DOPPIOZERO

Molise a tavola

Alberto Saibene
5 Dicembre 2011

Ero partito per l'interno del Molise con l'acquolina in bocca. Mi ricordavo, dei viaggi passati sia il pesce crudo di Termoli sia alcune leccornie (*vulgo*: giacimenti gastronomici) che non avevo trovato altrove nel nostro sud. Eppure dopo due giorni di scorribande – conoscete il fascino dei siti di Saepinum o di Pietrabbondante? E le viuzze strette di Campobasso o di Larino? – col mio *coéquipier* ci eravamo dovuti accontentare di pizzerie napoletane, buone sì, ma insomma altre erano le nostre speranze.

Il Molise è una zona ancora appartata di cui non parla quasi mai nessuno – Antonio Pascale vi ha dedicato un libro, *Non è per cattiveria*, ancora più divagante del solito – figlio di una civiltà agricola e di pastorizia. Visto che nelle case si mangia ancora benissimo, spesso due volte al giorno, quali sono allora le occasioni per andare al ristorante? Le solite della vecchia Italia: matrimoni, comunioni, battesimi, rimpatriate di coscritti. I

più giovani vanno in pizzeria. Allora accade che il giorno di Pasqua, stufi della pizza, siamo tornati, unici clienti, in un indirizzo che avevamo già sperimentato (per usare un’espressione da ispettore Michelin).

Civita di Bojano è un paesino semiabbondanato attorno a un castello diruto, alle pendici del Matese. È qui che Filindo, dopo una carriera di camionista, ha aperto con Antonietta una piccola osteria dove il gusto per la materia prima è alla base di una cucina d’eccellenza. Il Molise per capirlo va mangiato: e allora ricottine e formaggi a diversa stagionatura, prosciutto di maiale nero che, ci dicono, gira libero per la montagna, frittini di verdura di campo, ma fatevi fare anche una semplice insalata con le verdure di stagione. Poi, se non si vuol restare tramortiti, la scelta s’impone tra le paste (che rimpianto per certe lasagnette!) e i secondi. Abbiamo optato per l’agnello arrosto davvero saporito e soprattutto ben cotto (agnello e pollame sono buoni solo se cotti a puntino, scilicet parecchio). Per finire un dolce di ricotta buonissimo e uno di tradizione pasquale, “un po’ gnucco” secondo la definizione del mio commensale che, forse indovinerete, vive sopra il Rubicone.

Pasqua con chi vuoi, ma Filindo è un personaggio piuttosto burbero: rivedendoci dopo un anno non ha fatto un plissé e, a meno che la sua clientela sia composta in prevalenza di milanesi in gita, ci ha un po’ spiazzati. In realtà l’altra volta ci aveva parlato del notabilato di Isernia e degli abitanti della sottostante Bojano (che ha dato i natali allo storico Emilio Gentile) come i clienti di maggior consuetudine. Ma se hai pazienza, dopo un po’ comincia a parlare e ti spiega cosa stai mangiando, dove trova le materie prime, insomma come tiene in vita la tradizione innovandola con intelligenza. Si spendono 30 euro bevendo un Aglianico sfuso che a me pare migliore (perché di gradazione leggermente inferiore) a quelli imbottigliati. Sbaglierò?

Borgo Antico - Largo San Giovanni 6 - Civita superiore di Bojano (CB) 3488220215. Gradita la prenotazione (ma non abbiamo mai visto altri clienti).

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO