

# OGGI Nuovo Molise

Notizia

## AGNONE - ALTO MOLISE

16/10/2008 10:42

### La stracciata più buona d'Italia è «made in Agnone»

A stabilirlo la kermesse «Franciacorta in bianco» svoltasi a Castegnato (Bs) nel weekend scorso

Chi ama i formaggi da oggi in poi non potrà non passare per i monti dell'alto Molise. Là dove si produce la migliore stracciata d'Italia. Precisamente ad Agnone nell'antico caseificio della famiglia tradizione dei Di Nucci, è riuscito ad imporsi. E alla grande, ricevendo attestati di stima da più parti. Piovuti anche nel modo in cui Franco e Rosetta di



Nucci (supportati da materiale audiovisivo) hanno saputo illustrare i pascoli, i paesaggi le tecniche di produzione dove nasce questa prelibatezza culinaria, che stando ai riconoscimenti, non sembra avere eguali. «Sento il dovere di condividere questo importante successo con la mia terra ha esordito Franco Di Nucci Questo riconoscimento è il risultato di un lavoro certosino e scrupoloso ha proseguito il filosofo che predilige in ogni situazione la qualità. Se oggi il Molise è riuscito ad imporsi su nomi sicuramente più blasonati nel panorama della produzione dei formaggi, lo deve alla peculiarità del suo territorio ancora incontaminato, nonchè ad un'antica tradizione di casari che nel resto d'Italia, e non mi stancherò mai di dirlo, non è da meno a nessuno. Tuttavia ha concluso Di Nucci questo deve essere un punto di partenza che deve spronarci tutti a fare sempre meglio».

A questo punto non resta che sedersi a tavola e attendere che venga servita sua maestà la stracciata.

**maurizio d'ottavio**