

Sapori in Corso *gli itinerari del gusto*

A tavola di **Antonio Fiore**
 **BODA DE CIONDRO**

Quei «peccati di gola» nella terra di Padre Pio

Agnello Laticauda, pecorino di Castelfranco e salumi di Faeto: giro goloso del Meridione

Il percorso

Il ristorante «Boda de ciondro»



si trova a Pietrelcina: per raggiungerlo, percorrere la Napoli-Bari e uscire a Benevento, seguendo poi le indicazioni per Pietrelcina. Il locale è situato in via Tratturo, a circa 10 km da Benevento

Innanzitutto il nome, che nonostante le domande fatte in giro non sono riuscito a decifrare: *boda* in italiano non vuole dire niente, in spagnolo significa «nozze», o anche «festa di nozze»; e l'ascendenza iberica, legata forse a un antico signorotto locale, sembrerebbe confermata dalla successiva preposizione *de*; quanto a *Ciondro*, è sì il nome del massimo poeta bengalese, ma qui indica semplicemente la località in cui ci troviamo: gli immediati dintorni di Pietrelcina, nel cuore del Sannio più dolce, tra piccole colline e brevi declivi. In uno di questi il locale eponimo, che un tempo era uno iazzo, un ricovero per il bestiame, e poi una stalla per cavalli: da quattro anni il giovane e appassionato titolare, Antonio Iadanza, ne ha fatto un piacevole «ricovero» per umani affamati di cose buone (diterritorio), rispettando l'originaria struttura in pietra viva ma arricchendola con tocchi di rustica eleganza. La sala è più lunga che larga, con tavoli tondi o rettangolari apparecchiati con cura, e da poco s'è aggiunta la veranda-salotto in cui degustare spiriti, ed eventualmente sigari; alle pareti foto sul tema del vino e scaffali ricolmi di bottiglie. Noi ci si accomoda infatti sotto un'insegna che aggiorna il bellicista motto dannunziano *Memento audere semper* nel più pacifico *Memento bibere semper* (minori e automobilisti esclusi, s'intende). Comunque, prima di *bibere*, mettiamo qualcosa sotto i denti: crostini di pane con soffice lardo di Nero casertano, un bel modo di prendere confidenza con questa «Boda», brindando a essa con un Blanc de Blanc Villa Sandi, che risulterà una delle pochissime divagazioni extrameridionali del nostro pranzo. Sotto la guida attenta di Peppe (sala e canti-

na), esso si apre con una signora zuppa (fagioli cannellini, neri, borlotti e castagne), un'inedita ma piacevolissima parmigiana di melanzane con polenta e un gustoso tortino ripieno di cicoria cui la crema di Pecorino (Castelfranco in Miscano) regala una marcia in più. Il menu varia in base ai prodotti reperiti nei dintorni (con rapide escursioni nel Foggiano), dunque niente testi scritti; anche la lista dei vini risulta in rifacimento, dunque meglio frugare fra i ripiani, a prevalenza rossista: tante le proposte di Taburno, però su suggerimento di Peppe facciamo scappare il Nugnes '07, un Falerno del Massico pronto a seguire le orme dei fratelli maggiori e più blasonati. Anche sui primi piatti lo chef Nico Pennisi, ex *coiffeur* passato con entusiasmo dalla messa in piega alla messa in forno, dimostra buona mano e voglia di innovare senza stravolgere: le candele sono condite con uovo sbattuto, lardo e pecorino, una sorta di «carbonara» reinterpretata con estro; i tortelli di borragine e ricotta vengono serviti in un sugo leggero ma saporito di agnello ed esaltati da abbondante pioggia di ricotta salata. Sulle carni in arrivo bisogna però passare a rossi più complessi: su richiesta Peppe passa in caraffa il Contado '03, Aglianico molisa-

Il team

Una squadra giovane e molto affiatata: il titolare Antonio, Nico in cucina e Peppe in sala

Il luogo

Accogliente spazio rustico-elegante, ottimo scenario per zuppe e tortelli al sugo d'agnello

LA SCHEDA

Ci siamo seduti il 20 gennaio 2010

Via Tratturo - Pietrelcina (Benevento)
 Telefono: 0824/997601

CHIUSURA:

domenica sera e lunedì.
 Aperto a pranzo solo su prenotazione

CARTE DI CREDITO:

tutte

PREZZO MEDIO:

€ 32 (vini esclusi)



Menu	🌸	🌸	🌸			
Vini	🌸	🌸	🌸			
Servizio	🌸	🌸	🌸			
Qualità/Prezzo	🌸	🌸	🌸	🌸		
Hôtellerie	🌸	🌸	🌸			
Ambiente	🌸	🌸	🌸	🌸		
Cordialità	🌸	🌸	🌸	🌸		
Climatizzazione	🌸	🌸	🌸			
Toilettes	🌸	🌸	🌸			
Parcheggio	🌸	🌸	🌸	🌸		

🌸 Insufficiente 🌸 Sufficiente 🌸 Discreto 🌸 Buono 🌸 Ottimo

Il libro

CINEGUSTOLOGIA

Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte



Barbabetola, un capolavoro espressionista

Il fritto di mare con emulsione di barbabetola di Don Alfonso? Un capolavoro espressionista degno del Gabinetto del dottor Caligari. Gli gnocchetti con le vongole di Gennaro Esposito? Una creazione surrealista che non sfigura al confronto col Cane andaluso di Buñuel. Sono solo due degli esempi (campani) che popolano il libro di Marco Lombardi in cui il critico cinematografico ed enogastronomo torinese prova con successo a mettere insieme le sue due grandi passioni sistematizzandole in una nuova griglia interpretativa cui ha dato il nome di «Cinegustologia» (Il leone verde, euro 10): come descrivere vini e cibi con le sequenze della settima arte senza cadere al ricatto «terroritoriale» o alle suggestioni impressionistiche. Bensì studiando odore, consistenza e «sapore» dei film, degli stili e dei generi: scoprendo così che il western è Verdicchio, e l'horror un profondo Rossese. (an. fi.)

Il Club dei Maccheronici



Cose turche al Veritas

Mercoledì scorso al Veritas di corso Vittorio Emanuele 141 a Napoli «Cose turche» a cura di Antonella «Hanım» Muratgia e Angelo Caranante (con la partecipazione straordinaria di Fràuola): *cacit, fattah, köfte, shish kebab, sùtlac, simit* e altro per celebrare l'avvenuta visione del film «Soul kitchen», scatenata commedia del regista turco-tedesco Fatih Akin. L'atmosfera del Bosforo è stata ulteriormente rafforzata dalla trascinate colonna sonora dei Dissidenten e dalla proiezione, durante la cena, di «Un turco napoletano». (Foto Agenzia Minniti)



E cose d'arte a Cava

Esaltante accoppiata arte-gastronomia sabato scorso a Cava de' Tirreni, dove una folta delegazione di Maccheronici guidata da Sergio Giuseppe si è prima recata a visitare la mostra dedicata a Giorgio De Chirico e ha poi gustato la cucina di Rocco Iannone, folletto di Pappacarbone: dai dadini di mozzarella in carrozza al parallelepipedo di parmigiana ai tagliolini con sugo di pesce e sfusato al cappone croccante con polenta, una giornata «cerevella e panza» da inscrivere nell'Albo d'Oro di Maccheronia. (Foto Ag. Minniti)

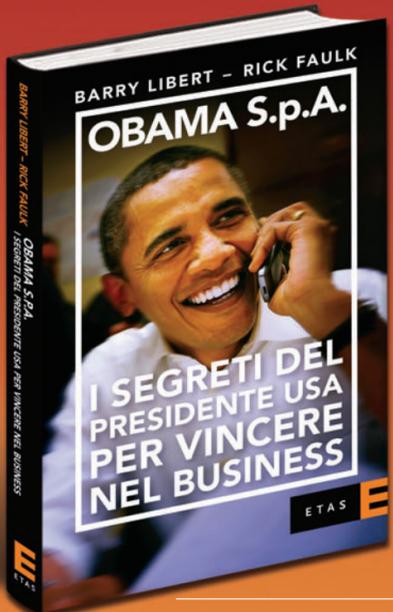
Barry Libert - Rick Faulk

OBAMA S.p.A.

I SEGRETI DEL PRESIDENTE USA PER VINCERE NEL BUSINESS

“La campagna di Barack Obama contiene lezioni per tutti i leader di ogni settore. Obama S.p.A. fa un lavoro eccezionale nel distillare i precetti universalmente validi e immediatamente applicabili.”

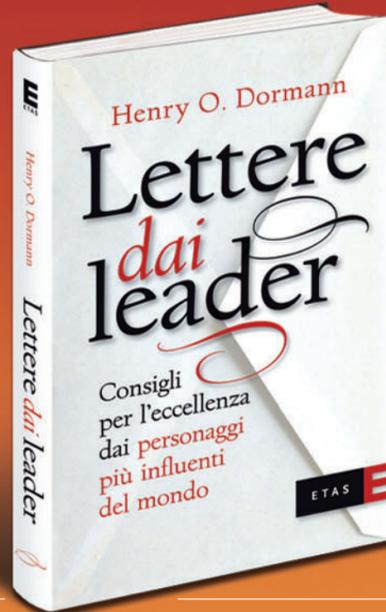
Tom Peters



In libreria

ETAS

www.etaslab.it



Henry O. Dormann

LETTERE DAI LEADER

CONSIGLI PER L'ECCELLENZA DAI PERSONAGGI PIU' INFLUENTI DEL MONDO

Muhammad Ali
 George W. Bush
 Vladimir Putin
 Jack Welch
 Dalai Lama
 Mikhail Gorbachev
 Abdullah II
 Donald J. Trump
 Gerhard Schröder

...e molti altri...