

UN MONDO DI IDEE ORIGINALI PER VIAGGIARE

lonely planet

MAR-APR 2020

MAGAZINE
ITALIA

SANNIO
TERRA DI TERRACOTTA

LE ALTRE CICLADI

CREATIVITÀ
JOHANNESBURG

SALISBURGO
NOTE D'ACQUA DOLCE

MODERNA PER TRADIZIONE
DA TBILISI AL CAUCASO

Georgia



Pick 'n' mix
TANGERI

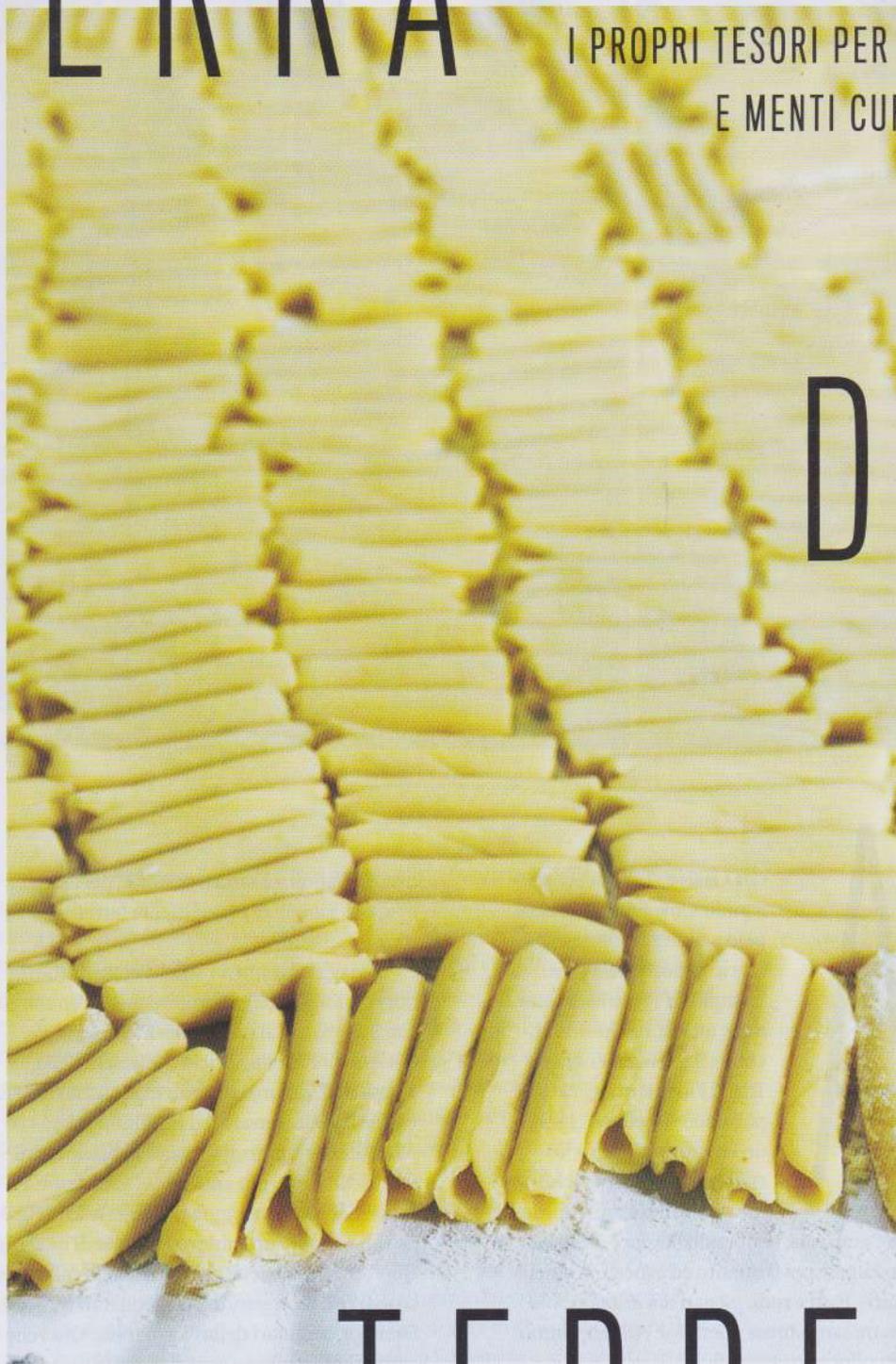
BIMESTRALE • NUMERO 2 • ANNO II • ITALIA 4,90
SVIZZERA ITALIANA: CH CT 12,00 C
SVIZZERA FRANCESE E SVIZZERA TEDESCA: CH 12,50 C

PLUS CRACOVIA ♦ TIBET ♦ CACHOEIRA ♦ KAKADU ♦ TENNESSEE



TERRA

ANIMO RURALE E RADICI NELLA STORIA
LE **LANDE SANNITE** SVELANO
I PROPRI TESORI PER GOLE, PUPILLE
E MENTI CURIOSE



DI

TERRE

Parole di **MASSIMILIANO RELLA** @max.rella e **LUCIANA SQUADRILLI** @lucianasquadrilli

Foto di **MASSIMILIANO RELLA**



A

LZI LA MANO chi conosce il Sannio. Chiedetelo a bruciapelo a dieci persone e ascoltate le risposte del vostro "campione": i più cadranno dalle nuvole ma fuoco-fuochino, una cintura nera di Trivial Pursuit in agguato potrebbe ricordarvi che è un territorio che abbraccia Abruzzo, Molise – che esiste! – e le viscere a nordest

della Campania, lambendo Puglia e Basilicata. Capovolgete poi il quesito ed evocate i mitici Sanniti – tosti e rudi, piegati dai Romani solo dopo tre sanguinose guerre – e i più sapranno forse collocarlo geograficamente.

Terre concentriche, storie che si annodano: sulla dorsale appenninica i massicci dilatano tempi e prospettive, allontanando ciò che può sembrar vicino. Bisogna dunque scegliere, posizionarsi, circoscrivere. Quale Sannio? Quello beneventano, nella Campania più interna e verace, incidendo un tracciato che accarezza le pendici del Taburno-Camposauro: "la dormiente", mito ancestrale di madre-natura. Questo fazzoletto di terra – due ore e mezzo da Roma,

una da Napoli – è saturo di storie, personaggi e sapori, gioielli di un ambiente fertile e quasi incontaminato.

Il viaggio comincia a Sant'Agata de' Goti, borgo-gioiello longobardo su uno strapiombo rimaneggiato dai normanni. È uno scrigno di tesori: il castello, il ciclo d'affreschi nella chiesa dell'Annunziata (con l'Annunciazione e il Giudizio Universale) ed il sublime mosaico pavimentale a marmi spezzati nella chiesa di San Menna, tra i più antichi del Meridione. Il nome del paese omaggia la catanese Sant'Agata, rimane però un mistero l'origine di quel "de' Goti", tra chi sostiene che derivi dalla calata dei barbari e chi propende per i feudatari francesi Drengot, originari della Normandia. Quel che è certo è che in questo centro di antiche cantine scavate nel tufo fu imbottigliata la prima Falanghina della storia, rinascita felice per l'omonima uva bianca autoctona. Terra di vini e di santi, di lupi e di streghe. Dalle *janare* che danzavano ai piedi di un alto noce all'iper-pop san Pio da Pietrelcina, sannita pure lui, fino a sant'Antonio Maria de' Liguori, vescovo e compositore di "Quando nasce Ninno" da cui deriva, pare, "Tu Scendi dalle Stelle". Noi restiamo ben lontani dagli astri, i piedi nel terreno. Dalle



In apertura: il forno di cottura delle ceramiche in una storica bottega di San Lorenzello, una "spasa" di "carrati" (pasta fresca al ferretto, sorta di casarecce fatte con acqua, uova e farina)
 Pagina a fianco, da sinistra: scorcio del centro medievale di Guardia Sanframondi, interni della chiesa di San Menna a Sant'Agata dei Goti (con le colonne tutte diverse ed il pregiato tappeto pavimentale)
 A destra: farfalle del Brasile al museo entomologico di Guardia Sanframondi



terre feconde di cultura e colture provengono anche i marmi rossi con cui il Vanvitelli abbellì gli interni della Reggia di Caserta: venivano estratti dalle cave di Vituliano, a pochi chilometri da Torrecuso, paese-simbolo dell'Aglianico del Taburno, rosso potente che ci segue lungo il percorso. E che ci guida da Solopaca ai campi morbidi e pettinati di Castelvenere, il paese più ricco di vigne a metà tra le vicine terme di Telesse e i borghi della ceramica artistica Cerreto Sannita e San Lorenzello, tappe di musei tematici e botteghe storiche. Potremmo da qui incamminarci sul nuovo percorso guidato di urban trekking (una passeggiata tra vigneti, boschi e cantine tufacee) o pedalare sul "Sentiero di Venere" (due dozzine di chilometri tra vigne e ulivi) o – solo per polpacci allenati, categoria enduro – tentare la scalata del Monte Acero Hard Trail: un saliscendi di tornanti, rocce & co. Ormai il profumo del Molise e del Parco Nazionale del Matese è nell'aria, basterebbe deviare per Cusano Mutri dove i torrentisti vanno alle gole di Caccaviola e i golosi a caccia di porcini. E proseguire per Pietraraja, l'ultimo lembo beneventano, un borgo montano noto per i resti fossili di *Ciro*, un cucciolo di dinosauro *Scipionyx Samniticus*, trovati quarant'anni

fa. Rimaniamo in Campania e riscendiamo verso Guardia Sanframondi che sorveglia la Valle Telesina. Ci attendono il castello normanno, il centro medievale (in via di recupero), il curioso museo della farfalla – un migliaio gli esemplari da tutto il mondo – e quello comunale intitolato al seicentesco pittore giramondo Paolo De Matteis. La chiesa Ave Gratia Plena è la somma architettonica di due templi in uno, realizzati tra Quattrocento e Cinquecento. Ci arriviamo camminando nei vicoli di un borgo caduto in abbandono ma rivitalizzato da una comunità di stranieri arrivati un po' alla volta da mezzo mondo (in buona parte per restarci). Come Carlo, un'americana dal nome da uomo che promuove la scoperta di chicche nascoste del beneventano, o il finanziere scozzese Garrick, oggi sposato con una magistrata campana. Ma la prima "forestiera", arrivata casualmente una decina d'anni fa è stata l'artista Clare scozzese pure lei: un colpo di fulmine e l'anno successivo prese il gatto, caricò l'auto di quadri e guidò fin quaggiù dall'isola di Arran. Il passaparola ha fatto il resto (e non si tratta di nostalgici delle associazioni sannite nel mondo né di emigrati di ritorno) e ci riporta oggi alla casella di partenza. Do you know where Sannio is?



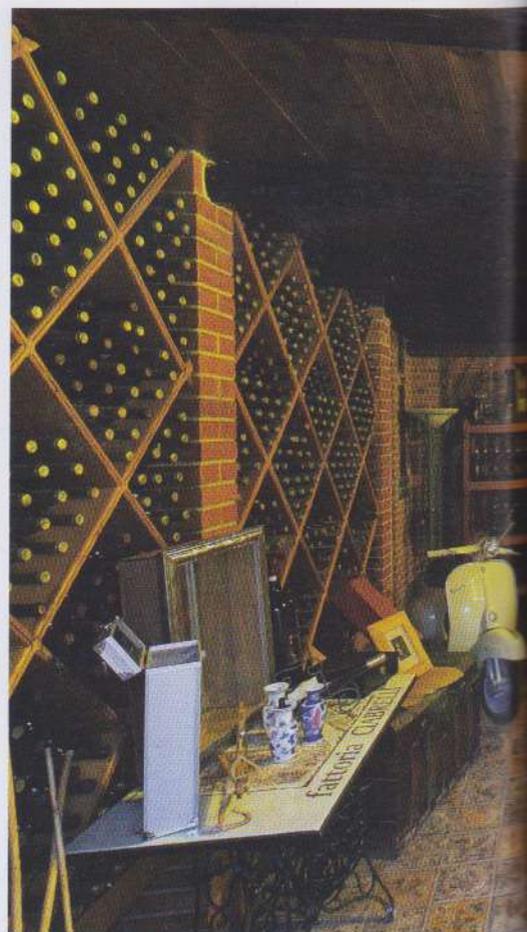
Dimenticate i gattini sul web, la star è **Ciro**: artigli, occhi enormi e denti aguzzi non riescono a rendere minacciosa una sagoma impressa sulla pietra calcarea vecchia di oltre cento milioni di anni. Unico esemplare noto della specie *Scipionyx samniticus*, è una preziosa testimonianza paleontologica. Conservato incredibilmente bene, il cucciolo fossile è stato ritrovato nel 1980 a Pietraraja dal veronese Giovanni Todesco ed oggi si trova al Paleolab, museo interattivo del parco Geopaleontologico regionale



A sinistra: "abbuoto" arrostito ripieno di trippa e animelle

A destra: punto vendita di azienda agricola-agriturismo specializzata nella produzione di vini da vitigni autoctoni a Castelvenere, scene di apicoltura a Sant'Agata de' Goti

In basso: vigne a Torrecuso, sullo sfondo il borgo di Guardia Sanframondi



DAI CAMPI ALLA TAVOLA

L'ANTICA TERRA DEI SANNITI, POPOLO DI GUERRIERI-PASTORI DALLO SPIRITO FIERO, CONSERVA LE TRACCE DEL PROPRIO PASSATO ANCHE NELL'ENOGASTRONOMIA

NON MANCANO OGGI esempi di avanguardia nella ristorazione e nell'enologia locale, i sapori del territorio restano tuttavia ancorati a un'animo rurale, talvolta ancestrale. Lo dimostra la folta presenza di prodotti inseriti dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità nella sua "Arca del Gusto". Iniziamo col pane: quello di Saragolla è realizzato con lievito madre e farina di un'antica varietà rustica di grano duro di origine bulgara. Il pomodorino verneteca sannita - varietà piccola e tonda, buccia gialla e polpa rosata - viene coltivato nelle zone pedemontane dell'appennino ed è un pomodoro "da serbo": è facile vederne i grappoli cangianti appesi ai davanzali delle case nei tradizionali pienneci cui attingere in inverno. Allevamento e pastorizia qui hanno ancora un ruolo importante, lo ribadiscono altri presidi come la salsiccia rossa di Castelpoto

- specialità della valle Caudina da gustare fresca o stagionata, racchiude nel budello diversi tagli di carne suina, lardo e pancetta lavorati con polvere di peperoncino, aglio, sale e finocchietto - e la pecora Laticauda: antica razza nata sulle montagne del Fortore dall'incrocio tra la pecora appenninica e quella berbera, ha coda tozza e larga (il nome deriva dal latino *latis cauda*) e sapore delicato e profumato di carni, latte e formaggi poveri di colesterolo. Altra gemma locale, rinomata fin dai tempi del Regno di Napoli, è il prosciutto di Pietraroja: l'aria fredda e tersa del borgo sulle pendici del Matese e la lavorazione artigianale - con salatura e speziatura, torchiatura e lieve affumicatura - conferiscono a questo raro salume un aroma unico. Si può avere la fortuna di trovarlo in qualche menu locale, abbinato alle sostanziose ricette della tradizione: dall'impanata - o 'mbanata, zuppa di fagioli ed erbe selvatiche servita con la "pizza





di granone” a base di mais – alla Scarpella di Castelvenere, tipica del carnevale: una sorta di lasagna bianca cotta al forno a legna, condita con formaggi, salumi e cos'altro la dispensa casalinga offre. Per stomaci forti l'abbuoto (*abbut*), antico piatto della transumanza: involtino di interiora di agnellino da latte profumate con aglio, sale a pepe e avvolte nella rete del fegato, arrostito o in umido.

Se passate da queste parti tra le ultime settimane d'estate e le prime d'autunno segnatevi un'agenda di feste e sagre, mantengono tutte uno spirito autentico e offrono l'occasione di assaggiare specialità locali: ad agosto la Festa del Grano – legata al raccolto ed al culto di san Rocco, anima Foglianise con carri adornati da spighe – poi quelle dell'uva e del vino a Solopaca e a Castelvenere. Non c'è bisogno però di aspettare tanto, ogni viaggio nel Sannio invita a creare la propria sagra di ogni giorno, personalissima e irripetibile. **LP**



MASSIMILIANO RELLA, appassionato di cultura mediterranea e tradizioni agricole, scrive di turismo ed enogastronomia. **LUCIANA SQUADRILLI**,



food editor e critica gastronomica, è costantemente in viaggio alla ricerca di cose (e storie) buone