

Quando la natura dipinge. L'autunno in Camper [Parte 8]

**In camper nel Molise
dell'autenticità. Sorgenti, tartufi
e... campane**



Cosa Vedere

Nel Molise, una terra ancora integra, con un patrimonio ambientale importante fino ad oggi poco conosciuto, **ideale per l'outdoor e i weekend green**. I turisti tedeschi e olandesi l'hanno già scoperta, conquistati dai suoi luoghi unici immersi nella natura e dai suoi percorsi da assaporare a ritmo lento, come le **sorgenti del gusto**, luoghi dell'acqua abbinati ad una degustazione di cibi e specialità tipiche dei territori. Le sorgenti sono un patrimonio dal **valore inestimabile**, una ricchezza preziosa per la regione, luoghi iconici da scoprire in camper, come le numerose feste tradizionali, in particolare quelle legate al raccolto, tra tutte la **Festa del Grano di Jelsi**. In autunno si può andare per boschi alla ricerca di funghi, castagne e preziosi tartufi bianchi, specialmente i tartufi di Busso.



Ad Agnone c'è la **Pontificia Fonderia Marinelli**, una delle più antiche aziende a conduzione familiare del mondo. Nata più di mille anni fa è da sempre nelle mani della stessa famiglia che produce **campane esportate ovunque**. Non c'è nazione al mondo dove non ci sia una campana della Fonderia Marinelli. Qui è stata prodotta la grande campana del Giubileo del 2000 e sarà di nuovo una campana di Marinelli ad inaugurare il Giubileo del 2025. La campana è già pronta, deve solo essere spedita a Roma. Con il logo del giubileo 2025 sul bronzo, una circonferenza di 2 mt e un peso di 200 kg. annuncerà l'evento giubilare con un concerto di campane in Piazza San Pietro. La fonderia è visitabile con una visita guidata tutti i giorni tranne la domenica pomeriggio. Si inizia con un video che presenta la storia dell'azienda e si continua con il museo che raccoglie campane di ogni epoca e forma e la fonderia vera e propria, dove viene illustrato il processo di costruzione della campana.

Cosa mangiare



Il Molise è famoso per gli **insaccati** come il Capocollo, la Coppa, i Ciccioli, il Prosciutto di Spalla, la Salsiccia di fegato di maiale, la Soppressata e la Venticina di Montenero di Bisaccia, ma soprattutto per i latticini. Per gli amanti dei **prodotti caseari** la regione è una vera mecca. Da sempre le genti molisane hanno legato la loro vita alla pastorizia transumante, e sui tratturi, le “autostrade del passato”, ogni anno transitavano i pastori che dall’Appennino portavano le greggi a svernare nelle fertili pianure pugliesi. Il latte che veniva munto durante il tragitto veniva lavorato in zona. Nascevano così scamorze, mozzarelle, caciotte, sia semplici che aromatizzate (ovviamente al tartufo, alle erbe, al peperoncino, ecc.), stracciata, ricotte, cacioricotta. Il prodotto più noto e il fiore all’occhiello della produzione casearia locale è il **caciocavallo**, il cui nome sembra che sia derivato dall’uso di appendere le forme, legate in coppie, a cavallo di una trave ad essiccare. Tra i vini da segnalare la Tintilia DOC, prodotto nelle due province di Campobasso e Isernia.

“Il Tartufo di Busso”



Fra le varie sorprese di questa regione semisconosciuta c'è quella di scoprire che è una delle **maggiori produttrici di tartufo**. Fino a pochi anni fa, i molisani non ne erano consapevoli, e accettavano di svendere i propri tartufi e di permettere che saccheggiassero i loro boschi e vendessero quelli molisani spacciandoli come di altre regioni. Ma oggi è tutto cambiato per fortuna, e sia i tartufi neri estivi che quelli bianchi autunnali sono un fiore all'occhiello delle eccellenze gastronomiche molisane. Fra le varie zone produttrici del prezioso fungo ipogeo, eccelle quella di **Busso**, a pochi chilometri da Campobasso. A Busso si trova un'area certificata di 46 ettari di bosco, con 8 chilometri di recinzione, dove nella precedente estate è stato trovato un **super tartufo nero** di un chilo e 255 gr. ma l'attesa più importante è la raccolta del tartufo bianco, da ottobre al 31 dicembre. E anche questa è senza dubbio un'ottima motivazione per visitare il Molise e “gustarlo”.

Sosta Camper:

Agnone, Area attrezzata, N 41.810340 E 14.378330 Termoli,

Camping	Villaggio	Azzurra,
http://www.villaggioazzurra.it/	Castelpetroso,	Agriturismo
Tenuta Due A –	Tel. 338 346	3867
https://www.facebook.com/tenutaduea/		