



**CAMPOBASSO.** Si è tenuto sabato scorso, 1° ottobre, un interessante convegno organizzato dalla Delegazione di Campobasso dell'Accademia Italiana della Cucina, presso la Sala della Costituzione della Provincia di via Milano. Tema dell'incontro, patrocinato dall'Amministrazione Comunale e dalla Università del Molise, "Vino e Cibo: il linguaggio di una comunità" per sottolineare l'importanza del vino nelle consuetudini delle popolazioni, dalla vigna al consumo a tavola.

Alla presenza di un folto pubblico e di illustri oratori l'occasione è servita per rilanciare l'importanza del connubio "vino e cibo" che rappresentano due percorsi che vanno di pari passo e che si combinano in un'unica gastronomia della civiltà della tavola. L'attuale Delegato di Campobasso, prof. Ernesto Di Pietro, ha aperto i lavori: "La cucina è il sistema con il quale ogni comunità organizza la propria alimentazione; è inoltre scelta, trasformazione e presentazione dei cibi. La cucina è un vero e proprio linguaggio: possiede vocaboli (i prodotti e gli ingredienti), usati secondo regole di una grammatica (ricette) e di una sintassi (menu). In un linguaggio ogni vocabolo è importante; nelle cucine mediterranee - ha proseguito Di Pietro - anche il vino è un vocabolo, e per questo è una parte qualificante di un modello alimentare.

Vino e cibo fanno parte di un linguaggio che trasmette valori simbolici, deposito di tradizioni e d'identità sociale. In questo contesto bisogna seguire l'evoluzio-



◆ Ernesto Di Pietro



◆ La figlia di Melina Tanno e Di Pietro



◆ Di Lecce e Di Pietro

ne della cucina, specie di quella regionale, e difendere comunque la tradizione che tuttavia-

suo libro "La vite e il vino - Una storia enologica del Molise", spiegando come coltivando la vite

zione Molise; i vini prescelti tutti "Tintilia", unico vitigno autoctono del Molise.

Illustri relatori al convegno dell'Accademia Italiana della Cucina di Campobasso

# Vino e cibo: il linguaggio di una comunità

non resta ferma e chiusa nel suo scrigno incantato, legato al passato, ma evolve e progredisce con la società e la cultura delle diverse comunità locali".

Il prof. Rossano Pazzagliha esposto la sua teoria: "L'enogastronomia non esisterebbe senza considerare il suo stretto legame col territorio. Bisogna partire dal cibo per arrivare al paesaggio, ma entrambi sono risorse per il turismo. Se nutrirsi è un atto agricolo e l'agricoltura producendo cibo produce paesaggio, allora noi possiamo dire che mangiare è un atto paesaggistico. Dietro a ciascun piatto c'è un paesaggio: quello giallo del grano, quello verde dell'olivo, un vigneto, un pascolo, una stalla, un frutteto, un orto o un cortile".

## Le eccellenze

Riconoscimenti per il calzone di San Giuseppe del panificio Di Lecce di Riccia, mentre Melina Tanno si è aggiudicata il premio Giovanni Nuvoletti

e producendo vino si è disegnato anche il territorio della regione ponendo le basi per un nuovo futuro enogastronomico.

Molto apprezzati anche gli interventi di Nicola D'Auria, Presidente Nazionale del Movimento Turismo del Vino e di Mauro Confalonieri enologo dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), moderati dal giornalista Antonio Ruggieri.

Un incontro, dunque, che ha voluto offrire spunti per vedere la cucina con altri occhi, quelli di un'antica alleata del vino che da sempre è presente sia nella cucina di tutti i giorni che in quella sofisticata dei grandi cuochi.

Alla fine della conferenza sono stati consegnati dal Delegato Ernesto Di Pietro importanti premi e riconoscimenti dell'Accademia Italiana della Cucina ad una azienda e ad una personalità locale:

**Premio Dino Villani - 2022** per "Il calzone di San Giuseppe" ad Antonietta Di Lecce del Panificio Di Lecce di Riccia.

**Premio Giovanni Nuvoletti - 2022** ad Elina De Paola detta Melina Tanno.

La giornata si è chiusa con una degustazione di quattro vini molisani, condotta dall'Organizzazione Nazionale di Assaggiatori di Vino se-

**CAMPOBASSO.** La Società ATI Ingegneri Loy Donà & Brancaccio LDB S.p.a. - Brancaccio Costruzioni Generali Sp.a. - GF Costruzioni S.r.l. ha comunicato al Comune di Campobasso che procederà all'esecuzione dei lavori di adeguamento, miglioramento e completamento della strada di collegamento dal ponte S. Pietro alla zona

## Collegamento tra la zona industriale e ponte San Pietro, da lunedì contrada Calvario chiusa al traffico

industriale - tangenziale nord di Campobasso, dal giorno 10 ottobre al giorno 21 ottobre. Tali lavori rivestono carattere d'urgenza e per procedere alla riorganizzazione della via-

bilità veicolare e all'istituzione della segnaletica stradale verticale indicante il divieto di transito in C.da Calvario, è stata richiesta al Comune di Campobasso l'adozione di

specifico ordinanza che in data 6 ottobre 2022, il dirigente e Comandante della Polizia Locale, Luigi Greco, ha provveduto a emettere. L'ordinanza stabilisce, dalle

ore 8.00 di lunedì 10 ottobre 2022, alle ore 20.00 di venerdì 21 ottobre 2022, l'istituzione del divieto di transito da realizzarsi mediante la segnaletica stradale verticale, nel

tratto di C.da Calvario dal civico 116 al civico 122/A.

La ditta esecutrice dei lavori provvederà all'apposizione della segnaletica prevista sia dal codice della strada, almeno 48 ore prima l'inizio dei lavori, sia dal d. lgs. 81/2008 relativa alla sicurezza dei luoghi di lavoro e ad approntare tutte le misure che garantiscono la sicurezza della circolazione.