

Gocce di stelle su Le Terre del Sacramento

L'applauso, il più forte, va a chi ha pensato, **Nicola Malorni**, e a quanti con lui hanno collaborato alla organizzazione di una serata splendida, curata in ogni particolare, all'insegna della notte di San Lorenzo con tante gocce di stelle protagoniste, quelle dei tre oli prodotti da olivi che guardano dall'alto il Biferno. Nel tratto dove il grande fiume molisano inizia a rallentare la sua corsa prima che le sue acque diventino parte del grande lago artificiale che si apre sotto Guardialfiera per poi allargarsi fino allo sbarramento di una diga, quella che ha sostituito il Ponte del Liscione e interrotto la strada provinciale che da Larino portava "Là da 'hiume", oltre il fiume.

Gli oli, dicevo, i protagonisti: quello della Cooperativa Kairos, **l'olio Aspem "La terra delle Donne"**, l'olio che cura la violenza, prodotto, grazie a un progetto di agricoltura sociale, dalle donne che la violenza l'hanno subita; poi **L'Olio di Flora de La Casa del Vento** sul Monte di Larino, la città culla dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio, biologico della "*Gentile di Larino*", la varietà più diffusa nel Molise delle 19 registrate autoctone. Varietà preziose che danno la **Dop "Molise"** l'olio extravergine che ha nella il suo riconoscimento di qualità legata all'origine, il territorio.

Infine il terzo olio, **L'olio "Benedetto"**, prodotto nel territorio di Lupara da **Benedetto Salvatore**.

Una serata iniziata da una illustrazione dei caratteri dell'olio extravergine fatta dal Dr. **Stefano Vincelli**, componente del gruppo degli assaggiatori del Panel Arsap di Larino, il secondo, dopo quello di Siena aperto all'Enoteca, nato in Italia. A seguire la degustazione guidata dei tre oli già citati che ha coinvolto e molto interessato i 50 ospiti presenti.

Subito dopo tutti ai tavoli, curati da Angela, per iniziare la degustazione dei piatti preparati da Luca, con gli antipasti che hanno visto protagonista **l'Olio Aspem "la Terra delle Donne"**; i due primi con "**L'Olio di Flora**" e i secondi con "**l'Olio Benedetto**" per chiudere con un dolce e il **gelato Aspem**, sperimentato giorni fa in una gelateria di Termoli.

Non si sa se il bravo regista della serata **Simone D'Angelo** avesse già prenotato la luna dopo aver preparato, poco sotto il terrazzo dell'agriturismo, gli ulivi secolari illuminati, dato i tempi a **Giuseppe Moffa**, con la sua zampogna e la sua chitarra; a me, con tre poesie dedicate all'olivo ed al suo olio, di cui due in dialetto larinese; all'astrofilo Antonio Di Tullio con il suo potente cannocchiale puntato su Giove e Saturno.

Una falce di luna calante, rosso fuoco, ancora gocciolante delle acque del mare che separano le *Tremiti* dal *Gargano*, a dare il via alla degustazione di una cena con piatti di grande bontà ed eleganza che hanno segnato l'incontro tra il moderno e il tradizionale con



la sapienza propria dei cuochi bravi, capaci. Uno spicchio di luna che via via che si alzava per ricordare prima l'arancia e poi il limone.

Tutto all'agriturismo **Le Terre del Sacramento**, che prima del calar del sole aveva mostrato un paesaggio spettacolare con le colline, là dove boscate, là dove olivetate o a seminativo, che fanno da contorno al grande lago.

Il luogo magico di oggi luogo di un dramma di ieri - quando lo scontro tra padroni e lavoratori era frontale, con questi ultimi a pagare il prezzo più alto, la vita - descritto ne *"le Terre del Sacramento"*, il romanzo di uno dei più grandi scrittori del novecento, **Francesco Jovine**, di Guardialfiera.

Ospite d'onore il Direttore dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio, Dr. Antonio Balenzano.

Il prossimo appuntamento di Nicola, Pasquale e Benedetto, con i loro tre oli, già citati, è il 27 p.v. alle Tremiti, con le "Gocce di diomedee".

Pasquale Di Lena - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario