

(Pubblicato sul sito di "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 29.06.2010)

Articolo tratto da [www.lapilli.eu](http://www.lapilli.eu), la rivista dell'Associazione Culturale "Prometeo" di Torre del Greco (NA)

## Andar per sagre e trovar sorprese. Country House Nonna Pina: cucina di qualità nell'Irpinia che non ti aspetti

Lunedì 28 Giugno 2010 - Scritto da Maddalena Venuso



Leggo un po' dovunque della sagra del Pecorino Bagnolese: annunci entusiasti per il programma del 19 e 20 giugno a Bagnoli Irpino, Avellino. Dal momento che, per il mio lavoro, vado spesso in giro a cercare tipicità, mi reco a Bagnoli convinta di trovare materiale per un bell'articolo. Arrivo a Bagnoli nel primo pomeriggio, pronta ad una serata di degustazioni e fotografie e ad una domenica di escursioni nel verde e di

visite alla Chiesa Collegiata, ricca di preziose opere d'arte, e al castello Normanno.

Invece... la prima sorpresa! La Sagra annunciata è tutta in due stand e la Pro-Loce, alla quale mi rivolgo per informazioni, è quanto meno "scoordinata"! Scoraggiata, decido con mio marito di recarmi subito alla Country House dove abbiamo prenotato, temendo un'altra sorpresa. E la sorpresa c'è, eccome! Imbocchiamo una stradina che si inerpica in collina, seguiamo le indicazioni e.. eccola, la Country House "Nonna Pina". Circondata dalle verdi alture del Parco dei Monti Picentini, immersa nella vegetazione, una bella villa di campagna, ottimamente restaurata, ci accoglie con le tinte calde della facciata e il muro di cinta in pietra locale. Sulla targa all'ingresso leggo un nome francese: ci accoglie la proprietaria della Country House, Pascale, che ci spiega l'arcano: è lei Pascale Joelle Jeanne Belingou, francese di Lourdes, che ha sposato Rocco Russo, un bagnolese innamorato della sua terra. Il sorriso e la cordialità della coppia ci fanno dimenticare l'impressione sfavorevole ricevuta in piazza, e la vista degli interni della dimora ci riconcilia immediatamente con Bagnoli. Pascale ci apre le porte della camera Tulipano (ogni camera porta il nome di un fiore), un mix di comodità, eleganza, modernità: il soggiorno si prospetta piacevolissimo, e Rocco si offre di accompagnarci alla scoperta del territorio. Rinunciamo ad un tuffo nella piscina situata nel giardino perfettamente attrezzato, compreso un piccolo parco giochi per i piccoli, e via..., alla scoperta della Chiesa, dove ci affascina in particolare il prezioso Coro Ligneo del 1600, opera del caratteristico artigianato bagnolese, delle mura del Castello e della

storia dei Cavaniglia, che hanno improntato di sé tutta la cittadina. Si fa presto sera, e Rocco ci invita a cena, dove ci fa assaggiare gli squisiti formaggi della zona, pecorino bagnolese e ricotta, caciocavallo di sola mucca bruna, deliziosi salumi. Le due sale da pranzo sono ben arredate e curate, con un bel camino che aggiunge fascino alla tavola, il servizio impeccabile. Gli ospiti sono tutti sereni e a proprio agio, io alzo il calice in cui Rocco ha versato del vino rosso e ... la terza sorpresa, graditissima! Ammiro il colore rosso rubino carico, aspiro un profumo fra il fruttato e lo speziato, assaggio e scopro un elegante mix di sentori di amarene, prugna, di erba secca ( forse tabacco?), piacevolissimo: un vino corposo, elegante, che si lascia scoprire lentamente e si accompagna perfettamente al piatto proposto da Rocco. Non riesco però a riconoscerlo, e chiedo aiuto a Rocco: mi svela che si tratta di un Tuccanese di produzione propria, anche se il vitigno è un autoctono di Puglia, che alcuni assimilano, forse per avvenute contaminazioni, al Sangiovese. Rocco ci racconta che già i suoi nonni producevano il Tuccanese, e che il vino è ancora più buono quando invecchia: mi assicura che approfondirò la conoscenza del Tuccanese l'indomani, a pranzo, dove assaggeremo la cucina locale opera di Pascale, che prepara le ricette tradizionali del posto tramandate da Nonna Pina, la mamma di Rocco che ha dato il nome alla Country House.

La domenica, dopo averci accompagnato in un interessante tour per caseifici, Rocco ci stupisce a tavola: antipasto di pecorini erborinati, piccanti, al tartufo, ricotta vaccina, salame e salsiccia secca, bruschette al caciocavallo di "sola bruna" e polenta al tartufo bagnolese: un tour del gusto locale, altro che la sagra!

Segue una zuppa di *chichierchie* provenienti dal mercato dei legumi che si tiene presso il Santuario di San Gerardo a Materdomini, con "salsiccia pezzente" e verdure dell'orto; un primo di ravioli ripieni di ricotta di mucca Jersey, deliziose costolette di agnello al forno con contorno di patate e verdure. Anche il dolce, una morbida torta di fragole, è squisito.

Penso che la passeggiata a Bagnoli è valsa la pena, facendomi gustare un'accoglienza di qualità ancor prima che le delizie gastronomiche locali e fornendomi materiale per più di un articolo. Andiamo via ripromettendoci di tornare: abbiamo ancora tanto da visitare a Bagnoli e in Irpinia! L'auto si allontana fra l'abbaiare festoso di cani spinoni che, abbandonati dai loro padroni, hanno trovato accoglienza e cure presso la Country House: un luogo che comunica attenzione per le persone e amore per la propria terra, quell'Irpinia tutta da scoprire che è davvero il cuore verde della Campania.