

MARCOPOLO



BIMESTRALE • ANNO VII • N°

MARGARETH MADÈ

MALDIVE

IL PARADISO VI ASPETTA

RESORT DA SOGNO,
NUOVE APERTURE,
ATTIVITÀ PER RELAX,
SPORT E BAMBINI

SPECIALE VACANZE INVERNALI

Proposte e occasioni
per partire durante le Feste,
da Natale all'Epifania

GASTRONOMIA

Chef in ascesa: da scoprire
prima che diventino famosi

CUBA CAMBIA

Da L'Havana al mare,
l'isola si trasforma

BARCELLONA NUOVA

Tutte le novità, dagli hotel
al quartiere del porto

IMMOBILIARE VENEZIA

Prezzi accessibili
Tagli piccoli in posizioni top
da 290.000 euro



Italia da scoprire | **Abruzzo e Molise**

La felicità delle piccole cose

Un itinerario nelle due regioni, tra borghi e boschi, scalpellini e "cuochi di famiglia", confetti golosi e tartufi. Perché ci sono viaggi nell'Italia "minore" che ci fanno assaporare le piccole, grandi gioie della vita, quelle più vere...

Testo e foto di *Massimiliano Rella*

1

Il museo delle
campane

2

Formaggi e legumi
di montagna

3

Sciare
a Prato Gentile





C'è un'Italia meno conosciuta, fatta di paesini e angoli di natura incontaminata, che vale la pena visitare: non solo perché si scoprono posti di insospettata bellezza, ma anche perché ci si immerge in ritmi rilassati, in atmosfere di pace e si gode di quei piccoli ma allo stesso tempo grandi piaceri della vita, come una cucina sana e gustosa, rapporti umani autentici, angoli di serenità. Ci troviamo al confine tra due regioni - **Abruzzo** e **Molise** - in quel comprensorio chiamato **Agnone-Medio Sangro**. Sul versante molisano **Capracotta**, **Agnone** e **Pescopennataro**, in provincia di **Isernia**, sono i paesi più vicini; su quello abruzzese i borghi di **Rosello**, **Borrello** e **Riolo del Sangro**, in provincia di **Chieti**, ci aprono la strada per la valle del fiume **Sangro**. Siamo circondati da montagne che hanno sofferto lo spopolamento migratorio, ma anche per questo ci regalano una natura immacolata, borghi silenziosi, storie singolari e sapori genuini.

Tradizione molisana

Arrivando dalla Roma-Napoli (A1) ci muoviamo nei primi paesi in alto **Molise**. **Agnone**, la cittadina più popolosa del comprensorio, è nota per la produzione di campane, tradizione che scopriamo al **Museo della Campana dell'Antica Fonderia Pontificia Marinelli**, tramandata in famiglia da ventisette generazioni. Ancora oggi l'azienda produce campane bronzee per le chiese di tutto il mondo e il percorso museale ci racconta anche le tecniche di produzione. Va da sé che il centro storico di **Agnone** è uno scrigno di chiese, tutte da scoprire. Come quella di **San Francesco** (XV sec), con cupola a tamburo su un campanile la cui parte finale è in ferro battuto. Gli altri tesori di Agnone sono i dolci: i "confetti ricei", le "campane" rivestite



Il museo delle campane

Ad **Agnone**, l'**Antica Fonderia Pontificia Marinelli**, azienda storica a conduzione familiare oggi guidata dai fratelli **Pasquale** e **Armando**, fabbrica campane artigianali. È **la più antica al mondo** nel suo genere: la prima fusione documentata risale al 1339. Ogni campana è un pezzo unico per decorazioni e suono, prodotte in diverse dimensioni, tutte di bronzo della migliore qualità. Sopra i laboratori, il **Museo Storico della Campana** espone oltre 500 antichi esemplari, antichi attrezzi e calchi. Un percorso didattico descrive le fasi della lavorazione. Visite solo guidate, durata 1 ora, alle h 12 oppure alle 16, biglietto 5 €, ridotto 3,50 €. Chiuso domenica pomeriggio. Info: www.campanemarinelli.com

Tradizioni

In queste due pagine, l'**Antica Fonderia Pontificia Marinelli** ad **Agnone**. In apertura, la riserva naturale guidata **Abetina di Rosello**, area protetta dell'**Abruzzo**, e un delizioso **tartufo di Borrello**





di cioccolato e tanti altri. La **Campana**, ottenuta da un impasto a base di noci e farina di mandorle e ricoperta di puro cioccolato gianduia, è la specialità della **Dolciaria Labbate Mazziotta**, a gestione familiare. Tra le ricette tradizionali, le ostie ripiene di miele, cioccolato, noci e mandorle, e i mostaccioli. La **Dolciaria Carosella**, confettificio artigianale fondato nel 1839, produce in esclusiva la **Mandorla Confettata Riccia**, un confetto morbido fatto con una mandorla siciliana di Avola tostata e aromatizzata alla cannella, che fa da ripieno a un guscio di zucchero cristallizzato e rugoso. Deliziosa anche la pasta reale con mandorle aromatizzate, ricoperta di puro fondente.

Sull'alto Appennino

In meno di 20 km siamo a **Capracotta**, 1.420 d'altezza e solo un migliaio d'abitanti, il tipico paesello sorto attorno a una chiesa: la settecentesca **Chiesa Parrocchiale dell'Assunta**, fondata a sua volta sui resti di una chiesa arcaica. Qui nel "paese delle bufere" il manto nevoso può superare il metro abbondante, non a caso Capracotta è il secondo Comune più alto dell'Appennino, situata tra i monti **Capraro e Campo**, a due passi dagli impianti sciistici di **Prato Gentile**. Sulle vette dell'Alto Molise, a ridosso delle **Abetine abruzzesi**, le piste di sci da fondo (vedi il box a pag. 62) si addentrano in un'incantevole fagge-

Sopra, la **Campana** della **Dolciaria Labbate Mazziotta**; a destra, le specialità della **Dolciaria Carosella**: le ostie ripiene e la **Mandorla Confettata Riccia**. Nella pagina successiva, il paesaggio di **Capracotta** e il ristorante **L'Elfo**





ta. Per recuperare energie ci attende una cucina piena di bontà, come la tenerissima **pezzata**, una minestra di pezzi di carne di pecora in brodo. La cena perfetta che gustiamo al ristorante **L'Elfo**, dal bravo chef **Michele Sozio**, che ci riserva anche un assaggio finale di formaggi artigianali. Buonissimi: scamorze, stracciate, pecorino e caciocavallo Macchione. L'ultimo scampolo di Molise è il borgo ameno di **Pescopennataro**, abbarbicato a 1.200 metri su uno sperone a strapiombo sulla **valle del Sangro**: avvolto dalle masse di nuvole in movimento, nel rosa e nell'azzurro del tramonto, è uno spettacolo suggestivo. Un tempo era il paese degli scalpellini, oggi c'è solo **Edoardo Lalli** a fare il mestiere, in un negozio con laboratorio a due passi dai picchi rocciosi del borgo. Alla storia e alla lavorazione della pietra è dedicato il **Museo Chiara Molinari**, testimonianza di una lavorazione litica evoluta.

Il versante abruzzese

Superata l'ultima tappa molisana, dopo qualche curva e una breve sosta all'**eremo di San Luca** - una "grotta" con madonnina sotto un'imponente parete rocciosa - entriamo in **Abruzzo**. Gli scenari non cambiano, c'è **omogeneità**: le due regioni furono divise nel 1963. Però sul versante abruzzese del comprensorio ci attende una "piccola Scandinavia": l'**Abetina di Rosello**,





Sopra, realizzazioni della **lavorazione in pietra** a Pescopennataro; a destra, dall'alto, i prodotti del **Caseificio Di Nucci**. Nella pagina precedente, la settecentesca **Chiesa Parrocchiale dell'Assunta** a Capracotta

Formaggi e legumi di montagna

La tradizione casearia molisana offre formaggi saporiti come la **stracciatella** a pasta filata, i **caciocavalli**, la **manteca** e il **caciosalame**, con un salume all'interno, che il **Caseificio Di Nucci** produce ad **Agnone** con lavorazione manuale e latte vaccino locale (www.caseificiodinucci.it). Ottimi anche i formaggi artigianali del **Caseificio Pallotta**, a **Capracotta**, come il **caciocavallo "macchione"**, in grandi forme stagionate in grotta, dal sapore intenso e leggermente piccante (www.caseificiopallotta.com). **Legumi di montagna**, autoctoni e rari (cicerchia, mochi, robillo, lenticchie, roveia) e tanti ecotipi antichi di ceci e fagioli sono stati recuperati dai fratelli **Loreto** e **Luca Beniamino** che li coltivano nell'azienda di famiglia **Le Miccole**, sempre a Capracotta (www.aziendalemiccole.it).



Per sportivi

Sciare a Prato Gentile

Gli impianti per il fondo di **Prato Gentile** (in foto), a 1.575 mt. d'altezza, nel territorio di **Capracotta**, sono compresi nel **Bosco degli Abeti Soprani**. La pista **Mario Di Nucci**, intitolata al campione di fondo molisano, lunga 15 km, si snoda su tre anelli di percorrenza: due agonistici - di valle e di monte - il terzo turistico e di riscaldamento, quasi tutto in piano. Nella scorsa stagione, skypass giornaliero festivo e alta stagione 16 €, per under 12 e over 65 ridotto 14 €, plurigiornaliero (5 giorni consecutivi) 45 € e 40 €; feriale 12 €, ridotto 9 € (www.sciclubcapracotta.it e www.capracotta.com). La **Scuola Italiana Sci Capracotta** offre lezioni individuali, 1 ora 25 €, e per gruppi da 2 a 6 persone, da 30 € a 60 € l'ora (www.scuolascicapracotta.com).

In basso, una foto di **Rosello** e di **Roio del Sangro**, il paese dei "cuochi di famiglia". Nella pagina successiva, i piatti della cuoca **Vincenzina Anneccchini** della trattoria **Sangri Là**

l'area di abete bianco più grande del centro Italia: circa 211 ettari di abeti bianchi alternati a faggio e altre specie. Il bosco vetusto, il più integro della riserva, conserva una biodiversità da manuale, con 600 specie di piante, centinaia di muschi, licheni e funghi, 600 tipologie di coleotteri e 450 di farfalle. E ancora: anfibi, rettili, dodici differenti tipi di pipistrelli e decine di varietà di uccelli, comprese le sette specie di picchio dell'Appennino. È un'esperienza indimenticabile: i passi sulla neve, il silenzio interrotto dagli uccelli, il freddo pungente, l'aria purissima e balsamica.

Fuori regione non molti sanno che il paese di **Rosello** ha come sindaco **Federico Moccia**, lo scrittore dei popolarissimi **Tre metri sopra il cielo** e **Scusa ma ti chiamo amore**. Si tratta di un borgo medievale nato nel Mille attorno alla rupe chiamata "la torre", per la presenza sulla sua cima dei resti di una torre d'avvistamento circolare. Qui, a circa 1.010 metri, davanti ai nostri occhi, a 360 gradi, si gode di uno splendido panorama con il **massiccio della Maiella**, i **monti Pizzi** nel Parco della Maiella, la valle del **fiume Sangro**, la **riserva dell'Abetina** e il paese di **Roio del Sangro** su uno sperone roccioso davanti al **monte di Castel Fraiano**.

Terra d'abbondanza

La nostra tappa successiva è proprio **Roio del Sangro**, il paese dei "cuochi di famiglia", storia curiosa. Nel borgo semi-deserto ogni famiglia vanta un cuoco che ha lavorato in case importanti: chi per i **Chigi**, chi per **Yul Brynner**, chi per l'**Aga Khan** e chi, an-







In questa foto, la valle del **Sangro**; in basso, le **Cascate del Verde** a **Borrello**



cora oggi, per gli **Agnelli**. Il fenomeno dei “cuochi di famiglia” si sarebbe sviluppato attraverso la solidarietà degli emigranti, che aiutavano amici e familiari di nuova emigrazione. La scoperta è coronata dai buoni piatti della cuoca **Vincenzina Anneckhini**, alla trattoria **Sangri Là**, nel centro di un paese quasi solo di anziani. A tavola arrivano fumanti ottime “**sagne appezze**” al pomodoro e le “**sagne ‘andremap**”, cioè delle spesse tagliatelle di farina integrale condite con ricotta di capra, cicoria ripassata, pecorino di Capracotta e peperoncino secco. Si chiude in bontà con un secondo gustosissimo, le “**pallotte cacio e ova al sugo**”, vanto di Vincenzina.

Per smaltire tanta abbondanza, dopo una visita alla chiesa di **Santa Maria Maggiore**, ci trasferiamo a **Borrello** per un giro alle **Cascate del Verde**, una riserva con percorso attrezzato di 400 metri nel bosco e un belvedere sui giochi d’acqua del **rio Verde**. Il torrente nasce dalla confluenza di più affioramenti sul pianoro tra Rosello e Pescopennataro e dopo nove chilometri precipita tumultuosamente da una parete di roccia calcarea, con tre salti d’acqua principali, per confluire dopo varie ripide nel fiume Sangro. Ma se avete un cane da **tartufo** portate anche lui: a Borrello si trovano sia il bianco pregiato *tuber magnatum pico* (a ottobre-dicembre) che il nero scorzone. Questo a maggio, però. Quando la magia dell’inverno avrà lasciato il posto a una primavera altrettanto splendida.



Agriturismi "di famiglia" e botteghe di antica tradizione

INFO UTILI

RISERVA NATURALE REGIONALE ABETINA DI ROSELLO

Ingresso libero; visita guidata su prenotazione: 4 euro a persona.

Via Santa Liberata, Rosello

tel. 0872 94 84 44 | www.cearosello.it

RISERVA CASCATE DEL VERDE

Lun-dom 10-19, biglietto 2 euro, ridotto 1,50, sotto i 9 anni gratis. Visite guidate 5 euro su prenotazione minimo 10 persone (tel. 340 1172367). Il Centro visite è in un'ex distilleria di Borrello, lun-ven 14-17.

Via Silvio Spaventa | tel. 0872 945022

www.cascatedelverde.it

MUSEO DELLA PIETRA CHIARA MOLINARI

Lun-sab 9,30-12,30, biglietto 3 euro, ridotto 2 euro.

Largo Caduti | tel. 0865 941131

www.comunepescopennataro.it

COMUNE DI ROSELLO

Lun-ven 8-14 | Piazza Municipio 1

Rosello (Ch) | tel. 0872 948131

www.comunerosello.it

REGIONE ABRUZZO/UFFICIO PARCHI

Lun-ven | Via L. Da Vinci 1, l'Aquila

www.regione.abruzzo.it

TURISMO MOLISE

Via Milano 15, Campobasso | tel. 0874 314815

www.regione.molise.it/turismo

EPT ISERNIA

Lun-merc-ven 9-13 | via Farinacci 9

tel. 0865 3992

COMFORT E SEMPLICITÀ

IL BAGLIVO

Appartamenti con cucina in dimora del 400 ristrutturata. Prezzi: 4 posti letto: 120 euro; 2 posti letto: 80 euro.

Corso Garibaldi 147, Agnone (Is)

tel 339 43 66 950 | www.ilbaglivo.it

LOCANDA LA CAMPANA

Camere accoglienti in un casolare storico restaurato e ristorazione tipica su prenotazione. Prezzi: doppia con colazione 80 euro, soggiorno minimo 2 notti.

Vico Polito 15, Agnone (Is)

tel. 338 84 35 967/333 30 98 421

www.locandalacampana.com

LO SCAMORZARO - FOTO 1

Agriturismo con 4 camere semplici, con wifi e cucina abruzzese (costo 26 euro). Prezzi: doppia 50 euro.

Contrada Fonte Ginepri 4, Rosello (Ch)

tel. 0872 94 84 41/333 18 25 905

www.agriturismoloscamorzaro.net

MONTAGNA AMICA

Ostello con ristoro nel verde sulla strada per gli impianti di sci da fondo di Prato Gentile. Cucina tradizionale e vini locali. Prezzi: doppia da 60 euro, wifi e attrezzi sci inclusi.

Via Turistica 100, Loc. Abeti Soprani, Pescopennataro (Is) | tel. 0865 94 14 19/339 66 21 226

www.montagnamica.net

SAPORI TIPICI

IL MULINO DI ROIO - FOTO 2

In una costruzione medievale, sapori autentici della tradizione con ingredienti di qualità dai boschi locali. Prezzi: 28 euro. Chiuso martedì.

Contrada Pelaio, Roio del Sangro (Ch)

tel. 0872 94 85 44/345 61 51 759/368 74 88 997

www.ilmulinodiroio.it

RISTORANTE L'ELFO

Cucina molisana rivisitata in un ambiente accogliente. Prezzi: 4 portate, 28 euro. Aperto mar-gio, dom. a pranzo, cena su prenotazione; ven. e sab. pranzo e cena.

Via Campanelli, Capracotta (Is)

tel. 0865 94 91 31 | www.ristoranteelfo.it

SANGRI LÀ

Piatti tradizionali nella trattoria a conduzione familiare al centro del borgo. Prezzi: 20 euro. Aperto a pranzo martedì-domenica; a cena d'inverno meglio prenotare.

Piazza Vittorio Emanuele 3, Roio del Sangro (Ch)

tel. 333 65 88 719/339 23 83 483

SHOPPING

EDOARDO LALLI

Laboratorio di scalpellino e piccolo negozio d'oggetti per la casa, lampade, orologi in pietra e marmo. Aperto dal lunedì alla domenica, mentre d'inverno sarebbe meglio telefonare.

Via Turistica 1, Pescopennataro (Is)

tel. 339 58 71 903

ANTICHI SAPORI - FOTO 3

La piccola bottega vende legumi e confetture prodotti nell'azienda agricola Le Miccole, tartufi, funghi e altre tipicità del bosco, formaggi e salumi locali.

Via Nicola Falconi 38, Capracotta (Is)

tel. 0865 94 91 41

www.aziendalemiccole.it; lnx.space-service.it/al-tisapori

FORMAGGI CESE - FOTO 4

Produzione casearia artigianale con latte prodotto in proprio da allevamento di capre allo stato brado.

Loc. Ariatella, Roio del Sangro (Ch)

tel. 334 15 88 237/338 34 70 062

RIO VERDE TARTUFI

Tartufi neri e bianchi secondo le stagioni, oli, salse e formaggi aromatizzati, confetture di frutta, tutto di produzione artigianale.

Via Dante 57, Borrello (Ch)

tel. 0872 94 55 58

www.rioverdetartufi.it

DOLCIARIA LABBATE MAZZIOTTA

Azienda artigianale specializzata in dolci, soprattutto al cioccolato, realizzati secondo la tradizione.

Via Valle San Lorenzo, Agnone (Is)

tel. 0865 79 166 | www.labbatemazziotta.it

DOLCIARIA CAROSELLA

Confettificio artigianale che da oltre 50 anni tramanda la produzione di padre in figlio. Tra le specialità, la mandorla confettata riccia.

Corso Vittorio Emanuele 235, Agnone (Is)

tel. 0865 78 247 | www.dolciariacarosella.com

