

Abitare

Scegliere il borgo



Longano e vicino
 Panoramica di Agnone e alcuni bambini in piazza Plebiscito (Fotoservizio marcopolo group)

La festa dei fuochi e le campane secolari

A dicembre scocca l'ora di **Agnone**

L'8 e il 24 la sfilata delle torce: così la 'Ndocciata illumina la nobiltà del paese molisano

Persone



● Il sindaco
 Lorenzo Marcovecchio: «Vogliamo rivitalizzare il centro storico»



● Il casaro
 Franco Di Nucci: «I nostri formaggi sono evocativi del territorio»



● La bibliotecaria
 Mercedes Marcovecchio: «La biblioteca è anche presidio turistico»



● L'artigiano
 Guido Mazziotta: «Stessa passione, ma il mercato non tira più»



● L'agente immobiliare
 Decio Galasso: «Case in pietra e casali ricercati dagli stranieri»

Il più grande spettacolo di fuochi in Italia, risalente ai Sanniti, si celebra l'8 dicembre ad Agnone (Isernia), in Molise. Ben 800 fiaccole di legno d'abete bianco che i fedeli trasportano a raggiera nel corso principale. «Fino a un massimo di 22 a persona», spiega Lorenzo Marcovecchio, il sindaco del borgo, fra i primi ad aver ottenuto la Bandiera arancione del Touring Club Italiano nel 2002. Da sempre un centro a forte vocazione turistica, con una capacità ricettiva di 400 posti letto. La 'Ndocciata (le 'ndocce che in dialetto significa torce) ha sfilato sulla darsena dei navigli di Milano a Expo 2015 e già nel 2011 era stata premiata dal Mibact come Patrimonio d'Italia per la tradizione.



Agnone (840 metri sul livello del mare) è capitale naturale dell'Alto Molise per tradizioni, sapori e suoni. Armando Marinelli, infatti, è il discendente di una famiglia che da oltre mille anni realizza le campane di

bronzo, fra le poche al mondo a poter utilizzare lo stemma pontificio. Pontificio Campana Marinelli «utilizza gli stessi strumenti e tecniche di una volta», racconta il titolare, 57 anni, che

con il fratello Pasquale, il figlio Enrico e la moglie Paola Patriarca, scultrice, e autrice dei fregi, conduce l'impresa italiana più longeva al mondo. «Nel 1700 — chiarisce — erano rea-

lizzate senza un'identità precisa; poi fu creata la scala campanaria con propria nota musicale grazie a un calcolo matematico in rapporto alla forma, peso e dimensione. Insomma, le nostre sono pezzi unici non in serie e hanno un'anima, quelle del Nord dell'Europa sono meccaniche». Ognuna è benedetta prima che entri in funzione. «I nostri maggiori clienti sono le istituzioni religiose». Con 16 chiese ricche di portali, Agnone è un luogo dove le epoche si sovrappongono. Città medioevale stemmata di blasoni, per due volte insignita del titolo di Regia città, è stato un fiorente centro di attività del rame e dell'oreficeria dal 1400 al 1800. Di cui si racconta ancora oggi nel Museo Storico del Rame Francesco Gerbasi.

Musei che ricordano l'attività di un tempo ma anche quelle in corso, le arti casearie, ad esempio, a cura di Franco Di Nucci. Attuale produttore di formaggi della transumanza e discendente di una tradizione risalente al 1662. La sua «stracciata» ha vinto l'Italian Cheese Award l'ottobre scorso, a Bergamo. Tanti primati in questo borgo di 5.000 abitanti, dotato di un ospedale, scuole superiori e una convenzione con l'università di Campobasso, grazie alla quale sono state avviate quest'anno le prime summer school. Da questo mese, l'inse-

diamento di un call center della società salernitana Powerforce dà occupazione a un centinaio di persone del borgo e dintorni. Agnone ospita anche un Teatro (a gennaio riparte la stagione) nato grazie alle rimesse degli italiani emigrati in Argentina. Ebbe anche una propria stazione ferroviaria nel 1915, poi distrutta dai nazisti nel 1943; e anche la prima centrale idroelettrica nel 1903 sul fiume Verrino, ben prima di Napoli.

Passeggiando per i vicoli e ammirando i portali fregiati dei leoni veneziani, si arriva a Palazzo San Francesco (1343), sede del Comune e di una Biblioteca fra le più importanti del Mezzogiorno, con un fondo librario di oltre 60mila titoli e 510 pergamene dal 1200 al 1800. Mercedes Marcovecchio, vice presidente dell'associazione «Tradizioni e sviluppo», ci mostra i volumi antichi (dal 2004 c'è la Mostra permanente del Libro antico) e anche le prime copie del Corriere della Sera.

Luci d'inverno
 Una delle fasi suggestive della 'Ndocciata, l'8 e il 24 dicembre ad Agnone



La tradizione
 Armando Marinelli: «Il nostro Museo storico della Campana attira circa 40 mila visitatori all'anno».

«Eh, sì, un agnonese illustre fu uno dei fondatori del quotidiano, Vincenzo La Banca». I buoni sapori non mancano. Dalle ostie tipiche che si gustano soprattutto a Natale fino ai confetti ricci e ai piatti tipici come le sagne a pezzi con sugo di agnello, e la zuppa alla santè. La cucina è genuina. Sia. mo a dieci chilometri dall'Abruzzo, vicino alle piste di sci di Capracotta e a 45 minuti dal mare di Vasto - San Salvo. «Gli stranieri, interessati prima all'Abruzzo, scoprono poi i casali a prezzi più contenuti nei dintorni del nostro borgo — dice Decio Galasso, dell'agenzia immobiliare omonima —. Una signora norvegese ha acquistato un casolare ristrutturato di 200 metri e 3.000 ettari di terreno a 50mila euro. La domanda locale è ferma: nel centro storico si oscilla sui mille euro al metro quadrato».

Alessandro Luongo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

OGNI MALATO DI LEUCEMIA HA LA SUA BUONA STELLA.

8 • 9 • 10 dicembre

Aiuta la ricerca e la cura delle leucemie, dei linfomi e del mieloma. Ti aspettiamo in tutte le piazze d'Italia.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA
O N L U S

Per sapere in quali piazze trovi le stelle AIL chiama il numero 06 70386013 o vai su www.ail.it

Scarica l'App 'AIL Eventi'

DONA AL 45541
DALL'1 AL 15 DICEMBRE

Puoi donare:

- **2 euro** inviando un SMS dal cellulare personale
Wind Tre, TIM, Vodafone, PosteMobile, CoopVoce, Tiscali
- **5 euro** chiamando da telefono fisso
Vodafone, TWT, Convergenze, PosteMobile
- **5 o 10 euro** chiamando da telefono fisso
TIM, Wind Tre, Fastweb, Tiscali

Il nuovo negozio di Aran Cucine

Design e showcooking a Milano

Aran Cucine apre il nuovo flagship store in zona Porta Nuova a Milano. Sviluppato su tre livelli, piano terra, lower ground floor e primo piano, il nuovo negozio copre una superficie complessiva di 900 mq. Un passo importante per l'azienda abruzzese che con questa inaugurazione vuole diventare punto di riferimento per l'interior design a Milano, interpretando le eccellenze legate alla cucina made in Italy. Postazioni attive e funzionanti permetteranno di organizzare anche eventi di showcooking e degustazioni.



Modello d'autore Makio Hasuike con la cucina Sipario creata per la casa abruzzese Aran