

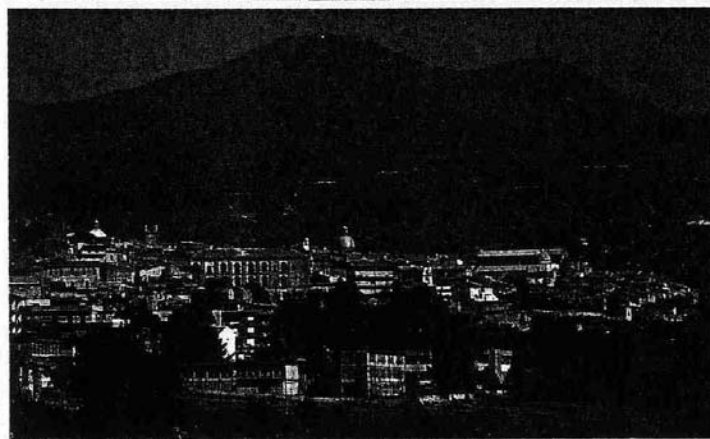
Il mitico Falerno torna a brindare

A Sessa Aurunca (Caserta) arte e tradizione si fondono in un rosso da dieci e lode

Ho dedicato gli anni 60 alla ricerca dei giacimenti. Giggetto, il grande Luigi Carnacina, che ha dominato per autorevolezza le cucine del XX secolo, oggi pressoché dimenticato, mi prendeva in giro: giacimenti non era parola che potesse portar buono... D'arte, d'artigianato, di bellezza naturale, di usi e costumi, di agricoltura, di cucina, d'altro ancora. Rileggermi oggi, mi dà emozioni varie, di tenerezza per i ricordi, di rabbia per le tante distruzioni e di soddisfazione per l'avverarsi di alcune previsioni.

In Sessa Aurunca, provincia di Caserta, avevo scritto, anni 60: «Batti il vigneto, lento e meditato, per lenti e meditati assaggi. Qui ritrovi l'antico vanto del Falerno, vini rossi caldi e spaziosi, polputi e sapidi. Soprattutto in Sessa e Carinola, se si vinificherà con maggior rigore, preannuncio cru grandi». Nella *Guida Oro I Vini di Veronelli 2001*, da qualche giorno in libreria, Sessa Aurunca è presente con l'Azienda Gallardi, elitaria non solo per le terre tutt'attorno, alcune nel comune di Roccamonfina, per il suo enologo principe Riccardo Cotarella e per uno dei vini, il Terra di Lavoro Roccamonfina Rosso 1998;

Gigi Brozzoni, uno degli esperti più conosciuti (anche per la severità), commenta: «Un vino che fa discutere molto e che crea schieramenti opposti: pochi elogiatori, molti detrattori e qualche scettico. Analizzando le ragioni di tutti ho cercato di valutare, con la maggiore attenzione, forza, peso e concentrazione, ma anche morbidezza, equilibrio ed eleganza: il risultato non su-



● Sopra, la navata centrale e la facciata in stile romanico del Duomo di Sessa Aurunca. Qui a lato, una veduta della cittadina, con sullo sfondo il vulcano di Roccamonfina.

però i 91 centesimi. Comunque non mi pare poco». Novantuno, per noi che sappiamo, è molto, moltissimo (scorro le mie note personali: quest'anno solo 20 vini, in oltre 3mila assaggi, hanno superato i 90). È quindi con particolare piacere che ti riporto in una terra amatissima oltre

All'interno del Duomo, un pulpito arabizzante del '200

che per i vini per la bellezza dei luoghi (cancella dai tuoi occhi la violenza del cemento sorto un po' ovunque). Visita d'obbligo alla Cattedrale romanica. Non parole, il respiro mi manca: fra le più interessanti d'Italia, tra le più antiche di Campania, incominciata nel 1103 sotto i Normanni. Godi le sculture sugli archivolti di portali e finestre, tutte zoomorfe o vegetali; esaltati per quelle dell'arco mediano (in 16 quadri,

le storie di San Pietro) e all'interno per lo stupendo pulpito duecentesco dalle bellissime sculture e decorazioni musive di stile arabizzante, e per il fantasioso candelabro del cero pasquale, decorato da fasce tortili di mosaico, l'uno e l'altro capolavori del Maestro Pellegrino.

Non lascerai Sessa Aurunca senza aver acquistato, a Corbara di Sessa, le terrecotte per la cottura di cibi e altri usi, pregevolissime; in località Ponte, i pregevoli formaggi di latte di capra (in Francia, ne menerebbero gran vanto). Nelle macellerie gli ottimi prosciutti. Nelle famiglie, infine, trovi i piatti della consuetudine: la minestra maritata, l'insalata di rinforzo, le pizzelle varie «secondo data o cerimonia», e le crespelle; per Natale, d'obbligo la zuppa di cardoni; per Pasqua, le pagnottelle e gli scagiuozzi. (Luigi Veronelli)