



Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Biferno DOC
2. Molise o del Molise DOC
3. Pentro di Isernia DOC
4. Tintilia del Molise DOC



Caciocavallo silano

Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

CACIOCAVALLO SILANO DOP (f)
 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (f)
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOLISE DOP (o)
 RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP (f)
 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP (s)

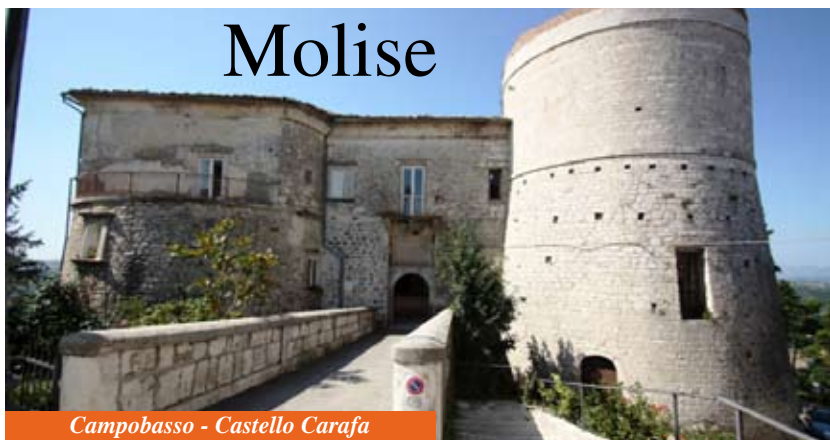
IGP

VITELLONE BIANCO DELL' APPENNINO CENTRALE
 IGP (c)



*Isernia
Fontana Fraterna*

Molise



Campobasso - Castello Carafa

Il Molise mostra al visitatore un patrimonio fatto di tradizioni, usi e costumi remoti. Tra i luoghi storici più importanti, le necropoli sannite di Isernia, gli scavi romani di Sepino e la medievale Campobasso. Sulla costa invece, il maggiore centro turistico è Termoli. La regione è legata a tradizioni agricole-pastorali ed è ricca di manifestazioni popolari come i Misteri di Campobasso il 24 giugno (Corpus Domini) o la 'ndocciata di Agnone che il 24 dicembre vede sfilare le 'Ndocce (particolari torce di legno alte dai 4 agli 8 metri) accese. La gastronomia molisana è di grande semplicità, agreste nell'interno e marinara sulla costa. Affettati misti come soppressata, salsicce al finocchio o al pepe nero e la ventricina di Montenero di Bisaccia per gli antipasti, mentre la pasta artigianale propone i fusilli, i crejuoli, i ciufele, le raganelle e le taccozze conditi con ragù di carne, verdure, fagioli, elementi importanti inseriti in un menù tipico. Da non trascurare poi, le zuppe, in particolare il risuscio: miscuglio di legumi e cereali conditi con olio, sale e pepe. I secondi invece, sono a base di carne, agnello o capretto alla brace o con "cace e ova". Specialità particolare sono i torcinelli, involtini di budellino di agnello con interiora a pezzetti, uova sode ed erbe aromatiche. Il mare offre invece specialità come il pappone (zuppa di pesci di scoglio e pancotto) ed il baccalà arracante: gratinato in forno con mandorle, noci e uva passa. La produzione casearia è rappresentata dalle ricotte, dalle scamorze, dalle mozzarelle, dal burrino e da formaggi stagionati come il pecorino di Capracotta e il caciocavallo di Agnone. Queste terre producono una quantità di vino di una certa rilevanza, la realtà più interessante è concentrata nel Basso Molise con la DOC Biferno nelle tipologie Bianco, Rosso e Rosato, mentre la DOC Molise, propone vini quali il Moscato, l'Aglianico, il Greco ed il Tintilia. Interessante per la sua peculiarità la tutela vinicola del Pentro di Isernia.

INFO:

www.regione.molise.it/turismo



Gusto molisano

di Marco Marucelli

Agnone (IS) - Parco archeologico

Uno dei percorsi più gustosi per vivere al meglio questa piccola regione che rappresenta un grande giacimento enogastronomico.

Il percorso che andiamo ad affrontare inizia da Venafro, che, per la sua ricchezza potrebbe valere da sola un ideale soggiorno. Basti ammirare il castello del Pandone, la cattedrale e soprattutto, essendo dei buongustai, la bontà della cucina, che potrete gustare nei ristoranti della zona, magari ricordandosi di terminare il pasto assaggiando qualcuno degli ottimi formaggi locali.

Procediamo quindi nell'itinerario attraversando Rionero Sannitico, deviando poi per San Pietro Avel-

lana, Capracotta per raggiungere Agnone.

Capracotta ha origini risalenti all'epoca sannitica; qui vale una visita la chiesa di Santa Maria Assunta, che custodisce importanti sculture di valore. Chi ama la cucina inoltre troverà nei menù locali le gustose sagne e lenticchie oppure a San Pietro Avellana ottima cacciagione.

Ecco giungere ad Agnone, dove sostare con più calma per una visita particolareggiata al paese. La chiesa medievale di S. Antonio Abbate, dallo splendido portale gotico è in ogni caso un punto di riferimento. Per quanto riguarda il gusto non si può lasciare questa località senza aver assaggiato le migliori produzioni gastronomiche locali tra cui le ostie, dolce locale che si prepara riempiendo le

ostie di noci, miele, mosto cotto, o senza aver acquistato i prelibati formaggi del Caseificio Di Nucci. Da Agnone si prosegue poi per Pietrabbondante, con il suo fascino e con il suo teatro sannitico con gradinate dotate di schienali, utilizzato in rassegne teatrali estive. Se vi trovate nella zona all'ora di pranzo, potete sostare piacevolmente in zona richiedendo obbligatoriamente un antipasto misto ed i nodini di mozzarella di bufala.

Da Pescolanciano si giunge poi a Frosolone, dove potrete rifocillarvi con gli squisiti formaggi, ricotte, salumi locali, carni grigliate. Questo è solo uno dei percorsi del gusto che si possono intraprendere in questa regione, così bella e affascinante da farci capire che a

volte i sogni divengono una bella realtà, senza necessariamente fare migliaia di chilometri!



Piccillati



Frosolone (IS) - centro città