**MOLISE**

**CAMPOMARINO, BORGO DIPINTO**

*USCITA AUTOSTRADALE TERMOLI – A14*

Siamo in Molise, a Campomarino, un piccolo borgo affacciato sul mare adriatico si ha la percezione di muoversi in una sorta di quinta scenica: affreschi e murales che raccontano la vita quotidiana, i mestieri e le tradizioni popolari del luogo. Molti sono di derivazione arbëreshë, minoranza italo-albanese la cui cultura permea la vita di Campomarino dal XV secolo. Ecco allora, tra un lampione e una grondaia sbucare un forno pieno di pani, ecco due amici che giocano a carte, delle ricamatrici, un calzolaio che aggiusta una scarpa e una donna che tira la sfoglia.



Il viaggio tra i grandi vini molisani parte proprio da Campomarino. Qui si può gustare la più nota tipicità enologica della regione: il Biferno. Si produce nelle tipologie rosso (anche nella versione Riserva e Superiore), rosato e bianco. Rosso e rosato si ottengono da uve montepulciano (70-80%) e aglianico (15-20%), mentre il bianco si ottiene con prevalenza di uve trebbiano toscano (60-70%). Il rosso è di colore rubino più o meno intenso con riflessi granati quando è invecchiato, e ha un sapore asciutto e vellutato. Il rosato ha un colore rosa più o meno intenso, un odore fruttato delicato, un sapore asciutto e fruttato. Il bianco, dal colore paglierino con riflessi verdognoli, è delicato e leggermente aromatico. Si prosegue verso Ururi, anch'esso comune arbëreshë, dove si possono assaggiare diverse declinazioni della Doc Molise, una famiglia di vini molto variegata che spazia dal novello al rosso riserva, dal bianco al passito allo spumante. Molto diffusi il rosso e il rosato a base di uve montepulciano (minimo 85%): il rosso, elegante, in bocca ricorda la frutta matura, il rosato, più delicato, è ugualmente intenso. Continuando il viaggio nell'entroterra, a San Felice del Molise si va poi alla scoperta di un vitigno esclusivamente tipico della zona e dell’omonimo apprezzatissimo vino che se ne ricava, il Tintilia. Conosciuto fin dal Settecento, era quasi scomparso in seguito all'introduzione di vitigni più produttivi, ma dopo anni di oblio sta finalmente vivendo una meritata rinascita. Se vinificato in rosso è un vino morbido, vellutato e di buon corpo, dal colore rubino intenso con riflessi violacei che diventa granato con riflessi aranciati nella versione Riserva; il rosato è invece più fruttato, scorrevole e speziato.

**EMILIA ROMAGNA**

**ALZAIA DEL PO (Percorso dedicato a Verdi + itinerario slow food Culatello di Zibello)***USCITA AUTOSTRADALE DI FIDENZA – A1*

Ci troviamo in Emilia, nella bassa parmense, in un paesaggio segnato dagli argini del Po e dai suoi canali, c’è un percorso dedicato a Giuseppe Verdi che da Soragna giunge a Busseto e a Villa Sant’Agata, residenza estiva del grande compositore. Questo itinerario, che può essere percorso su due ruote o in auto, è un vero e proprio viaggio alla scoperta dei luoghi cari al musicista. A partire dal Museo Nazionale Giuseppe Verdi, allestito all’interno di Villa Pallavicino, dove ogni sala della residenza è stata dedicata a una o più opere del Maestro, fino ad arrivare a Busseto dove, all’interno della Rocca che domina Piazza Verdi, al musicista è dedicato un piccolo teatro, che fu inaugurato con il Rigoletto nel 1868 e dove periodicamente vengono messe in scena opere verdiane. Correndo in direzione nord, verso il Grande Fiume, in una frazione di Villanova sull'Arda, è Villa Sant’Agata – conosciuta anche come Villa Verdi – a raccontare gli aspetti più privati del grande compositore, che qui trascorse i mesi di calde estati e che possiamo immaginare a passeggio nel verde del piccolo parco o intento alla composizione delle sue opere. Da questo luogo, ricco di cimeli, basta un ultimo sforzo per iniziare a seguire la pista ciclabile Bici Parma Po che, superando Polesine Parmense e proseguendo lungo l’argine sopraelevato rispetto ai campi, raggiunge la piccola piazza porticata di Zibello, dove ci si può riposare gustando vini e salumi locali, il più celebre dei quali è il culatello, la cui qualità è tutelata da una Denominazione d’Origine Protetta e da un consorzio tra i produttori.

**MARCHE**

**ABBADIA DI FIASTRA, TRA FEDE E NATURA**

*USCITA AUTOSTRADALE MACERATA-CIVITANOVA M – A14*

In una zona un tempo paludosa, resa fertile e coltivabile dal paziente lavoro dei monaci cistercensi, immersa in un bellissimo paesaggio collinare tra la valle del fiume Chienti e quella del Fiastra, sorge uno dei più affascinanti Complessi monastici italiani. L’Abbazia di Fiastra è un’oasi di pace tuttora insediata dai monaci: della struttura si visitano la maestosa Chiesa gotica, spoglia come imponeva l’ordine, il Complesso monastico, con il chiostro, le sale comuni (splendido, in particolare, il refettorio con le colonne provenienti dalla vicina città romana di Urbs Salvia), le grotte e le cantine riconvertite a Museo del Vino e Raccolta Archeologica. Tutt’intorno habitat molto vari – fitti boschi, morbide colline, campagne ordinatamente coltivate – danno la misura dell’evoluzione del territorio nei secoli, in seguito all’intervento dei monaci e alla presenza della nobile famiglia Bandini. Intorno all’Abbadia di Fiastra si sviluppa una Riserva naturale che si estende per oltre 1800 ettari ed è ricca di percorsi naturalistici da compiere a piedi, in mountain bike o a cavallo, tra boschi, fiumi e alberi maestosi che si addentrano nell’antica foresta ricca di cerri e popolata da animali selvatici come il capriolo.  
Immagine che contiene albero, esterni, erba, cielo

Descrizione generata automaticamente  
La scoperta delle Marche prosegue tra i prodotti tipici del territorio come le olive rare del maceratese. Il viaggio comincia a Civitanova Marche, dove si scoprono qualità meno note come il piantone di Mogliano, che dà origine ad un olio delicato e armonico ed equilibrato. Si prosegue poi verso Potenza Picena dove un agriturismo che può vantare tre secoli di esperienza ha dato vita ad un extravergine ricavato dall’ottima oliva “mignola”; questa varietà deve il suo nome alla minuscola dimensione che ne rende la raccolta piuttosto difficoltosa. Il percorso si chiude a Recanati, dove tra oliveti e frantoi si scopre la varietà “coroncina” da cui si estrae un olio di colore verde smeraldo, dal gusto molto fruttato, amaro e pungente, con sentori di erba di carciofo: un extravergine ottimo per arricchire il gusto di legumi, bruschette, polenta e formaggi freschi come il pecorino primo sale.

**RECANATI. I LUOGHI DI LEOPARDI**

*USCITA AUTOSTRADALE PORTO RECANATI – A14*

Recanati ha indissolubilmente legato il nome al suo figlio più celebre, quel Giacomo Leopardi qui nato nel 1798. Percorrere i luoghi del «natio borgo selvaggio» (così Leopardi definiva Recanati) non può prescindere da ricordi scolastici e anche cinematografici: del 2014 è il fortunato film Il giovane favoloso di Mario Martone, dove uno straordinario Elio Germano interpreta secondo gli attuali orientamenti della critica un Leopardi più filosofo e decisamente più vitale di quanto comunemente ritenuto. Quasi in ogni scorcio del paese sembrano echeggiare i versi del poeta, a partire dal campanile della Chiesa di Sant’Agostino, quella «torre antica» prescelta dal Passero Solitario. Si costeggia il materno Palazzo Antici Mattei, per raggiungere il palazzo di famiglia dove il giovane studiò, sotto l’attenta e severa guida di Monaldo, insieme ai fratelli Carlo e Paolina: sono gli anni dello studio «matto e disperatissimo» sulle «sudate carte», all’interno di una biblioteca d’inestimabile valore, sia per l’epoca sia per i canoni odierni, aperta da Monaldo, padre di Giacomo, non solo ai familiari, ma all’intera cittadinanza recanatese, assecondando in pieno lo spirito illuminista. Dalle sale gremite di libri si getta un tenero sguardo alla piazza che ha preso il nome dalla poesia Il sabato del villaggio, dove c’era la casetta in cui sedeva «su la scala a filar la vecchierella» e rumorosa di fanciulli in festa. Vi affacciano anche le «quiete stanze» della donna scomparsa in tenera età e immortalata nella poesia A Silvia. Nel verde del Monte Tabor una targa ricorda i versi forse più noti, quelli dell’Infinito, ma è quasi superfluo, dal momento che l’“infinito” che si coglie dall’«ermo colle» ammirando l’intatto paesaggio marchigiano è ancora lo stesso catturato dal poeta.

Spostandosi di pochi chilometri, si arriva nell’entroterra del Conero, la patria dei sapori forti. Da Offagna, dove si assaggia la tipica porchetta marchigiana, si prosegue verso l’interno dove nasce il salame di Fabriano, prodotto macinando la parte più preziosa del maiale, il prosciutto. Spostandosi a Matelica si assapora un bicchiere di Verdicchio, più giovane di quello di Jesi ma dalla storia non meno affascinante, ottimo come accompagnamento al salume. Poco distante, a Serrapetrona, si assaggia un’altra Dop, una Vernaccia aromatica e scorrevole che ben si accosta al ciauscolo di San Severino Marche, salame morbido e fine. Ci si sposta poi a Macerata, dove un’azienda a conduzione familiare produce conserve artigianali, per finire con un’ultima tappa sulle colline di Recanati e assaggiare un olio locale dal sapore fruttato e fluido.

**PUGLIA**

**CASTEL DEL MONTE. L’ARMONIA DEI NUMERI***USCITA AUTOSTRADALE ANDRIA BARLETTA – A14*

Castel del Monte, nel comune di Andria, sorge su un colle roccioso che domina le campagne circostanti della Murgia, nel sud Italia vicino al Mare Adriatico. Considerato il più misterioso dei castelli di Federico II presenti nella Regione, è stato dichiarato Patrimonio Mondiale dell’Unesco nel 1996. La sua geometria narra la personalità poliedrica di Federico II, che qui si rifugiava spesso per le sue battute di caccia. Le sue forme semplici e simmetriche sono espressione di uno schema in cui ricorre continuamente il numero otto. Ottagonale è la pianta, segnata agli angoli da otto torri ottagonali e all’interno da otto sale per ognuno dei due piani: l’architettura medievale ha raggiunto qui uno dei suoi massimi capolavori. E il lavoro degli architetti di Federico II, amante dei numeri e dei loro significati – spesso esoterici e misteriosi – ha dato vita a leggende, quesiti e misteri tuttora irrisolti.  
Immagine che contiene erba, edificio, esterni, pietra

Descrizione generata automaticamente

Proseguiamo il tour intorno a Castel del Monte, su un territorio dove è evidente il legame tra storia, cultura ed enogastronomia: oltre che al castello di Federico II, Castel del Monte rimanda infatti anche alla produzione olivicola DOP "Terre di Bari Castel del Monte", che ricade nei territori di Barletta, Andria e Trani. Le tre cittadine poco distanti tra loro sono le tappe di uno straordinario viaggio tra ulivi centenari, su un territorio dove la produzione olivicola vanta una tradizione millenaria, testimoniata dalla presenza dall’alto numero di aziende e prodotti di qualità. All'olio, principale protagonista di questi luoghi, si affiancano anche splendidi vini e dolci latticini, tra i quali spicca la burrata di Andria, il formaggio IGP di latte vaccino composto da un “sacchetto” di pasta filata riempito di crema di siero e straccetti della stessa pasta filata.

**LIGURIA PIEMONTE**

**OLTREGIOGO, LA VALLE DEI CASTELLI**

*USCITA AUTOSTRADALE ISOLA DEL CANTONE – A7*

Un viaggio per toccare con mano la storia della regione dell’Oltregiogo, seguendo le tracce e le testimonianze di incursioni e conquiste che hanno lasciato l’affascinante eredità di fortezze e castelli difensivi a vegliare su ogni borgo. Come un salto nel tempo, queste testimonianze ci raccontano le contese tra la Repubblica di Genova, il Ducato di Milano e il Marchesato del Monferrato. Si raggiunge subito uno dei più antichi e spettacolari castelli dell’Oltregiogo, quello di Lerma, del quale si può scoprire l’orgoglioso passato medievale ammirando il torrione rotondo a picco sul fiume Piota. Il severo castello su cui si tramandano arcane leggende accoglie intatto all’interno della cinta muraria l’antico ricetto, il primo nucleo del villaggio, in cui si può passeggiare circondati da suggestivi portali in pietra e caratteristici elementi in cotto. La seconda tappa rimanda l’immaginazione addirittura all’anno Mille, cui risalgono le prime notizie del Castello di Tagliolo Monferrato. Il castello è un affascinante esempio di restauro in stile ottocentesco, modificato secondo il gusto neogotico dal pittore e architetto portoghese Alfredo d’Andrade. Ed è emozionante visitare gli ambienti delle sue secolari cantine, traboccanti dell’aroma di mosto e del profumo del Dolcetto e del Barbera, che per mesi riposano e maturano in questi ambienti sotterranei dentro le barriques e le antiche botti di rovere di Slavonia. Si guadagna un promontorio che domina la Valle dell’Orba per scoprire il Castello di Rocca Grimalda e ammirare il delizioso giardino pensile d’impianto settecentesco. Alla rivolta del popolo contro il signore del paese si fa risalire il tradizionale rito carnevalesco della Lachera, un’allegra e coloratissima fusione di danza e rappresentazione teatrale. Si giunge infine, accompagnati dai nobili filari d’uva Cortese che disegnano la campagna, in vista del Forte di Gavi, edificato in un punto strategico e panoramico sulle antiche vie di transito tra il Mar Ligure e la Pianura Padana.  
Immagine che contiene edificio, cielo, esterni, torre

Descrizione generata automaticamente

Attraversando l’entroterra Piemontese è possibile immergersi nella zona del Monferrato, caratterizzato dai suoi vigneti entrati a far parte nel 2014 del Patrimonio dell’Umanità Unesco per la secolare cultura legata al vino. Il Castello di Tagliolo Monferrato ne porta una viva testimonianza con la vecchia cantina del maniero, dove la produzione di vini di qualità, oggi soprattutto Dolcetto e Barbera, è documentata già nel XV secolo e portata avanti con impegno e passione dagli attuali proprietari. Dopo aver degustato un profumato bicchiere di Castagnola color rosso rubino e dato un’occhiata alle antiche prigioni sotterranee ricoperte di ragnatele, si può tornare nel cortile per ammirare gli stemmi affrescati che adornano la facciata interna del castello, il fregio a spina di pesce bianco e rosso, ma anche la leziosa merlatura e i balconcini aggiunti a fine Ottocento dall’architetto Alfredo D’Andrade.

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

**CARNIA**

*USCITA AUTOSTRADALE CARNIA A23*

La Carnia è una delle zone più particolari e affascinanti del Friuli. In passato isolata e legata al vicino Cadore veneto, è composta da una serie di strette valli che terminano ai piedi di grandi montagne. Nei paesi carnici le tradizioni artigiane si sono conservate nel corso dei secoli, e a Sauris, che si trova a poca distanza da uno spettacolare lago artificiale, si lavora il legno per produrre statue, mobili e decorazioni. In paese si conservano ancora la tradizionale tessitura del passato e l’arte della lavorazione del maiale. Il prosciutto di Sauris è certificato da una IGP, e il prosciuttificio locale offre decine di prodotti di grande qualità. A Pesariis, nella parte alta della Val Pesarina, tutto sembra invece ruotare attorno agli orologi. Merito di un’azienda che ha ripreso in mano la tradizione locale dell’orologeria artigianale. Per celebrare questa specializzazione, l’intero paese è percorso da un itinerario lungo il quale s’incontrano orologi monumentali di tutte le fogge e con i meccanismi più particolari, mentre esemplari antichi e moderni sono esposti in un piccolo museo. A Sutrio il legno torna a essere l’elemento fondamentale dell’artigianato: molte sono le botteghe artigiane e, nelle vie, decine sono le statue realizzate dagli scultori locali. Il Presepe di Teno, esposto in una sala in penombra, è un piccolo capolavoro nato dalla passione di un abilissimo artista locale che ha scolpito nel legno, attorno alla Natività, tutti i personaggi che animano la vita quotidiana delle montagne e delle valli della Carnia.



Percorrendo una gola impressionante, da Ampezzo si raggiunge la diga alta più di 130 m che ha creato il Lago di Sauris, uno dei più importanti bacini artificiali della regione. Più avanti si trova Sauris di Sotto che, insieme a Sauris di Sopra, costituisce una vera e propria isola linguistica tedesca. Le case di entrambe le frazioni, dove si trovano diverse botteghe artigiane, hanno la caratteristica di presentare facciate con lunghe balconate in legno, come è tradizione nel Cadore. Oltre all’artigianato del legno, a Sauris di Sotto si possono effettuare due altre interessanti soste. La prima è quella alla Tessitura Artigiana di Sauris che propone arazzi, tappeti in fogge antiche, sciarpe e scialli tessuti con filati naturali.

**TOSCANA**

**PIENZA**

*USCITA AUTOSTRADALE VALDICHIANA – A1*

Un sogno diventato realtà. Una sfida lanciata al tempo, allo spazio e alle leggi della gravità per trasformare un borgo medievale in una “città ideale”, dove passeggiare immaginando e toccando con mano l’incanto e l’anima del Rinascimento, con lo sguardo attratto dalle dolci colline della Val d’Orcia, riconosciuta nel 2004 Ptrimonio dell’Umanità dall’Unesco. Pienza è uno dei pochi esempi in Italia di cittadina creata da un progetto visionario: quello di Enea Silvio Piccolomini, che, diventato Papa nel 1458 con il nome di Pio II, volle «lasciare un monumento a diuturna memoria delle proprie origini». E infatti ogni costruzione di Pienza – dal Palazzo Piccolomini al Palazzo Vescovile, dalle case per il popolo alle residenze per i cardinali della corte – rimanda al sogno del “Papa visionario” di creare prospettive nuove e disegnare un abitato perfetto. Il centro storico di Pienza, con la piazza trapezoidale ed il complesso degli edifici, rappresenta un esempio straordinario di stile rinascimentale.   
Immagine che contiene edificio, esterni, cielo, alto

Descrizione generata automaticamente

Prodotto unico e tipico del territorio è il Pecorino di Pienza, che nasce da una combinazione esclusiva di fattori, come le erbe profumate dei terreni della zona che donano al latte sapori particolari. La stagionatura di almeno 90 giorni dentro le barriques di legno di rovere regala poi al formaggio il sapore tipico di vinaccia.

LOMBARDIA

**Oasi di Valpredina**

*uscita autostradale bergamo – a4*

L’Oasi WWF di Valpredina è situata sulle Prealpi bergamasche nel comune di Cenate Sopra (BG). L’area si estende per circa 90 ettari, costituita in prevalenza di boschi misti con coste rocciose e coltivi, ed è percorsa dal torrente Predina. L’oasi WWF è riconosciuta anche come Riserva naturale regionale, nonché come Zona Speciale di Conservazione in base alla Direttiva “Habitat” (IT2060016). Circa 50 ettari sono di proprietà del WWF Italia. A Valpredina è operativo un importante CRAS (Centro Recupero Animali Selvatici).

La Riserva di Valpredina trae origine dalla donazione dei coniugi Enzo e Lucia Bardoneschi che nel 1983 donarono la proprietà al WWF Italia. Il territorio della Riserva naturale è divenuto SIC nel 2008 e successivamente Zona Speciale di Conservazione (ZSC) e quindi a tutti gli effetti un’area della Rete Natura 2000 in Europa. L’area protetta si estende dai 400 metri s.l.m. lungo il versante meridionale del Monte Misma (1.160 m s.l.m.) ed è caratterizzata dalla presenza di boschi termofili di roverella.

Il Sito è attraversato dal Torrente Predina, con la presenza del gambero di fiume. Nella parte superiore dell’area protetta si rileva l’habitat prativo prioritario con fioritura di orchidee; sulle pareti rocciose in zona nidifica il falco pellegrino. All’ingresso della Riserva Naturale sono situate un’area agricola con prodotti certificati bio e un’area didattica con facile percorso tra stagni, giardino delle farfalle, area faunistica fruibili ai visitatori. Nell’Oasi WWF di Valpredina è attivo il CRAS con ambulatorio veterinario per il recupero della fauna selvatica ferita o in difficoltà.

Proseguendo il viaggio tra le colline bergamasche si prosegue alla scoperta del pregiato Moscato di Scanzo, la più piccola Denominazione di Origine Controllata e Garantita d’Italia, fino alla graziosa cittadina di Scanzorosciate. Qui si produce un rinomato vino da dessert che ha un’ottima capacità di invecchiamento: un Moscato passito ottenuto da un vitigno autoctono coltivato in un territorio di soli 31 ettari. Il colore è rosso rubino più o meno intenso con possibili riflessi granati, i profumi sono delicati, ma complessi e intensi, di prugna, rosa canina, marasca, salvia, sottobosco; in bocca è morbido, vellutato, corposo, di grande persistenza. Sulla strada per raggiungere Scanzorosciate si incontra anche Zanica, dove dal 1981 si produce un profumato e croccante torrone artigianale che ben si abbina al Moscato. Privo di conservanti e coloranti, cotto lentamente a bagnomaria, è frutto dell’elaborazione di ingredienti semplici e genuini: mandorle, miele d’acacia, pistacchio siciliano, albume fresco, vaniglia bourbon in bacche e un pizzico di zucchero. Si prosegue infine verso Bergamo, dove si può provare il connubio perfetto tra il vino di Scanzo e i classici dolci locali. Uno di questi è senz’altro la torta Donizetti, dedicata al musicista autore di celebri opere liriche quali Lucia di Lammermoor e L’elisir d’amore: si tratta di una gustosa ciambella impreziosita da albicocche candite. Altra specialità è la deliziosa polenta e osei, una cupola di pan di Spagna farcita con una ricca crema a base di burro, cioccolato, pasta di nocciole e rum e ricoperta da pasta di mandorle.

TOSCANA

**Pistoia. Viaggio nel sottosuolo**

*USCITA AUTOSTRADALE PISTOIA – A11*

È buio, sotto l’Ospedale del Ceppo, dove la storia parla di mistero. Tra i più antichi del mondo ancora in attività, il nosocomio pistoiese nasconde nei sotterranei la porta d’accesso al passato della città. Da qui si parte per un percorso che, seguendo il letto di un torrente che fino al XIV secolo costeggiava le mura cittadine, conduce alla scoperta di quel che Pistoia di solito non mostra. Passeggiando sotto i monumenti del centro, nell’oscurità, si colgono i segnali dell’evoluzione che l’urbanistica pistoiese ha subito nei secoli: ecco un ponte romano, i lavatoi medievali e due mulini. Una volta tornati alla luce, l’Anfiteatro Anatomico, il Museo dello Spedale del Ceppo e la bella facciata dell’ospedale decorata da ceramiche di Giovanni Della Robbia sono le perle che completano e rendono indimenticabile la visita a questa città

Visitare una città sotterranea nel cuore della Toscana: sotto Pistoia si sviluppa una ragnatela di sotterranei che collegherebbero la zona nordoccidentale di Porta al Borgo alla Fortezza di Santa Barbara, collocata esattamente nella parte opposta rispetto al centro cittadino. Proprio sotto l’Ospedale del Ceppo, lungo il letto del torrente Brana si sviluppa uno dei percorsi archeologici più interessanti d’Italia, lungo circa 650 m. Sottoterra, nella galleria con pareti in mattoni, si ha modo di vedere l’evoluzione e la stratificazione dell’architettura cittadina lungo i secoli. Riemersi, si visitano alcuni locali dell’Ospedale del Ceppo, considerato uno dei più antichi ospedali al mondo ancora in attività, datato 1277. All’interno si ammirano l’Anfiteatro Anatomico neoclassico e il Museo dello Spedale del Ceppo, che espone circa trecento pezzi.

Pistoia e la sua provincia si rivelano al visitatore come un autentico scrigno di prelibatezze dolciarie. Quella che è probabilmente la più tipica specialità cittadina è il confetto riccio: la preparazione pare sia nata nella seconda metà del Trecento in occasione dei festeggiamenti del 25 luglio in onore di san Jacopo, patrono della città. Di forma sferoidale, irregolare e bitorzoluta (birignoccoluta, come si dice nel dialetto locale), il confetto riccio è realizzato seguendo una lunga lavorazione artigianale (circa 10 ore) che è stata riportata in auge negli anni Venti del secolo scorso da una celebre confetteria che ha fatto scuola: oggi sono diverse le pasticcerie che propongono questa specialità. Può avere un’anima di mandorla, nocciola, bacche di cacao, cioccolato, semi di coriandolo o arancia candita. Restando in tema di arance, quelle amare, coltivate in biologico, sono utilizzate fin dal 1728 per la preparazione di un eccellente rosolio: questo infuso conventuale, la cui ricetta segreta è tramandata da badessa a badessa, vede come altri unici ingredienti zucchero, genziana, china e pochissimo alcol. Ottimo digestivo, ma anche adatto alla preparazione di aperitivi, in estate può essere versato sul gelato mentre nei mesi freddi rende ancora più corroborante il latte caldo. Spostandosi verso Lamporecchio, cittadina sulla strada che un tempo collegava Pistoia alla Maremma, troviamo altri due storici dolci. I brigidini sono piccole cialde, friabili e croccanti, aromatizzate all’anice, che pare siano nate, durante il Rinascimento, nel convento pistoiese di Santa Brigida. Il berlingozzo, invece, è un morbido ciambellone il cui impasto è aromatizzato con vin santo e buccia grattugiata d’arancia o limone: un tempo preparato durante il Carnevale (Berlingaccio era l’antico nome toscano del Giovedì Santo nonché di una popolare maschera locale), è oggi disponibile tutto l’anno. La ricetta pare risalga al XV secolo: alla corte medicea era utilizzato come antipasto e fu persino immortalato in una lirica di Lorenzo il Magnifico.

CAMPANIA

**Irpinia. Santuari tra i monti**

*USCITA AUTOSTRADALE AVELLINO EST – A16*

Un viaggio intimo e suggestivo spinge verso i Monasteri e i Santuari della montagna irpina. La partenza è coronata dalle aspre cime dei Picentini che incorniciano il Convento di San Francesco a Folloni. Con ancora vivo il ricordo della sua preziosa biblioteca si sale verso le alture di Montella, per guadagnare l’affaccio panoramico dal Santuario del Santissimo Salvatore. Ecco poi Caposele, dove il Santuario di San Gerardo Maiella si slancia nelle forme dell’architettura contemporanea, facendo da contrappunto ai ruderi dell’Abbazia romanica del Goleto a Sant’Angelo dei Lombardi, che conserva bassorilievi di età romana. Dopo una sosta nel borgo medievale di Gesualdo, l’ultima tappa è a Maria Santissima a Carpignano, luogo di culto ricostruito dopo il terremoto del 1980.

L’itinerario parte dal Convento di San Francesco a Folloni, pregevole esempio di architettura che sorge al centro della verdeggiante Valle del fiume Calore Irpino ed è visibile da lontano grazie al cinquecentesco campanile cuspidato. Da qui si raggiunge il vicino abitato di Montella, adagiato in una conca ai piedi del Monte Sassosano, ammantato di castagneti e noccioleti. Una serpeggiante e ripida strada in salita conduce al Santuario del Santissimo Salvatore, mirabile punto d’osservazione sul territorio circostante: dalla terrazza che circonda la Chiesa, lo sguardo spazia a 360 gradi, consentendo di pregustare tutte le tappe successive del percorso che si svolge nell’ampia vallata tra il massiccio del Terminio-Cervialto a sud e le dolci colline che a nord fanno da spartiacque con la Valle dell’Ofanto. Discesi dal Santuario, si raggiunge l’abitato di Caposele, nei cui pressi sgorgano le sorgenti principali del fiume Sele; qui nella frazione Materdomini si accede al Santuario di San Gerardo Maiella, molto frequentato dai pellegrini, e si ha modo di visitare il piccolo museo in cui sono raccolti ex voto, statue lignee e reliquie del Santo. Si torna poi nuovamente a nord, fino alla bellissima Abbazia di San Guglielmo al Goleto con le sue due preziose Chiese in stile romanico, la grande Chiesa diroccata, il chiostro, il Convento e la possente torre medievale realizzata con grandi blocchi di un mausoleo romano: è questo uno dei più suggestivi Complessi abbaziali dell’Italia meridionale. Proseguendo verso nord si tocca il piccolo centro medievale di Gesualdo, con un possente ed elegante castello adagiato su un’altura a controllo di un vasto territorio che fu fiorente per secoli. Da qui si raggiunge infine la frazione di Carpignano, in territorio di Grottaminarda, dove il Santuario di Maria Santissima è ancora molto frequentato dai pellegrini.

Del nome dato dagli Osci, irpus ovvero lupo, l’Irpinia conserva soprattutto l’aspetto fiero e selvaggio. Terra di vino sin dall’antichità, può oggi contare su tre Doc che rendono questa area una delle più interessanti al mondo. Si parte da Tufo tappa obbligata per scoprire il più antico vitigno avellinese, il Greco di Tufo, con le Cantine Di Marzo: oggi gestita con grande energia da Ferrante Di Somma, appartiene a una delle famiglie di produttori più antiche d’Italia, la quale ha introdotto la produzione di greco in questa zona nel 1647. Spostandosi a Taurasi si incontra l’omonimo vino: potente ed elegante, questo rosso è considerato da molti il Barolo del Sud. Ne costituiscono eccellenti interpreti i fratelli Addimanda, i cui vini sono schietti, diretti, gustosi, talvolta rustici, ma fortemente identitari e rappresentativi del territorio. Attraversando dolci colline si giunge a Lapio, patria di un altro grande vitigno bianco, il Fiano di Avellino, conosciuto già dai romani che chiamavano la sua pianta vitis apiana per la dolcezza delle uve che attiravano le api. E Colli di Lapio è stata la prima azienda ad avere valorizzato e fatto conoscere in Italia questa zona. Lo stile dei vini della famiglia Romano è molto semplice: lavorazione in acciaio e pochi interventi in cantina. Concludendo il percorso a Montefalcione, infine, si incontra Sertura: da una decina d’anni Giancarlo Barbieri insieme ai figli punta a valorizzare la materia prima anche con lunghi bâtonnage per i bianchi, che escono in commercio un anno dopo.