

Posti del gusto

DI VINCENZO LUCARELLI

Chi cerca trova. Non è uno slogan, bensì il filo conduttore di una sollecitazione, rivolta ai lettori di ItaliaOggi, ad apprezzare le aree interne collinari e montane dell'Italia centrale per ricrearsi lo spirito e staccare la spina. Intendiamo rivolgervi ai circa 400 mila agenti e rappresentanti di commercio operanti in Italia e, chissà che, visitando posti interessanti d'amenità, non riescano anche a diversificare le loro prestazioni professionali, avviando sinergie di cooperazione in altri settori. Con la globalizzazione le Comunità locali più nascoste avvertono l'esigenza di salvaguardare la loro identità, non a caso sottoposte a una crescente aggressione dall'esterno. Per cui, anche se non tutto può dirsi incolume dal rischio di una irreversibile alterazione, tuttavia non è casuale che cittadine montane, come Pescocostanzo in provincia di L'Aquila, abbiano riconquistato le luci della ribalta, a dispetto di un turismo nord e fuggi, senza farsi allattare dalle tante cose da non perdere, che esperti improvvisati spesso riescono a proporre, ottenendo pessimi risultati. Bene ha fatto Pescocostanzo (e il territorio che lo circonda) a lasciarsi una porta aperta a ogni via di fuga dal percorso canonico, stimolando il visitatore a crearsi un originale, e autonomo, soggiorno montano nel Borgo di antica nobiltà.

L'azienda agrituristica «Giuliana» di Monica Macino (in via Contrada Pedicagna, Pescocostanzo, L'Aquila*), è il

classico esempio di una tipica struttura agricola con 40 ettari di terreno e 500 pecore di razza Sopravvissana, inserita nel comprensorio del Parco della Matese.



Monica Macino

la a 1300 metri di altitudine. La struttura aziendale è suddivisa in più corpi di fabbrica. Tra cui, un ovile per le pecore, un caseificio e relativo punto vendita di formaggi di diversa lavorazione (ricotte, caciocavalli, pecorino, pecorino erborinato o con noci, peroncino e pepe) modernamente attrezzato e igienicamente omologato. In un'area coperta, nei pressi dello spazio riservato ai pic-nic, è stato allestito un suggestivo Museo delle arti e degli attrezzi agricoli, ereditati da oltre 6 generazioni della famiglia Macino.

Per l'ospitalità, Monica lascia totalmente libera la sua clientela. Se que-

st'ultima lo desidera, le offre i prodotti della azienda derivanti dai pascoli padronali. Quindi, di tutta la filiera casaria. Oltre a una variegata salumeria casalinga, compresi pane, focacce e dolci, marmellate e miele di produzione artigianale. Come pure, carni di agnello, castrato, pecora e vitello, con cui ogni ospite può dare libero sfogo alla propria fantasia con grigliate, avendo disponibile tutto l'occorrente necessario. Accanto al punto



vendita, Monica ha creato 6 camere da letto con bagno, arredate con gusto e con mobili prevalentemente d'epoca e restaurati.

Uno spazio Monica lo ha lasciato per sé, per la sua famiglia e per i suoi padri, al piano terra del corpo di fabbrica principale. Si tratta di un ampio lo-

cale accogliente, con camino, in cui la comunità familiare si riunisce al termine di una faticosa giornata di lavoro, attorno ad una lunga tavola imbandita, di cui lei stessa cura i menù, secondo scelte personali o di stagione. Se avvertita, a tempo debito, accoglie alla sua mensa gli ospiti, offrendo loro piatti a sorpresa della tradizione abruzzese. Quanto al vino, la fattoria utilizza la produzione dell'azienda Margiotta di Pratola Peligna, nella valle omonima, culla della viticoltura abruzzese. Margiotta imbotiglia un nobile rosso e un cerasuolo da uve di Montepulciano, e un bianco da uve Trebbiano e Malvasia. Infine, su esplicita dichiarazione, Monica Macino ha posto al centro della sua attenzione il perseguimento di un preciso obiettivo: trasferire il proprio know-how, nonché le tradizioni e la cultura pastorale della sua gente, alle persone che scelgono di trascorrere un periodo di relax nell'azienda «Giuliana», rendendole partecipi del suo lavoro. Tutto ciò fa parte anche di un ampio programma di formazione riservato alle scolaresche.

* Da Roma, per raggiungere la meta indicata, è opportuno utilizzare la strada dei parchi, l'A/24, fino alla biforcazione dopo Tagliacozzo, proseguendo per l'A/25 che conduce a Sulmona da cui si arriva a Pescocostanzo. Da Napoli invece percorrere l'autostrada A2 con uscita S. Vittore e seguire la direzione Venafro, Castel di Sangro.