

Soddisfatto anche il presidente della Pro loco Marinelli: "La selezione è stata molto dura" "Bandiera arancione, superati 1700 avversari"

De Martino: "Siamo gli unici in Molise ad avere questo certificato"

VITTORIO LABANCA

AGNONE. Per la quinta volta consecutiva la cittadina altomolisana è stata insignita della Bandiera Arancione. Si tratta del prestigioso riconoscimento attribuito ai territori che soddisfano criteri di analisi connessi allo sviluppo di un turismo di qualità che tende a valorizzare il patrimonio culturale e ambientale, la cultura dell'ospitalità, l'accesso e la fruizione delle risorse, la qualità della ricettività, della ristorazione e dei prodotti tipici. Per due anni, quindi fino al 2010, Agnone apparterrà con

altri 154 comuni di 18 regioni italiane, a quei centri che si inseriscono nel quadro di una politica per lo sviluppo sostenibile per la comunità e per l'ambiente e che abbiano come premessa la difesa e la valorizzazione delle risorse esistenti siano esse paesaggistiche, culturali o legate a tradizioni e costumi locali. "Una soddisfazione immensa - commenta al telefono l'assessore al Turismo Giuseppe De Martino - che qualifica ancora una volta Agnone che è l'unico comune del Molise ad avere simile riconoscimento". "C'è da dire che ancora una

volta abbiamo dovuto superare una selezione davvero ardua - fa eco il Presidente della Pro Loco, Giuseppe Marinelli - e rispettare determinati parametri imposti dal Touring Club-Bandiera Arancione. Inoltre, nel corso dell'estate, in incognito e da Milano, la commissione è venuta per un sopralluogo e per verificare che tutto ciò che noi avevamo certificato sui fattori di attrazione turistica (particolarità storiche, culturali e ambientali, prodotti tipici enogastronomici e artigianali, eventi), l'accoglienza (servizi di informazione turistica, segnaletica, accessibi-

lità al luogo, frequenza dei mezzi di trasporto, possibilità di spostamenti interni), sostenibilità e qualità ambientale (verde, acqua, aria, energia, rumore, rifiuti), valutazione qualitativa (immagine e atmosfera della località, arredo urbano, ospitalità e cordialità, tradizioni), servizi ricettivi e complementari (alberghi, campeggi e ostelli, agriturismo, B&B, ristoranti e locali) corrispondesse al vero". 1700 le istanze inoltrate dai centri al di sotto dei 15 mila abitanti (fra le condizioni necessarie per concorrere). 154 i comuni meritevoli. Nessun paese "Bandiera



Arancione" in Val d'Aosta e Friuli Venezia Giulia, mentre a due centri della Calabria è stato tolto il riconoscimento per il prossimo biennio. La Bandiera Arancione è uno degli strumenti con il quale il Touring Club offre ai turisti una garanzia di qualità e alle località più piccole o lontane dai circuiti più noti uno strumento prezioso di valorizzazione ed è, inoltre, l'unico progetto italiano inserito dall'Organizzazione Mondiale del Turismo (World Tourism Organization) fra i 50 programmi realizzati con successo in tutto il mondo per uno sviluppo sostenibile del turismo. E' per Agnone è davvero un vanto fra sventolare l'emblema di qualità e serietà turistica.

zione ed è, inoltre, l'unico progetto italiano inserito dall'Organizzazione Mondiale del Turismo (World Tourism Organization) fra i 50 programmi realizzati con successo in tutto il mondo per uno sviluppo sostenibile del turismo. E' per Agnone è davvero un vanto fra sventolare l'emblema di qualità e serietà turistica.

Il premio

Nuovo successo dopo quello dello scorso anno alla manifestazione "Franciacorta in Bianco"

Formaggi d'eccellenza, il caseificio Di Nucci è il numero uno d'Italia

AGNONE. Ha bissato il successo dello scorso anno. Nel 2007 l'oro ed il bronzo in quella che viene definita la rassegna dei formaggi d'eccellenza.

Quest'anno il caseificio Di Nucci si è piazzato sul gradino più alto del podio nella categoria Vaccini Freschi lasciandosi alle spalle due suoi colleghi. Il De Gust di Varna (provincia di Bolzano) e Giacomo Bruni di Gardone della Valle Trompia del bresciano che giocava in casa. "Franciacorta in Bianco" è una manifestazione che porta bene a Franco Di Nucci e alla sua azienda agnonese. Giunta quest'anno alla XIII edizione, è la rassegna più importante del settore lattiero caseario a livello nazionale. Nei tre giorni, da 10 al 12 ottobre scorso, convegni, workshop, talk show, laboratori didattici, degustazioni guidate ed eventi di intrattenimento, hanno dato ancor più spessore alla manifestazione. Ma su tutto oltre cento espositori con più di 400 formaggi, provenienti da tutta Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dal Piemonte alla Calabria, oltre che dalla

Bissato il riconoscimento per Franco, anima dell'azienda agnonese

Spagna, dalla Francia, dalla Svizzera e dall'Ungheria hanno consacrato Castegnato, capitale italiana del formaggio di qualità, e la manifestazione "Franciacorta in Bianco", che ha richiamato oltre 10.000 visitatori paganti, come la più prestigiosa kermesse dedicata al latte ed ai suoi derivati. All'interno dell'evento grande successo ha riscosso il Concorso di assaggio del formaggio. Sono stati complessivamente 77 i formaggi in gara e tutti di elevata qualità. Franco di Nucci -tanto per usare un termine a lui caroli ha stracciati tutti. Ma non solo per la genuinità dei suoi prodotti, delle stracciate, delle manteche, dei caciocavalli, delle ricotte e caciotte, ma soprattutto per come l'agnonese è riuscito ormai a sedimentare "il fare degli avi" con l'aplomb difficilmente riscontrabile nei tempi attuali. Come è noto il caseificio Di Nucci risale alla notte dei tempi. La famiglia Di Nucci è una antica famiglia di Capracotta, al centro della C o m u n i t à Montana Alto Molise, e da sempre terra di pascoli, di bovini, di pecore, di pastori, di transumanza. Sono trascorsi più di cinquant'anni e il caseificio di Nucci è oggi

una affermata azienda dove l'occhio di papà Antonio, il meraviglioso custode di antichi sapori, è ancora vigile. Dove, l'anziano, fa trasparire in ogni ruga del suo volto, la difficoltà di esser cresciuti fra le asperità di questi monti. Dopo alcuni decenni di presenza produttiva nel vecchio laboratorio al centro di Agnone nel giugno del 2000 l'attività viene trasferita nella nuova sede dell'area artigianale di Agnone. Che è anche un laboratorio di cultura e dove spesso l'arte, l'artigianato, la pittura si sposano con i profumi dei formaggi. Scusi, mi potrebbe far vedere i suoi trofei? "Certo si accomodi". Franco di Nucci apre la porta del laboratorio dove fra i fumi del latte bollente si sprigiona un profumo di formaggi unico. "Questi sono i miei veri trofei" aggiunge Franco. "Ciò che produciamo, con amore, ogni giorno nel massimo rispetto della genuinità". Con amore, certo. Franco Di Nucci non è incline alla tecnologia. Se così non fosse, nel laboratorio invece di vedere le mani tracciate dal latte e dall'acqua bollente di persone che hanno assorbito il "fare" per produrre il "buono, il genuino e l'unico", ci sarebbero solo macchinari e come sottofondo si avrebbero rumori di rulli, di nastri e motori e non lo sciacquo di pasta lavorata e filata a mano nel il silenzio. Ed anche gli odori, certamente non sarebbero profumi. Ed il Premio Franciacorta 2008? Sorride sotto quel baffetto ammalante che nasconde una profonda competenza nel settore ed una signorilità unica. Nella mode-

stia più totale, quasi a vergognarsi, gira gli occhi verso la vetrina dei trofei. Lì c'è anche il diploma di laurea in filosofia che, secondo molti, non è servito a nulla. Ed invece è stato indispensabile

non solo per aprire la mente, ma per studiare i prodotti e la mentalità dalla genesi ed assaporare la cultura dei derivati del latte che solo lui oggi sa come produrre. Più in là, le foto della moglie

Rosetta e dei figli. Abbiamo capito: senza l'amore non si può... amare ciò che si fa. I successi sono una logica conseguenza.

V.L.



La ditta da anni leader nel settore con attestati da tutto il mondo

AGNONE. I Di Nucci sono un'antica famiglia di Capracotta. Producono i formaggi tipici della civiltà della transumanza dal 1600. Iniziando da Leonardo Di Nucci dieci generazioni, di padre in figlio, si sono succedute nella produzione di formaggi a pasta filata per circa quattro secoli. A metà del 1900 Antonio e Ida Di Nucci si sono trasferiti nella vicina Agnone. Qui la famiglia ha strutturato la definitiva caratteristica aziendale dell'antica arte casearia. Ha ricevuto importanti riconoscimenti nazionali ed internazionali fra i quali: Nel 2000 premio Dino Villani dell'Accademia Italiana della Cucina per il contributo alla gastronomia nazionale; A Roma il 10 Maggio 2004 l'Unione Nazionale delle Camere di Commercio ha conferito al caseificio Di Nucci il primo premio per l'azienda longeva e di successo italiana. Alla fine di Ottobre 2004 il caseificio Di Nucci ha partecipato alle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna ad Appenzel (Svizzera) ottenendo il bronzo nella categoria generale dei formaggi e facendo affermare per la prima volta nelle competizioni internazionali il caciocavallo di Agnone come uno dei migliori formaggi del mondo. Alla fine di Ottobre 2005 alle olimpiadi dei formaggi di montagna di Verona il caseificio Di Nucci ha vinto la categoria Paste Filate Fresche con la stracciatella. Agli inizi di novembre 2005 il caseificio Di Nucci è stato insignito de premio nazionale "Dino Villani" dell'Accademia Italiana della cucina per il contributo dato alla gastronomia

nazionale. Novembre 2006 a Saint Vincent in Val d'Aosta il caseificio Di Nucci ha ottenuto la nomination nel concorso nazionale dei Formaggi d'Autore. Il 7 ottobre 2007 al concorso nazionale "Franciacorta in Bianco" il caseificio Di Nucci ha vinto il 1° e 3° posto con Stracciatella e scamorza dura. Il caseificio Di Nucci è membro di Symbola, la fondazione per le Qualità italiane. L'8 Marzo 2008 ha firmato con l'Aia (Associazione Italiana Allevatori) il patto di trasparenza per la tracciabilità di filiera adottando il sistema marchio Itallialeve. Ad aprile 2008, con i suoi formaggi e i suoi vini, Di Nucci è nelle capitali dell'Impero Austro-ungarico e tra le atmosfere del Danubio. Lo storico caseificio altomolisano è al centro dell'interesse nelle due capitali con alcuni workshop per gli importatori ed i ristoratori facendo conoscere i suoi formaggi a pasta filata. L'intento della Aprolat (Associazione Produttori di latte del Molise) finanziata allo scopo da un bando della Regione Molise e dell'Ice, è quello di valorizzare i suoi prodotti e conquistare i mercati dell'alta gastronomia centro-europea. L'antica premiata ditta di Agnone, è stata delegata a questa impresa nel momento delle maggiori difficoltà per i prodotti italiani nel mondo. Ottobre 2008 nella 13ª edizione di Franciacorta in Bianco, Franco di Nucci è al primo posto in assoluto.



Franco Di Nucci al lavoro nel suo laboratorio