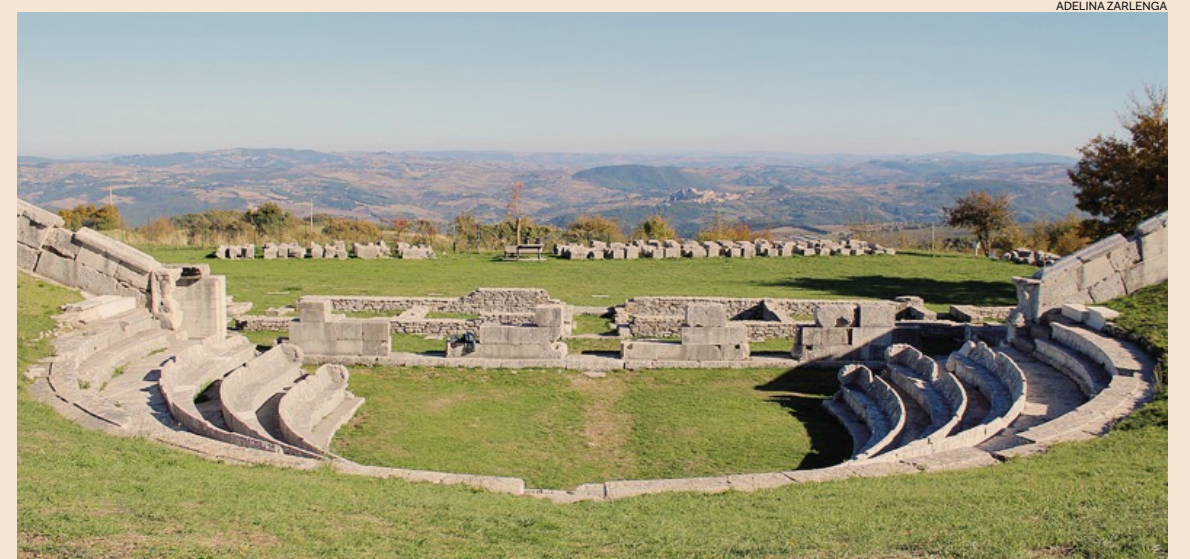
nell'intelligenza artificiale, come direttore finanziario per il mercato Emea. La sua vita oggi è tra Monaco, Londra e San Francisco e questa sconosciuta regione italiana da 300mila abitanti (come un quartiere di Milano o Roma) di cui si parla poco, ma che il New York Times ha portato inaspettatamente alla ribalta.

Continua l'amarcord: «Il centro storico di Isernia dove giocavo a calcio con gli amici tra i vicoli mentre le donne lavorano al tombolo testimoniano questo piccolo mondo antico, una terra pura ma povera di infrastrutture e

aziende. Niente lavoro oggi, come allora. Restano i ricordi candidi di Capracotta, paese a 1.400 metri, noto per le piste di fondo, dove ho imparato a sciare tra le bufere». Sul cammino della formazione spirituale del manager c'è la Basilica di Castelpetroso, sorta dove ci fu la prima apparizione della Madonna fine '800 (che ora trasmette le dirette della messa e dei rosari via Facebook). Il Molise è anche natura selvaggia, rintracciabile a Staffoli dove si pratica il trekking a cavallo in un paesaggio incontaminato. Ad agosto su questi pendii c'è la Corsalonga, una manifestazione in stile western, con cowboy e feste da ballo. Tutte cose in agenda per Paolino, come il festival jazz "Eddie Lang" a Monteroduni, che continua a tenersi informato sulla vita molisana. L'ultima tappa è al teatro sannitico di Pietrabbondante (nella foto sotto) dove si svolge una rassegna teatrale. «Qui si può godere di una magnifica veduta della vallata. Davvero "breathless"» dice. «Ci ho portato anche mia figlia» chiude il molisano expat riportandosi all'oggi, «che è nata e vive con me in Germania e mi ha detto: qua papà è bellissimo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ADELINA ZARLENGA



Il Sole **24 ORE**

MANTENERE VIVO IL RICORDO È UNA NOSTRA RESPONSABILITÀ.

Per celebrare il primo ventennale della Giornata della Memoria, Il Sole 24 Ore vi invita alla lettura di "La pietra nera del ricordo", un itinerario critico che approfondisce molti aspetti della cultura e della storia ebraica. Con un contributo speciale di Silvana Greco sulla senatrice Liliana Segre, superstita dell'Olocausto e attiva testimone della Shoah italiana.

GIULIO BUSI LA PIETRA NERA DEL RICORDO
GIORNATA DELLA MEMORIA I PRIMI VENT'ANNI

Il Sole **24 ORE**
Borse Milano

Con un contributo di Silvana Greco su Liliana Segre

IN EDICOLA DAL 19 GENNAIO CON IL SOLE 24 ORE* E IN LIBRERIA

In collaborazione con l'Associazione Figli della Shoah

1A Ordina la tua copia su Primaedicola.it e ritira, senza costi aggiuntivi né pagamento anticipato, in edicola.

SHOPPING In vendita su Shopping24 offerte.ilssole24ore.com/lapietraneradelricordo

* € 12,90 - prezzo del quotidiano, offerta valida in edicola fino al 18/02/2020. In libreria € 14,90.