Viaggio NEL TEMPO

PERCORRENDO LA VALLE DEL BIFERNO IL VIAGGIO SI SNODA LUNGO STRADE DISEGNATE PER GLI AMANTI DELLA MOTO E ATTRAVERSO UN PAESAGGIO CHE ALTERNA SUGGESTIVI SCORCI NATURALI A IMPORTANTI SITI STORICI

Testo di Mauro Rossini, foto di Giovanni Lamonica

E' ancora caldo nella memoria di chi scrive il ricordo di una epica serata di "crudo" a Termoli che si concluse, innumerevoli brindisi dopo, dormendo su una spiaggia di questa cittadina di pesca e di porto, anima marittima del Molise. Per non ricadere nelle vecchie tentazioni ittiche, partiamo verso l'interno, percorrendo la valle del fiume Biferno, da cui prende il nome la strada che anziché essere tortuosa come un fiume ha un lunghissimo rettilineo fino al lago artificiale di Guardialfiera. Superarlo sul Viadotto Molise ci regala una spettacolare vista dai suoi 60 metri di altezza. Prima di arrivarci, però, percorriamo diversi chilometri di bella strada sul crinale della valle del Biferno. Guglionesi è un paese di origine medioevale, ancora ricco di chiese e conventi di origine romanica e cinquecentesca. Altrimenti è comunque gradevole la strada, che gira in discesa attorno al paese. La zona in cui entriamo è antica colonia di albanesi, che qui vi si stabilirono attorno al 1450, fondando il paese di Montecilfone. Ancora oggi, pur avendo perso la maggior parte delle antiche usanze, gli abitanti parlano un arcaico dialetto albanese.

Scendiamo lungo una strada che sarà apprezzata dagli amanti delle curve per andare verso il piccolo centro di Palata, che ha la curiosa caratteristica di essere stato fondato da immigrati di origine slava.

A questo punto cambiamo il versante del Biferno, e ci dirigiamo verso il lato orientale della valle "sorvolando" il lago di Guardialfiera per andare a Larino; dopo il lago la strada corre tra bassissime colline per poi sbucare nei cosiddetti Piani di Larino.

Larino, che entra nella storia ai tempi della seconda guerra punica, fu città romana. I resti dell'insediamento romano sono a Piano San Leonardo, poco fuori della attuale cittadina.

La zona archeologica è conosciuta come Ara Frentana e passeggiandoci possiamo ammirare resti di statue, lapidi, colonne ed i ruderi dell'anfiteatro. I pezzi più belli rinvenuti nel corso degli scavi sono al museo archeologico di Campobasso, tuttavia nella biblioteca di Larino sono custoditi alcuni mosaici romani. In diverse zone sono ancora evidenti le conseguenze del terremoto del 2002.

La strada ora si districa nel groviglio di pieghe del terreno collinoso: quasi un sogno, 14 km di curve che ci portano a Casacalenda, situata sul sito della antica Calene, sede di un'Oasi LIPU dedicata alla protezione delle farfalle, che in estate è un vera festa per gli occhi. La strada, ora con molte curve e larghi tornanti, è un piacere per il polso e va in direzione di Campobasso. Di tutti i paesi che incontriamo colpisce Guardialfiera, che rinacque dopo la totale distruzione del terremoto del 1668. Nella campagna che percorriamo sono disseminati i resti di edifici romani, come a Provvidenti dove una torre romana divenne nel 1360 un campanile.

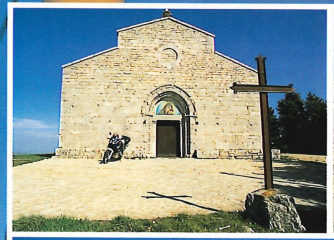
Campobasso ha un nome che è una contraddizione, visto che la sua parte antica sorge sul pendio di un colle sovrastato dal castello Monforte. Ancora oggi gli storici si lasciano andare ad eleganti disquisizioni sulle origini del nome, comunque sono d'accordo nel ritenere la città fondata dai Longobardi, che poi lasciarono il posto a diversi feudatari i quali mantennero sempre il titolo di Conte del Molise, facendo di Campobasso il principale centro molisano già in tempi medioevali. La città offre un centro antico, scandito da una rete di vicoli a saliscendi e gradini, all'ombra del Castello Monforte. Lasciando Campobasso e puntando verso sud entriamo nel Matese, un arcuato massiccio calcareo ricco di vette, da cui hanno origine numerosi fiumi.

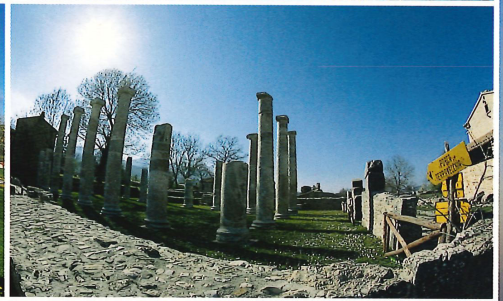
Le rocce permeabili e la notevole piovosità rendono il Matese una zona carsica, ricca di doline, fosse, bacini carsici e caverne, cosparsa di laghi che spesso hanno superfici variabili a seconda della fame delle voragini.

Sopra i 1000 metri il panorama si apre in altopiani, mentre al di sotto sono ancora numerosi i boschi di faggi, querce, castagni e cerro.

Il primo paese sulla nostra strada, dopo una salita con tante curve, è Busso che sorge su un colle e fu più volte danneggiato e ricostruito da antichi

terremoti. Riprendiamo la strada tra i colli e tra una ondulazione e l'altra già fanno capolino i monti del Matese.
Baranello, che compare nella storia attorno all'XI Sec., prende il nome dalla città sannitica di Vairanum, i cui ruderi sono sul vicino Monte Vairano.
Ma i ruderi più interessanti e suggestivi sono quelli di Saepinum, nei pressi dell'attuale borgo di Sepino, un paese interamente circondato da boschi sulle propaggini nordorientali dei monti del Matese.
Saepinum fu prima città sannita e in seguito romana, ed è giunta fino a noi perché gli abitanti, scacciati dalle incursioni dei Saraceni nel VI Sec., la abbandonarono per fondare il paese attuale, in posizione più difendibile.
La città aveva forma di rombo, di circa 320 metri di lato e circondata da mura scandite da 25 torri semicircolari. Tra queste spicca in particolare l'imponenza delle Porte ed i resti della Basilica, del Foro e dell'Anfiteatro.
La strada è ora molto panoramica, siamo nel Parco Provinciale del Matese, verso Campitello Matese. La strada sale larga e invitante con curve ben tracciate e ampi tornanti, snodandosi tra pascoli di aspetto alpino fino a sbucare sulla piana di Campitello Matese.
Tutto il nostro percorso è stato caratterizzato dalla valle del Biferno ed ora avvicinandoci a Bojano siamo anche nei pressi delle sorgenti del fiume, in una valletta ombrosa a 4 km dalla cittadina, la sannitica Bovianum chee divenne in seguito romana. Ma di queste città antiche resta ben poco e tutto è sepolto sotto le frane causate dalle alluvioni e soprattutto dai disastrosi terremoti dell'853, 1309, 1456, 1805. E considerando che si sta ancora lavorando per ricostruire quanto danneggiato dal terremoto del 2002 concludiamo un viaggio che, iniziato sul mare Adriatico, ci ha portati attraverso innumerevoli curve a seguire l'intero corso di un fiume fino alle sue montane sorgenti. ●





Da sopra in senso orario: i resti archeologici di Sepino; un esempio delle strade incontrate, non sempre in ottimo stato; una chiesetta situata nel punto più alto di Cercemaggiore da cui si gode di una vista stupenda; uno dei torrioni che cingono la parte vecchia di Termoli; un suggestivo scorcio della costa, dall'alto delle mura del centro storico di Termoli.

SAPORI E TRADIZIONI

Tradizione modernissima

Partendo dalle "basi" di una volta diversi ristoranti riscoprono e rielaborano oggi piatti poverissimi della tradizione. Perché alla base resta l'esperienze di donne in cucina che riuscivano a rendere gradevolissimi piatti che all'apparenza creerebbero notevoli perplessità. Facendo di necessità virtù, le materie prime erano scelte, mescolate, cotte e preparate per divenire l'unico e gradito piatto forte della giornata. "Lu ciabbotta" ne è un esempio classico. Le sue origini le troviamo tra i pastori che dalle Puglie tornavano ai monti Abruzzesi, obbligati a procurarsi le vettovaglie per il viaggio solo con il baratto. Prima della partenza i pastori scambiavano, secondo necessità, agnelli e formaggi con un adeguato numero di pagnotte di pane, cipolle, patate, peperoni, uova, peperoncini, legumi, che portavano nella "cambusa" delle loro bisacce. Le stesse materie prime riuscivano a recuperare i pescatori, con l'aggiunta di qualche pomodoro che a casa, giorno dopo giorno, cucinati con i pesci non graditi agli acquirenti, permettevano la sera il piatto caldo che riempiva la pancia. I pastori, prima della mungitura, mettevano sul fuoco un bel catino d'acqua con cicoria ed erbe raccolte durante la giornata, patate, cipolle rosse e legumi, che la lenta bollitura trasformava da brodo vegetale in elisir. Due cucchiai d'olio d'oliva, sale, dei pezzetti di peperoncino piccante, fette di caciocavallo e, se disponibili, due uova, il cui raggrumare d'albume era il segnale che la cena era pronta da versare sul piatto con il pane raffermo. Il "ciabbotta" di mare, per quattro persone, si realizzava ponendo nel tegame quattro bicchieri d'acqua, tre cucchiai di olio d'oliva, una cipolla tritata, peperoni e pomodori a pezzi, qualche cicala di mare, qualche granchio di sabbia o di scoglio, un pugno di vongole o cozze che restituivano i liquidi per una minestra insuperabile. Lasciati rosolare per qualche minuto, si univa una spruzzata di vino bianco e si aggiungevano i pesci poveri come totano, razza, boghe, ghiozzi, sgombri e alici, sale e un pezzo di peperoncino piccante, secondo i gusti. Si copriva, si portava in ebollizione per circa 8 minuti e si serviva bollente sul piatto con pane raffermo. Oggi, questi due piatti vengono presentati anche come pancotto, perché alla base c'è il pane raffermo. Se sostituiamo i totani con calamari, le cicale con astici, la razza con pescatrici, le boghe e i gozzi con triglie e merluzzi, i granchi con scampi, il pesce azzurro con gallinelle, il pane raffermo con due fette di pane abbrustolito, il tutto accompagnato con un bicchiere fresco di Falanghina, passiamo dal vecchio tugurio del pescatore al tavolo di un grande ristorante, ma il sapore sarà cambiato di poco. La stessa metamorfosi ci dà il pancotto di campagna, sostituendo magari l'introvabile cicoria selvatica con spinaci e verdure dolci. Messo il pane raffermo senza crosta (o due fette abbrustolite) alla base del piatto, lo si copre prima con la verdura, poi con una fettina filante di caciocavallo, pezzetti di patate bollite e legumi, un uovo in camicia, brodo vegetale bollente. Il tutto è nobilitato da un bicchiere di Greco di Tufo.

Toni d'Italia

VITTO E ALLOGGIO

• Nonna Maria
Termoli, Via Oberdan 14.
Tel. 0875/81585. Crudo di mare, Chitarrina con frutti di mare e zucchine, Brodetto.

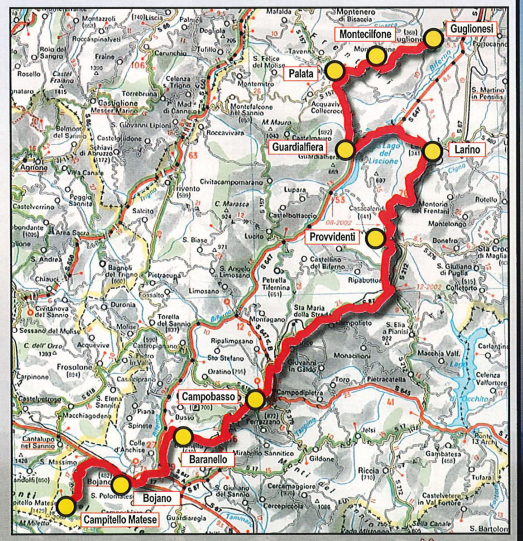
• Il Pagatore
Guglionesi, Corso Conte di Torino 71.
Tel. 0875/680550.
Sformato di carciofi con purè di fave, cavatelli con rape e tartufo, agnello arrosto, torcinelli.

• Da Enrico
Campobasso, Via Zurlo 52.
Tel. 0874/60758.
Cavatelli, paste ripiene, agnello arrosto, pallotte cac' e ove, caciocavalli.

• Filomena
Bojano, Loc. Colle Pignataro 199.
Tel. 0874/773078. Soppressata, taccozze con ceci, chitarra con sugo di carni miste, torcinelli, scamorza alla brace.

ROAD BOOK

Da Termoli puntiamo verso l'interno percorrendo la valle del fiume Biferno. Passati Guglionesi e Montecilfone arriviamo a Guardialfiera, da cui "saltiamo" il lago artificiale per andare sul versante opposto verso Larino. La direzione è quella di Campobasso, dove arriviamo dopo aver superato Provvidenti. Con i monti del Matese che fanno ormai capolino raggiungiamo Baranello e Bojano, prima di sbucare sulla piana di Campitello Matese.



© Michelin, estratto dalla carta n. 430, Toscana, Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo 1/400.000. MICHELIN