

## Tufara, l'olio, l'olivo e il sogno del domani

Non so se è già moda, ma so, se non ancora lo è, che presto verrà il tempo in cui si parlerà sempre  più di abbinamento dell'olio al cibo, cotto o crudo, e quando ciò accadrà si parlerà soprattutto di oli e sempre meno di olio. Stanno per nascere, in Italia e nel mondo, generazioni di educatori di Olio di oliva (non solo assaggiatori), che spiegheranno le origini della qualità di un olio, - nel senso di territorio, varietà e professionalità del produttore - delle sue preferenze e delle sue scelte, in cucina e a tavola.

So che qualche sera fa di questa seconda metà di luglio mi sono ritrovato dentro un **Castello Longobardo**, nato come Fortezza, a vivere sulle sue terrazze che: da una parte, dominano la piazza e la Collina che ombreggia la chiesetta di **San Giovanni l'Eremita**, un antesignano di Francesco di Assisi, vissuto a cavallo dell'XI secolo, che è nato qui e morto, a Foiano, in provincia di Benevento; dall'altra le scalinate che affiancano la **Chiesa di San Pietro e Paolo** (poco dopo il mille) puro stile romanico, il campanile di una Chiesa più moderna e, oltre, il paesaggio segnato dal fiume Fortore e i monti della Daunia, in provincia di Foggia. Sto parlando di **Tufara**, uno dei 136 paesi del Molise, incastrato tra la Puglia e la Campania, che ha secoli da raccontare, cose belle da far vedere e un territorio da visitare, con la campagna ricca di bontà, oltre che di paesaggi belli.

A **Tufara**, sulle terrazze del suo antico Castello, tavoli arredati per una cena medievale a base di Baccalà in crema di ceci, condito con un olio monovarietale, delicato, il "*Gentile di Larino*" dell'**Oleificio Bruno Mottillo** della Città frentana; una zuppa di legumi (a pezzente), esaltata da un olio leggermente più fruttato, della cultivar "*Sperone di gallo*", ricavato dai mille olivi dell'azienda locale, **Masseria Vittore di Giuseppe Veredice**. A seguire una degustazione di latticini e formaggi freschi, che hanno trovato nelle gocce perse di questi due oli il piacere di stare insieme.

Investito del compito di presentare questi azzeccati abbinamenti, matrimoni perfetti, e memore della difficoltà a parlare e farsi ascoltare da persone sedute a tavola (per l'occasione erano più di duecento i commensali), ho sentito più timore del solito prima di iniziare, ma il silenzio improvviso l'ha fatto volare via, oltre le mura possenti del Castello.

Il racconto dell'olio di oliva e della sua capacità di esaltare ortaggi crudi al pinzimonio o un'insalata mista, un brodetto di pesce o un'insalata di mare; un primo al pomodoro, al ragù, o, anche, semplicemente aglio e olio; un minestrone o un piatto di riso con un uovo sbattuto e girato prima di spegnere il gas; una ciabotta o peperonata; le buone verdure spontanee oltre quelle dell'orto, i latticini e i formaggi freschi, le carni bianche e le carni rosse; uova fritte o sode.

Il migliore abbinamento è quello offerto dal territorio con tutto quello che riesce a far nascere e vivere insieme con l'olivo. Il territorio non sbaglia in fatto di abbinamento/i, e, ancor più, quando sono scandite le stagioni.

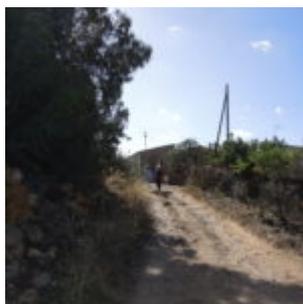
L'abbinamento dell'olio, come quello del vino, è il rispetto di regole dettate dallo studio, la ricerca, la

pratica.

Poche parole per ridare voce al dialogo che la tavola sempre crea e spazio a Giovanni ed ai suoi collaboratori, che hanno smontato e montato due volte i tavoli per colpa di un temporale che, per fortuna si è stancato subito di buttare acqua con i secchi.

Una serata al lume di candele e di torce, con l'olio grande protagonista in un territorio vocato all'olivo ed alla sua varietà eletta, lo "*Sperone di gallo*", una delle 19 che formano la biodiversità olivicola molisana. Un territorio vocato che solo un rilancio dell'agricoltura e della sua olivicoltura può salvare dall'abbandono e mettere nelle condizioni di valorizzare i suoi ambienti e paesaggi, le ricche testimonianze storico-culturali e la bontà della sua gastronomia, avvalendosi della risorsa più nota che ha, il **diavolo** della tradizione, la maschera eletta del suo Carnevale. Il diavolo della pelle di capra, a rappresentare, **Dioniso**, il dio greco della vegetazione, quello che muore rinasce, ma, anche, del vino, sobrio e ubriaco, saggio e folle.

Bisogna tornare a **Tufara**, il paese nato su una roccia tufacea, per continuare a spiegare e vivere il rito dell'oli o e del suo abbinamento, ma, anche, per fare dell'olivo e della sua olivicoltura il sogno del domani di questo piccolo paese che ha tante cose da far vedere e raccontare.



**Pasquale Di Lena** - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario  
[pasqualedilena@gmail.com](mailto:pasqualedilena@gmail.com)