

Sulle strade del Giro d'Italia: dal Laceno a San Giorgio del Sannio

11.05.2012, Ottopagine (di Mario Pennella e Annito Abate)

Bagnoli Irpino – Da feudo dei Cavaniglia a regno del tartufo nero.



Da centro fortificato del ducato longobardo a feudo degli Aragonesi dei Cavaniglia. È la storia di Bagnoli Irpino in provincia di Avellino, per anni anche sede di ritrovo degli accademici Pontaniani e luogo d'ispirazione del poeta Sannazzaro, che propri qui trovò ispirazione per il suo poema "Arcadia".

Il paese, che conta poco più di 3mila anime, sorge all'ombra dei Monti Picentini. Ci si arriva facilmente, percorrendo l'autostrada Napoli- Bari, uscita Avellino Est proseguendo lungo l'Ofantina fino all'uscita di Montella. Il suo centro storico (con impianto ottocentesco e che ha il fulcro nel rione della Giudecca) è ricco di monumenti da vedere: dalla Chiesa Madre Collegiata di Santa Maria Assunta al complesso monumentale di San Domenico. Ma si trovano anche i ruderi di un castello longobardo e un palazzo cinquecentesco: Palazzo Tenta, sede in passato di alcune fabbriche tessili.

A Bagnoli Irpino sono legati anche molti personaggi illustri: il matematico Giovan Battista Abiosi, il poeta Giulio Acciano, il pittore Quintino Scolavino. Qui c'è anche l'unica stazione sciistica della Campania: l'altopiano del Laceno. Chi vuole perdersi tra le bellezze della natura in Irpinia, non può non fare tappa qui. Il Monte Cervialto, il Rajamagra e il Monte Cervarolo, abbracciano la vallata, dove si estende un lago di origine carsica, oltre che le grotte del Caliendo. E anche l'altopiano del Laceno è ricco di storia. Qui, infatti, nell'XI secolo furono ospiti San Guglielmo da Vercelli, fondatore dell'Abbazia di Montevergine e del Goletto, e San Giovanni da Matera, che vissero da eremiti nei pressi del piccolo lago.

Oggi Bagnoli Irpino e il Laceno sono conosciuti in tutto il mondo anche per i loro prodotti tipici. Su tutti il tartufo nero. Tantissimi i modi in cui mangiarlo, noi ve ne proponiamo uno particolare: la parmigiana di tartufo. Per prepararla basta cospargere di burro una terrina di terracotta, affettare in lamelle sottili il tartufo e il parmigiano reggiano. Iniziando dal formaggio alternare vari strati dei due ingredienti fino a raggiungere lo spessore 4-5 centimetri. Mettere in forno a 220°, allo sciogliersi del formaggio il piatto è pronto.

Per chi volesse assaporare l'originale può far tappa al ristorante Lo Spiedo, accoglienza e genuinità sono garantiti. Ma ci sono anche altri luoghi dove poter mangiare a base di tartufo e funghi (altra particolarità del Laceno). L'elenco è lungo, ve ne citiamo qualcuno: Il Fauno, Taverna Capozzi, La Casa di Tornola, Cervialto, Il Grisone, La Lucciola, Rifugio Lacenò e Rifugio Amatucci. Per tre volte tappa d'arrivo del Giro d'Italia (1976, 1998, 2012), Bagnoli è anche conosciuta per la "Pezza Bagnolese", per secoli importante capo per il corredo da sposa. E ancora per la sagra del tartufo e della castagna che si tiene ad ottobre e richiama migliaia e migliaia di visitatori. Impossibile perdersela.

I migliori “frutti” della natura, belli, profumati e saporiti: castagne e funghi.



Filetto al tartufo sorseggiando Taurasi Docg - Terminata la “scalata” si arriva quasi a quota 700 metri, la parte bassa di Bagnoli Irpino, quella alta supera i 1.800 metri sul livello del mare. 3.500 abitanti, a ridosso dei Monti Picentini tra le alte vette dei monti Cervialto, Rajamagra e Cervarolo che avvolgono l’altopiano di Laceno ed il suo noto lago d’altura. Qui, in montagna, il clima non è adatto tanto alla coltivazione della vite ma i boschi ed i terreni coltivati sanno regalare i migliori “frutti” della natura, belli, profumati e saporiti: castagne e funghi.

Quando si fa “tappa” tra Bagnoli Irpino e Laceno il pensiero va immediatamente all’amato ed omonimo tartufo nero e allo scorzone, sua versione estiva. Lasciato il Sannio si attraversano tutti e tre gli areali delle DOCG: Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi, due grandi bianchi ed un grandissimo nero a sottolineare e ad avvalorare il fatto che siamo in un importante territorio a forte valenza enogastronomica, forse uno dei più importanti d’Italia, sicuramente il primo del Sud.

Il cibo che si intende proporre, complice la frizzantina aria dei monti, e le calorie sprecate a “pedalare”, porta a scegliere, in abbinamento, il vino più scuro, quello a base di aglianico. Restare quanto più vicino all’arrivo della nostra “tappa”, sarà un Taurasi d’altura, quello nato e cresciuto con le escursioni termiche che regalano intensità dei profumi ed una acidità che accompagnerà il vino nel tempo, per lunghissimo tempo, quello di Montemarano, Castelfranci e Paternopoli, culla dei nostri splendidi Taurasi di Montagna dove le vigne producono anche fino a 6 o 700 metri sul livello del mare, dove il vigneron, tra realtà ed ironia dice che il suo vino si fa da solo, con i lieviti che sopravvivono, da anni, buoni e combattivi, nelle cantine dei padri, dei nonni e dei nonni dei nonni, con il freddo che illimpidisce i vini naturalmente senza fargli perdere struttura e corpo restituendo, al nettare purpureo, quasi una masticabilità ed una tridimensionalità.

Il Taurasi mi emoziona! Il valore del territorio ispirare l’abbinamento cibo-vino proposto per questa “tappa”: filetto di manzo al tartufo nero di Bagnoli Irpino in abbinamento uno splendido Taurasi DOCG di montagna, cosa c’è di meglio. Se si vuole accostare al piatto anche un contorno si può provare con patate arrosolate e funghi porcini trifolati, magari quelli dai profumi intensi e profumati, aromatici, appena raccolti tra i boschi di Laceno. Uno spesso e succulento filetto da cuocere alla griglia ma soprattutto profumate fette di tartufo nero di Bagnoli Irpino da disporre tra i tagli trasversali della carne, cotta e fumante; a parte un tegame con olio extravergine di oliva, sale, pepe e qualche goccia di aceto balsamico per valorizzare la preparazione. Un leggero passaggio a fuoco vivace, sarà il matrimonio ideale per l’armonia finale dei sapori con il condimento. Ed ora, in attesa del prossimo “giro”, si continui a “respirare” le montagne dell’Irpinia, si preparino le sagre del tuber aestivum vitt e quelle autunnali dei frutti del castanea sativa.

San Giorgio del Sannio – La città della cortesia che ama il ciclismo

La “città dei fiori e della cortesia” si tinge di rosa. Per chi è alla ricerca di un luogo in cui trovare sport, divertimento per tutta la famiglia e per scoprire la tipicità delle produzioni locali la meta giusta questo weekend è San Giorgio del Sannio. Territorio di ventitré chilometri quadrati, a 380 metri sul livello del mare, conta circa diecimila residenti.



Da sempre è un accogliente centro della provincia di Benevento, per la sua posizione geografica: un altopiano compreso tra le valli del Sabato e del Calore, ai piedi della collina su cui si erge Montefusco e per la vicinanza alla città capoluogo e agli centri della Campania. Facilmente raggiungibile attraverso l’autostrada A16 (Napoli – Bari), percorrendo il raccordo A16 – Benevento fino all’uscita di San Giorgio del Sannio. L’attuale

denominazione ha sostituito la vecchia di San Giorgio della Montagna di Montefusco (dal feudo di Montefusco). Il nome fu dapprima cambiato in “San Giorgio la Montagna”, rimanendo tale fino al 1929 quando la denominazione fu cambiata in San Giorgio del Sannio.

Considerata “la città dei fiori e della cortesia”, il prossimo fine settimana è quello più adatto per poter visitare San Giorgio del Sannio e per vivere al contempo le emozioni del Giro d’Italia. Quelle emozioni che non si possono raccontare in differita, ma che si possono solo vivere dal box rosa. Tutto ciò sarà possibile questo week end a San Giorgio del Sannio, che sarà protagonista della partenza della nona tappa del 95° Giro d’Italia. Non è la prima volta che la cittadina del medio Calore ospita quest’importante appuntamento sportivo. San Giorgio del Sannio, infatti, vanta un’importante tradizione ciclistica ospitando più volte negli anni il passaggio della corsa rosa e importanti eventi sportivi.

Proprio per celebrare questa tradizione è stata allestita quest’anno, in occasione della partenza del Giro d’Italia, la mostra fotografica ‘Ruote, pedali e pedivella’. Un’esposizione che racconta quarant’anni di storia del ciclismo, per ricordare le varie tappe della corsa rosa che hanno attraversato la cittadina del medio Calore. Si caratterizza anche per l’accoglienza. Numerose le iniziative promosse per ospitare al meglio i turisti, dal ‘menù in rosa’ alle ‘vetrine in rosa’. Menù in rosa sì, ma che rispettino la tradizione locale. Come assicura la titolare dell’Osteria ‘La cucina di Anna’, che nella carta appositamente realizzata per il Giro d’Italia non farà mancare “fusilli e tracchiole” con sugo realizzato seguendo la ricetta tipica sangiorgese. Prodotti che sarà possibile degustare per tutto il giorno, a partire delle ore 11. C’è chi invece garantisce anche ‘tartufo scorzone’ di stagione. Lo si può trovare alla ‘Locanda della Luna’, dove tra le pietanze proposte sarà possibile mangiare il tagliolino fatto con uova d’oca con tartufo scorzone. E ancora, tra i prodotti tipici sicuramente va menzionata anche la ‘mperciata, realizzata con pane raffermo tagliato a pezzetti, broccoli di rapa e olio extra vergine d’oliva e aglio.

SAPORI DEL SANNIO

Alla semplicità della ricetta, si contrappone la ricerca del gusto

A San Giorgio d’obbligo ‘mperciata e Falanghina – Meno male che si parte già da quota 380 metri sul livello del mare. Seguiamo il percorso ideale dell’unica tappa in Campania del 95° Giro d’Italia promuovendo il territorio attraverso il suo cibo ed il suo vino. Si parte, dal quarto comune della provincia di Benevento per numero di abitanti, circa 10.000 anime, dall’Appennino sannita, ai piedi del colle di Montefusco, guardando il fiume Calore Irpino e dominando la vallata del fiume Sabato. San Giorgio del Sannio un tempo si chiamava San Giorgio della Montagna di Montefusco

ed era costituito da quattro contrade, San Giorgio, Sant'Agnese, Ginestra (la più antica, era un vico romano) e San Rocco oggi riunite in un'unica conurbazione.

Questo paese ha tutte le carte in regola per esprimere prodotti di eccellenza in campo enogastronomico, la sua economia lo ha visto un importante centro di coltivazione e lavorazione del tabacco, ed ancora oggi l'agricoltura fa sentire il suo peso. E' proprio la tradizione ad ispirare l'abbinamento cibovino di territorio proposto per questa "tappa": la 'mperciata di San Giorgio del Sannio abbinata con un Falanghina del Sannio D.O.C., Sottozona Taburno.



Come spesso accade nell'antica cucina contadina, il piatto proposto è povero e quindi si basa sul riutilizzo degli "avanzi", in questo caso del pane raffermo, quello fatto nei giorni precedenti. Alla povertà degli ingredienti, alla semplicità della ricetta, si contrappone la ricerca del gusto, del sapore, cibo nutriente per continuare il duro lavoro nei campi. Si esaltano allora i sapori, la tendenza dolce del pane (ideale sarebbe quello tradizionale di un tempo che invecchiava magnificamente), la mineralità dei prodotti dell'orto, in questo caso l'aromaticità e la tendenza amarognola dei broccoli di rapa, ancora l'aromaticità e l'untuosità ma anche una delicatissima tendenza acida dell'olio extra vergine di oliva; un piatto caldo da abbinare con un ottimo vino "fresco", tra i profumi

dei ricordi e la storia del territorio! Un gusto croccante ed intenso, saporito, dove tutti gli ingredienti vengono esaltati in una grossa padella chiamata "farzora"; il gusto emerge proprio perché l'olio impregna il pane tagliato a pezzetti, lo ammorbidisce, lo riempie e lo attraversa per poi combinarsi con le verdure (in alternativa invece dei broccoli di rapa si possono impiegare altre erbe come i cardilli cicorione) e l'aglio. In dialetto 'mperciare vuol dire proprio impregnarsi di liquido, in questo caso del fluido nettare delle olive delle colline sannite. In abbinamento un vino con una discreta alcolicità per contrapporsi all'untuosità, un buon equilibrio per bilanciare la tendenza dolce del pane ma anche quella amarognola della verdura, con l'intensità ad assecondare l'aromaticità; un bianco del territorio, Falanghina del Sannio D.O.C., Sottozona Taburno dalla cui "cantina" è possibile "prelevare" campioni giovani o più maturi, a seconda del grado di intensità ed "impregamento" degli ingredienti della preparazione e del piccante, se aggiunto. Il mio pensiero va ad uno splendido Kissos Falanghina del Taburno DOC delle Cantine Tora, degustato la scorsa estate con grande piacere e sorpresa per le sue caratteristiche organolettiche generali. Colore giallo carico, quasi dorato, ottima consistenza, naso intenso e complesso, frutti maturi, in bocca è caldo (14 gradi), equilibrato tra una percettibile morbidezza ed una evidente acidità (freschezza), ma ancor più per la percettibile sapidità.