



---

**MONTAGANO**

# CASALE SAN BENEDETTO

Le nostre radici tra storia, cultura,  
spiritualità e tradizioni

*di* Vincenzo Iacovino

---

## INDICE

<b>Prefazione</b> .....	<b>8</b>
<b>Prologo</b> .....	<b>12</b>
IL CASALE SAN BENEDETTO PRIMA DEL RESTAURO .....	12
<b>Capitolo I</b> .....	<b>27</b>
I LUOGHI STORICI.....	27
FAGIFULAE .....	27
FAIFOLI SANNITA.....	44
FAIFOLI ROMANA.....	49
FAIFOLI BENEDETTINA.....	54
<b>Capitolo II</b> .....	<b>77</b>
MONTAGANO.....	77
LE ORIGINI DEL PAESE.....	96
LA PERGAMENA MONTAGANESE .....	96
LE FAMIGLIE FEUDATARIE.....	99
LA RIPRESA PRODUTTIVA ED ECONOMICA DEL PAESE	100
IL RUOLO DEL DELL'ARCIPRETE DON DAMIANO PATRONE	100
LA RIVOLUZIONE FRANCESE E LA NASCITA DELLA	
REPUBBLICA PARTENOPEA .....	100
IL CASTELLO FEUDALE.....	101
IL PALAZZO MARCHESALE JANIGRO.....	101
LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E ARTIGIANALI.....	106
<b>Capitolo III</b> .....	<b>107</b>

LE ORIGINI E LA STORIA DEL CASALE SAN BENEDETTO ANTICO FEUDO DEL MONASTERO DI S.MARIA DI FAIFOLI CONCESSO DAL RE CARLO D'ANGIO A PIETRO DEL MORRONE.....	107
IL CASALE DI SAN BENEDETTO FEUDO CONTESO TRA L'ABATE PIETRO ANGELERIO DETTO "IL RESTAURATORE" E IL FEUDATARIO SIMONE SANTANGELO BARONE DI MONTAGANO.....	114
PIETRO DEL MORRONE IL 16 LUGLIO 1278 RICEVE DAL RE CARLO D'ANGIÒ L'INVESTITURA DEI DUE FEUDI - CASALE DI CORNETO E CASALE DI SAN BENEDETTO -TRAMITE IL GIUSTIZIERE DI TERRA DEL LAVORO E DEL MOLISE .....	120
PIETRO DEL MORRONE NEL 1285 DA ORDINE AI CONFRATELLI DI ABBANDONARE FAIFOLI .....	121
PIETRO DEL MORRONE, NEL 1294 VENNE ELETTO SOMMO PONTEFICE E SCELSE PER SÉ IL NOME DI CELESTINO V.....	122
GLI INTERVENTI DI RESTAURO DELLA BADIA DI FAIFOLI DISPOSTI DAL CARDINALE DI SANTA ROMANA CHIESA VINCENZO MARIA ORSINI FUTURO PAPA BENEDETTO XIII 124	
I DUE PAPI DELL'ANTICA FAGIFULAE PIETRO CELESTINO V E BENEDETTO XIII .....	125
L'ARCIPRETE DON DAMIANO PETRONE "GENIUS LOCI" .....	128
L'ACQUISTO DI DON QUINTILIANO PETRONE DELLA BADIA DI SANTA MARIA DI FAIFOLI E DEI FEUDI CASALE CERRETO E CASALE DI SAN BENEDETTO .....	129
IMMAGINI DEL CASALE DI SAN BENEDETTO AI PRIMI DEL 900 .....	131

LA VENDITA DELLA BADIA DI SANTA MARIA DI FAIFOLI AL COMUNE DI MONTAGANO .....	132
LE VENDITE DEL FEUDO CASALE DI SAN BENEDETTO A TEODORICO IANIGRO .....	132
SPEZZETTAMENTO DEL FEUDO E VENDITE SUCCESSIVE ... 132	
L'ACQUISTO DELL'AVV. VINCENZO IACOVINO E IL RECUPERO CONSERVATIVO .....	133
<b>Capitolo IV.....</b>	<b>136</b>
LA TRADIZIONE VITIVINICOLA DEL TERRITORIO .....	136
LA VITE E IL VINO NELL'ANTICHITÀ .....	136
LA VITE E IL VINO NEL MEDIOEVO .....	137
LA VITE E IL VINO NEL CINQUECENTO E SEICENTO .....	138
LA VITE E IL VINO NEL SETTECENTO E OTTOCENTO ...	140
LA VOCAZIONE VITIVINICOLA DEL TERRITORIO DI MONTAGANO[1].....	146
ORIGINI E DIFFUSIONE DELLA TINTILIA.....	148
LE ORIGINI E LA DIFFUSIONE DELLA TINTILIA A MONTAGANO.....	150
TESTIMONIANZE E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI ALLA ANTICA CANTINA IANIGRO .....	153
CURIOSITÀ.....	158
DIFFUSIONE DELLA TINTILIA NEL TERRITORIO.....	158
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI "DOC TINTILIA DEL MOLISE" .....	160
UNA REALTA' VITIVINICOLA SUL TERRITORIO L'AZIENDA "VI.NI.CA." .....	175

<b>Capitolo V</b> .....	<b>184</b>
IL POMODORO DI MONTAGANO .....	184
L'ARRIVO DEL POMODORO IN EUROPA E IN ITALIA .....	184
LA PRIMA SALSA DI POMODORO .....	185
LE PRIME RICETTE E I PRIMI CONTRASTI .....	186
IL CONSUMO DI POMODORO SI ESTENDE NELL'ITALIA CENTRALE .....	186
L'USO ALIMENTARE DEL POMODORO .....	187
LA PRIMA PRODUZIONE DIE POMODORI PELATI .....	187
IL POMODORO A MONTAGANO .....	188
CENNI STORICI [1] .....	188
STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE DI SVILUPPO [1] .....	194
ANALISI E GENOTIPIZZAZIONE DEL POMODORO DI MONTAGANO E CARATTERISTICHE BIOCHIMICHE[1] ..	198
DISCIPLINARE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE DEL "POMODORO DI MONTAGANO" .....	200
FESTA DEL POMODORO DI MONTAGANO .....	205
LE REALTA PRODUTTIVE LOCALI .....	206
<b>Capitolo VI</b> .....	<b>213</b>
IL PROGETTO E I LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E RECUPERO CONSERVATIVO DEL CASALE SAN BENEDETTO .....	213
<b>Capitolo VII</b> .....	<b>271</b>
PIANO DI VALORIZZAZIONE E FRUIBILITA' PUBBLICA DEL CASALE SAN BENEDETTO .....	271

<b>Capitolo XIII</b> .....	<b>273</b>
EVENTI.....	273
1) LA FESTA DEL VINO INCANTINIAMOCI” .....	273
2) LA PRIMA EDIZIONE “MUSICARTEDELVINO”.....	295
3) “L’ORO DI MONTAGANO” .....	296
IMMAGINI DELLA MANIFESTAZIONE.....	306
LA PRESENTAZIONE.....	306
GLI ESPOSITORI .....	313
LA PREPARAZIONE DELLE SPECIALITÀ MOLISANE .....	325
LA DEGUSTAZIONE.....	332
IL POMERIGGIO CULTURALE DI MUSICA, ARTE E SPETTACOLO. ....	351
LA PIZZA CON IL POMODORO .....	362
LE CONSERVE DI “MARIA D’ LA FONT A BALL” .....	363
CERIMONIA DI FINE SERATA .....	365
UNA TESTIMONIANZA DELLA GIORNATA .....	373
<b>Capitolo IX</b> .....	<b>376</b>
IL TURISMO DELLA MEMORIA DI ROBERTO COLELLA ..	376
<b>Capitolo X</b> .....	<b>377</b>
LE MIE RADICI TRA STORIA, CULTURA, SPIRITUALITÀ E TRADIZIONI .....	377
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>379</b>
“TINTILIA DEL MOLISE” EDIZIONE DEL 2007 A CURA DI MICHELE TANNO.....	379

“IL MOLISE DEI CELESTINO V” EDIZIONE DEL 2005 A CURA DEL PROF, FILIPPO PECE .....	379
“LE PIETRE PARLANTI” EDIZIONE 2017 A CURA DELL’ARCH. FRANCO VALENTE .....	379

## Prefazione

Ho girato mezzo globo, un po' per lavoro, un po' per passione, ma ho conosciuto il Molise tardi, solo dieci anni fa. A farmelo scoprire è stato l'autore di questo scritto, Enzo. Per me il Molise è stato, dunque, un atto d'amore.

Da subito ho capito che Enzo mi parlava della sua terra con lo stesso trasporto, con lo stesso afflato, con lo stesso delicato rispetto che si riserva a un'innamorata.

Me la faceva visualizzare con i suoi racconti, le descrizioni accurate dei luoghi dove era cresciuto e dove aveva vissuto. Montagano, prima di tutto. Ma anche le piccole perle che questa regione ha: i suoi monti, il suo mare, la sua archeologia. Così ho immaginato prima e conosciuto poi i suoi luoghi simbolo: Campitello Matese, il borgo antico di Termoli, le morge dell'alto Molise, il sito archeologico di Pietrabbondante, orgoglio sannita, gli antichissimi tratturi e la tradizione della transumanza e tanto altro, piccole chiese o santuari (Castelpetroso che meraviglia!), aziende agricole, centri storici, passeggiate stupende nel verde, dove si trova ristoro dal caos, dove ci si riposa in maniera intelligente,



Cinzia Fiorato

arricchendosi. Come per tutte le cose che si aspirano a conoscere nel profondo, ho ancora tanto da scoprire di questa regione, perché è piccola ma piena di posti interessanti pronti a consegnarmi alla meraviglia. Così come mi ha conquistata al primo assaggio la Tintilia, sangue di questa terra, eccellenza DOC, frutto dell'antichissimo vitigno a bacca nera che cresce sulle belle colline e che, nonostante l'assonanza del nome con il vino tinto spagnolo, è oramai dimostrato autoctono, anzi, il vero simbolo di questa regione. Cosa dire poi del pomodoro di Montagano, unico al mondo, dolce, una delizia che è considerata, a giusto merito, l'oro di questo borgo.

Spesso parlo con amici e colleghi e constato che sono ancora in molti a non essere mai stati qui. Da quando ho conosciuto Enzo e la sua terra, mi viene facile spendermi perché ciò accada. Eppure, ogni volta che invito una persona a visitarlo, ogni volta che affronto la questione turismo molisano, che mi confronto con chi vorrebbe rilanciare la regione anche in questo settore, sono attraversata da un piccolo conflitto interiore: il Molise è tanto bello proprio perché finora non è stato depredato dal turismo di massa? Come si possono conciliare le due cose? Come si può aiutare chi voglia diventare un imprenditore del turismo, far conoscere il più possibile i suoi luoghi, le sue tradizioni, i prodotti straordinari della sua terra, incentivare anche investimenti extraregionali, dare il via a una nuova stagione di accoglienza italiana e straniera, senza danneggiare la sua bellezza, rendendo omaggio alla sua storia senza depauperare i suoi siti? Non è facile. Non sempre ci si riesce, almeno non a queste latitudini. Noi romani ne sappiamo qualcosa, purtroppo. È per questo che, forse, iniziative come quella di Enzo, che in ogni cosa che fa ci mette carne e sangue senza paura, possono darci

una risposta in tal senso. Enzo è orgoglioso della sua terra, ma sa bene vederne i limiti e questo è fondamentale per chi vuole partecipare attivamente al miglioramento delle cose. È un molisano del mondo, capace sì di portare il Molise sempre con sé, ma anche di ispirarsi in ogni luogo che visita, per tornare indietro con le migliori idee.

Ho visto crescere il Casale San Benedetto in questi dieci anni, ho seguito il suo restauro prezioso, un lavoro di cesello intorno alla sua storia maestosa, che vede tra i suoi protagonisti Celestino V, più conosciuto come il Papa del “gran rifiuto”, meno conosciuto al mondo per la sua molisanità. Non a caso San Benedetto sorge a poca distanza da un'altra perla del territorio, il monastero benedettino di Santa Maria in Faifoli, dove Celestino passò parte della sua prima giovinezza. Enzo nel suo scritto ricostruisce bene alcuni passaggi storici di questo importante trascorso. Vedendo l'amore e la competenza che sono state messe in questo restauro da tutti quelli che vi hanno partecipato, quindi, ho capito che lo spirito che lo ha animato è ammirevole. Oggi tutti noi (molisani e non) abbiamo una ricchezza in più, perché certe cose, seppure al catasto abbiano un proprietario, sono in realtà bene di tutti, sono la storia, per questo quando il denaro pubblico interviene a sostegno di certe iniziative, è denaro benedetto! La cultura del recupero in un Paese come l'Italia è fondamentale, ci fa restare saldamente in contatto con chi siamo stati, ci fa capire meglio chi siamo oggi, ci suggerisce chi potremo o potremmo diventare. Ma soprattutto ci fornisce gli strumenti per la preservazione del territorio, per capire che le sue fragilità sono in realtà le sue meraviglie. Se sappiamo recuperare, sappiamo anche conservare, se sappiamo conservare, sappiamo condividere senza distruggere. La condivisione è il modo migliore per inoculare in ciascuno di

noi virus di bellezza e chiudere il cerchio. Ecco cosa ha fatto Enzo, ecco cos'è Casale San Benedetto. La nostra Montagano, il nostro Molise, la nostra Italia.

***Cinzia Fiorato***

**Prologo**

# **IL CASALE SAN BENEDETTO PRIMA DEL RESTAURO**































## Capitolo I

# I LUOGHI STORICI

### F AGIFULAE

Il casale San Benedetto è sito nell'agro del Comune di Montagano in provincia di Campobasso ed situato a poche centinaia di metri, in linea d'aria, dall'antica abbazia benedettina di Faifoli (*Fagifulae*).



La chiesa e i resti dell'abbazia sono ubicati in una zona pianeggiante lungo il sentiero che dal paese conduce al fondovalle del Biferno. Dati gli scarsi documenti risulta difficile risalire alla data di edificazione della chiesa; con molta probabilità e' collocabile intorno all'XI secolo. La testimonianza storica più antica è un'iscrizione collocata su un capitello del portale d'ingresso della chiesa stessa, in relazione alla quale conosciamo la data di elevazione del portale vale a dire nell'anno 1260. Attiguo alla chiesa vi era, in quanto attualmente scomparso, un monastero benedettino risalente al 1134. Dal 1456 fino al 1700 dell'abbazia non si hanno notizie. Il 5 luglio del 1705 la chiesa fu riconsacrata e restaurata ad opera del cardinale Vincenzo Maria Orsini, arcivescovo di Benevento e futuro papa Benedetto XIII. A testimonianza di questo restauro troviamo ancora oggi delle lastre di marmo e un quadro, dipinto da Giuseppe Catalano, che l'abate faifolano Antonio Finy regalò al cardinale per l'occasione. Nel 1811 il nobiluomo montaganese Quintiliano Petrone comprò alcuni terreni tra cui la chiesa di S. Maria di Faifoli.

Egli ebbe il merito di riparare i danni provocati dal disastroso terremoto che colpì il Molise nel 1805 e dal suo successivo abbandono. Dopo la sua morte Faifoli passò alla famiglia Janigro che nel 1971 consentì che la chiesa fosse destinata ad uso pubblico e che potesse essere restaurata, affidandone la cura ai sindaci di Montagano e Limosano. In seguito ai restauri, la chiesa internamente è stata modificata; attualmente si presenta intonacata, perdendo così l'aspetto originario medioevale. Il 13 febbraio 1998 la chiesa con una parte del territorio circostante è stata acquistata dal comune di Montagano e nel 2000 sono iniziati gli ultimi lavori di restauro per conto della Soprintendenza ai Beni Archeologici ed Ambientali del Molise.

La chiesa presenta una facciata a capanna, sulla quale compare una piccola nicchia nonché un finestrone semicircolare. L'elemento più importante è senza dubbio il portale, costruito secondo un modello lineare e semplice, caratterizzato da archi ogivali. Nel giardino vi sono una serie di arredi che un tempo appartenevano alla chiesa. All'interno presenta tre navate, di cui quella centrale ha una larghezza raddoppiata rispetto a quelle laterali. Inoltre vi sono anche sei pilastri di forma quadrata, sui quali sono inserite due lapidi, relativi al cardinale Orsini che iniziò i lavori di restauro nonché l'opera di abbellimento della chiesa.















Il cardinale Orsini donò alla chiesa anche l'unico all'altare, sul quale poggia un dipinto descrivente la Madonna con il Bambino.



L'elemento originario che persiste è la balaustra che disunisce il presbiterio dal tabernacolo.



*Montavano (Campobasso) - S. Maria a Faipoli (secolo XIII) - Interno*



Elemento particolarmente importante custodito all'interno della chiesa è la statua della "Madonna della Transumanza".

Si tratta di una scultura realizzata totalmente in legno, che rappresenta la Vergine adagiata su un tronco di quercia, tra larghe e fitte foglie e non sul classico trono, con accanto due angeli. La Madonna indossa una veste bianca e un manto azzurro, adorno di stelle, ed è rappresentata con le braccia sollevate in atto di preghiera e con il capo velato e coronato, affiancato da due piccoli angeli. La presenza di due ganci di sostegno e la rappresentazione dell'albero sacro della quercia fa presupporre che, un tempo, nel piedistallo dovevano esserci pastori e animali. Questi elementi fanno rientrare la statua nella tipologia iconografica della Madonna della transumanza, tipica di chiese o cappelle situate lungo i percorsi tratturali. L'opera mostra i tratti caratteristici della statuaria lignea molisana datata alla seconda metà del XVIII secolo, influenzata dalla scultura napoletana tardo-barocca. Le iscrizioni dipinte sulla predella "a devozione di Elisabetta Ma(...)ucci di Marcellino di Limosano; restaurò A. Mastrandrea (ottobre 1917)", testimoniano il restauro novecentesco dell'opera. La statua è stata ulteriormente restaurata nel 1980 dall'artista Montaganese Silvano Iacovino. L'ultimo restauro è stato effettuato nel 2018 dallo studio d'arte Iaccarino e Zingaro di Andria (Ba)

Dal popolo è conosciuta come Madonna Incoronata e la sua festa cade l'ultima domenica di aprile, occasione in cui si rinnova un'antica tradizione, quella di bandire un'asta pubblica ai vincitori della quale va l'onore di portare in spalla la statua in processione. Tradizione vuole che vincano quasi sempre le donne.







## Faifoli sannita

**F**aifoli Sannita è citata dallo storico [Livio](#) nelle narrazioni della [seconda guerra punica \(214 a.C.\)](#) dopo la sconfitta di [Canne](#).

Il nome: Fagifulae significa “città dei piccoli faggi”: fagus, più il suffisso del diminutivo. La sua prima attestazione, presente nel 24° libro della Storia di Roma di Tito Livio, coincide con l'anno 214 a. C., due anni dopo la battaglia di Canne, quando Quinto Fabio Massimo la espugnò, per essere passata dalla parte di Annibale. Allora Fagifulae era un oppidum, cioè un villaggio fortificato del Sannio Pentro e occupava, grosso modo, il territorio a emiciclo, alla destra di questa chiesa. La stessa sorte di Faifoli toccò allora ad altri sei oppida sannitici: toccò a Compulteria e Telesia (le città caudine di Alvignano e Telese), a Compsa (l'irpina Conza), a Orbitanio (probabilmente la caudina Vitulano), infine a Blanda (non identificata) e ad Ecae (Troia). In queste sette città, Fabio catturò o uccise 25.000 persone. Inoltre 370 disertori vennero inviati a Roma, battuti con le verghe e gettati dalla Rupe Tarpea.

Per lunghi secoli, il dominio dell'Italia meridionale fu ostacolato ai Romani proprio da questo popolo: nessun avversario seppe dare più problemi e pensieri a Roma, nessuno fu così vicino a contendere ai romani il predominio sul territorio italico. Forse, il seme della sconfitta e della resa ai romani, era già presente nel popolo sannita, il quale, benché fortemente coeso, aveva un altrettanto forte senso della libertà e dell'indipendenza, così che le singole realtà locali non si unirono mai contro i nemici romani per creare uno stato unitario, neanche nei momenti di maggiore difficoltà.

Il centro di questo ethnos di uomini fieri e liberi era proprio il Molise,

Gli scrittori antichi dividono il popolo sannita in quattro tribù: i Pentri, i Carricini, i Caudini e gli Irpini. In seguito, forse con la nascita della Lega sannitica come organismo di coordinamento militare, altre tribù dell'Italia centrale si unirono ad essi. Tra queste i Frentani.

La tribù che costituiva il cuore del popolo sannita era quella dei Pentri, che popolava il centro del Sannio nel territorio compreso tra la catena montuosa delle Mainarde a nord ed il massiccio del Matese a sud (più o meno l'attuale provincia di Isernia). Sono descritti come i più forti, vera e propria spina dorsale della nazione. Nell'ultimo periodo delle guerre contro Roma, ressero quasi da soli l'urto degli eserciti consolari che si infrangevano contro le difese occidentali del Sannio. Città pentre erano Aesernia, Allifae, Aquilonia, Aufidena, le due Bovianum, Fagifulae, Saepinum, Terventum e Venafrum.

Il sito di Fagifulae è ubicato a mezza costa, in posizione panoramica sulla riva destra del medio corso del fiume Biferno; il territorio municipale confinava con quello di Larinum, di Terventum, di Saepinum.

I Sanniti, che avevano già un'organizzazione politica in cui le cariche venivano acquisite democraticamente per elezione, anche se riservate ai ceti più abbienti, gestivano il potere attraverso il "*meddiss*", carica che ricorda molto quella romana del magistrato. L'organizzazione sociale, tuttavia, si contraddistingueva per l'equilibrio sistematico delle sperequazioni, che riusciva a garantire una certa equità nella distribuzione del reddito mediante, ad esempio, una libera apertura al diritto di pascolo





Reperti esposti nel museo sannitico a Campobasso



Il guerriero sannita

## Faifoli romana

**F**aifoli Romana è citata da [Plinio](#) che la descrive nel suo *Naturalis Historia*, III, 12, 107' come municipio romano.

Nella IV regio augustea, la circoscrizione del nuovo assetto politico ed amministrativo voluto da Augusto in cui era compreso quasi tutto l'antico Sannio, compaiono solo 6 nomi di municipi: Venafrum, Aesernia, Bovianum, Saepinum, Fagifulae, Terventum. Dalle fonti antiche, principalmente Plinio e Livio, risulta invece un numero molto più numeroso di toponimi mai identificati. Tra questi, Aquilonia e Cominium sono quelli su cui più si è dibattuto, poiché al centro degli episodi avvenuti nell'anno 293 a.C. relativi alla terza guerra sannitica, decisamente importanti anche per capire chiaramente le vicende della conquista romana. Il Prof. Filippo Pece ha dedicato importanti studi al riguardo identificando i luoghi dei municipi sanniti di Aquilonia, Cominium, Velia e Palumbinum (Guerre Romano-Sannitiche Anno 293 a.C. Ed. Arti Grafiche La Regione 2014)

Fagifulae, come gli altri importanti oppida sannitici, divenne municipium romano dopo la guerra sociale, nell'87 a. C. Ebbe il compito allora di amministrare la media Valle del Biferno, così come Bovianum lo aveva per l'alta Valle e Larinum per la bassa. Fu iscritta alla tribù Voltinia, una delle 35 tribù in cui era diviso il popolo romano. I Fagifulani, tra le undici regioni in cui era divisa l'Italia augustea, appartenevano alla Regio quarta gentium vel (preposizione rafforzativa e non avversativa) fortissimarum Italiae, così come ha scritto Plinio il Vecchio.

Di particolare importanza il ritrovamento ad Oratino del cippo gromatico testimonianza epigrafica della centuriazione romana del Sannio. Il termine presenta inciso sulla sommità circolare il “decussiss”(due linee ortogonali a forma di croce che indicavano la direzione dei limietes della centuria) e un’iscrizione menzionante il magistrato incaricato dell’operazione di divisione del terreno. Sempre sul campo circolare appare l’iscrizione che si sviluppa per quattro righe:



C(aius) Staius

M(arci) f(ilius) Macer

Duo vir

D(ecurionum) c(onsulto) f(aciundum) c(uravit)

L'iscrizione è un vero e proprio atto pubblico che indica il magistrato (duo viro) incaricato dell'operazione di divisione del terreno: si tratta di un certo C. Stazio Macer. Tale nome richiama l'illustre *gens* sannita degli *Statii* che sotto la direzione romana continuarono a ricoprire importanti ruoli politici e amministrativi. Le cariche amministrative dei duoviri e dei decurioni, menzionate, si riferiscono al

municipio romano di *Fagifulae* nella cui giurisdizione rientrava il territorio di Oratino. La magistratura del duo virato è infatti attestata da un'epigrafe rinvenuta proprio a Santa Maria di Faifoli nonché da un'altra rinvenuta a Limosano. Più numerose, invece, le testimonianze epigrafiche relative ai decurioni. Un'iscrizione purtroppo andata perduta, posta sul pavimento della chiesa di Santa Maria di Faifoli, che menzionava per esteso i *decuriones Fagifulanorum* (M.Galluppi, *Una importante iscrizione romana di Faifoli*, in *Luci Italiche*, V, 1941 p.8-11)

Di Fagifulae ci restano numerose lapidi, almeno 7: due integre, tre spezzate, due trascritte, ma irreperibili. Di esse, quattro menzionano altrettanti imperatori, tutti del secondo secolo: Adriano (117-138), Antonino Pio (138-161), Marco Aurelio (161-180), Settimio Severo (193-211). Evidentemente in quel secolo il Municipio di Faifoli raggiunse la maggiore prosperità. Fra le lapidi predette, soffermiamoci per un attimo sulle due conservate integre e che sono presenti in questa chiesa: quella dell'edile faifolano, Caio Ponzio Prisco (è faifolano, perché manca nell'epigrafe il nome della sua città natale, la cosiddetta origo), e quella dedicata all'imperatore Marco Aurelio.

Nella prima lapide (I sec. a.C. - I sec. d.C.), l'edile di Faifoli afferma di aver costruito col suo denaro un portico in granito davanti alla basilica della sua città. A questo riguardo, dico, in attese di conferme, che la basilica di cui parla Caio Ponzio doveva sorgere alla destra di questa chiesa, e su di essa poi i benedettini costruirono il loro monastero; mentre il portico doveva coincidere con la parte posteriore di questa chiesa, quella sorretta dai pilastri in pietra.

Quanto alla lapide dedicata a Marco Aurelio, essa recita

*Imperatori Caesari  
divi Antonini filii,  
divi Hadriani nepoti,  
divi Traiani Partici pro nepoti,  
divi Nervae abnepoti  
Marco Aurelio Antonino Augusto,  
Armeniaco, Parthico Maximo,  
Medico, Sarmatico, Germanico,  
pontifici maximo,  
tribunicia potestate XXXIII (trigesima tertia),  
imperatorum VI (sexto), consuli III (tertio),  
Patri Patriae,  
decreto decurionum.*

Una lapide onoraria dedicata a Marco Aurelio, che meritò il titolo di *optimus et indulgentissimus princeps*.

L'epigrafe, enuncia dapprima la genealogia dell'imperatore fino alla quarta generazione (si tratta comunque di parentele adottive), poi elenca i cinque suoi titoli guadagnati in guerra, infine menziona le magistrature da lui ricoperte al momento dell'incisione dell'epigrafe.

A ben leggere la foto aerea che la ritrae (F 162, ST 16°, RL Esacta 1.10.1968) e a ben analizzare i materiali ceramici che vi si trovano, la Faifoli romana non superava i due ettari e mezzo di superficie. Gli scavi, molto limitati, eseguiti sul sito hanno rivelato la presenza di una complessa stratigrafia archeologica che si estende dall'epoca protostorica fino all'alto medioevo. Le stesse strutture murarie presentano numerose fasi; la più evoluta è quella di epoca romana, con

ambienti pavimentati in mosaico ed in opus spicatum (una pavimentazione di mattoncini disposti a spina di pesce); è presente anche un edificio absidato. Non si hanno elementi per poter avanzare ipotesi sulla conformazione urbana e sulla sua estensione (che comunque doveva essere piuttosto limitata).

A conferma della elezione del centro a municipio è una iscrizione ora irreperibile che nel 1700 era inserita nel pavimento della chiesetta di S. Maria a Faifoli. Tale iscrizione citava i decuriones Fagifulanorum ed i Fagifulani.

## Faifoli benedettina

**I** quattro secoli di spopolamento e di oblio. Sono i secoli che vanno dall’VIII all’XI e si interpongono tra la Faifoli romana e quella benedettina. Tale era la solitudine e l’abbandono del luogo dove, alla fine dell’XI secolo, giunsero e si insediarono i benedettini di S. Sofia di Benevento, che ignorando essi l’identità del sito dove si trovavano, diedero al loro monastero la denominazione generica di “Monasterium Sancti Angeli in Biferno”. Lo possiamo leggere nella Bolla inviata da Papa Pasquale II a Madelmo, abate di S. Sofia, il 27 ottobre 1102. Soltanto 32 anni dopo, quei monaci, in seguito al rinvenimento in loco di una lapide “faifolana”, aprirono gli occhi e chiamarono il loro monastero col nome attuale di “Monasterium Sanctae Mariae de Fagifulis”.

I monaci di S. Sofia, mentre mantenevano i contatti con i loro possedimenti di Civitacampomarano e con la diocesi di Limosano, suffraganea di Benevento, e recentemente istituita (triennio 1054-1057), dovendo necessariamente

transitare per il territorio di Faifoli, ebbero modo di scorgervi le condizioni ideali per un loro insediamento: acqua, terreni fertili, ruderi romani riutilizzabili, isolamento, ma anche insieme vicinanza alle vie di comunicazione come testimonia il ponte romano a valle. S. Benedetto aveva prescritto, infatti, nella Regola che «il monastero deve essere costruito, se è possibile, in modo che ci sia tutto il necessario, cioè l'acqua, il mulino, l'orto e che, dentro di esso, si esercitino i diversi mestieri, perché i monaci non siano costretti ad andar fuori, il che non giova assolutamente alle loro anime» (Regola, cap. 66°). Ora, a Faifoli, l'acqua era quella che scende ancora oggi dal Colle Connutto (m. 656), e il mulino si trovava lungo il Vallone della Piana, corrispondente oggi ai ruderi del mulino di Mmarra (voce dialettale, m. 454).

Le notizie più antiche sulla Badia di S. Maria di Faifula risalgono al 1134. Essa ebbe l'onore di accogliere tra le sue povere mura, in due occasioni diverse, fra Pietro Angelerio. Dopo avervi indossato, ancora giovanissimo, l'abito benedettino, pronunziando i sacri voti, Pietro Angelerio tornò a Faifoli da abate di quel monastero nel 1276, allorchè venne chiamato dall'arcivescovo di Benevento Capoferro, affinchè recuperasse la proprietà dell'abbazia e ristabilisse buoni rapporti di vicinato con il feudatario di Montagano, Simone Santangelo, che aveva scatenato una feroce persecuzione contro il monastero. Pietro Angelerio chiese l'intervento del re Carlo I d'Angiò e questi con una lettera del 27 settembre 1278 ordinò al Giustiziere di Terra del Lavoro e di Molise di impedire i soprusi del feudatario di Montagano. Dal momento però che costui non si fermò, l'abate dispose che i suoi monaci abbandonassero Faifoli e

si rifugiassero nel monastero di San Giovanni in Piano, presso Apricena (FG)



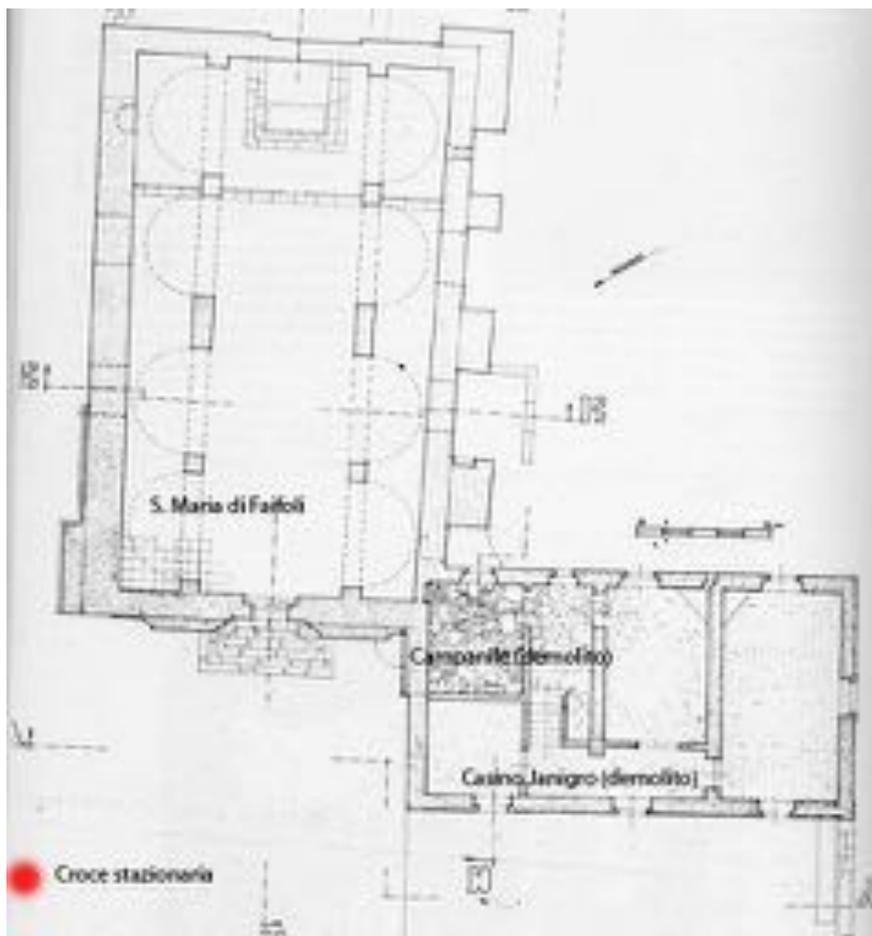
Le spoglie di Papa Celestino V a Faifoli.





Non si hanno documenti che permettano di documentare la sua origine, ma i caratteri stilistici della colonna che sostiene la croce di ferro e la tipologia della croce medesima medesima fanno ritenere che la sua realizzazione non sia anteriore al secolo XIX.

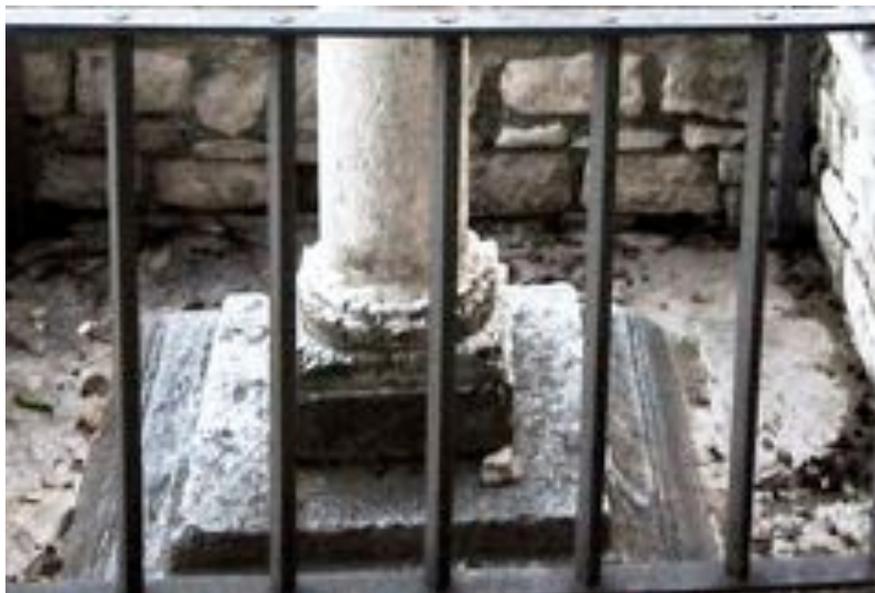
Neanche è stato possibile trovare immagini antiche che possano attestare la sua esistenza nel periodo in cui la chiesa faceva parte della proprietà privata della famiglia Janigro



Non reca, a differenza di altre croci, alcun riferimento al committente e all'anno di collocazione, ma pare evidente che essa sia stata realizzata utilizzando come piano di appoggio una lastra quadrata il cui carattere lascia pensare che si tratti di una pietra recuperata da un qualche edificio del municipio romano di Fagigulæ dove forse costituiva il basamento di un'ara <sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup>Tratto da "Le pietre parlanti" dello storico arch. Franco Valente



Il fusto, con leggera entasis, ha una base ed un capitello con cornici neoclassiche.

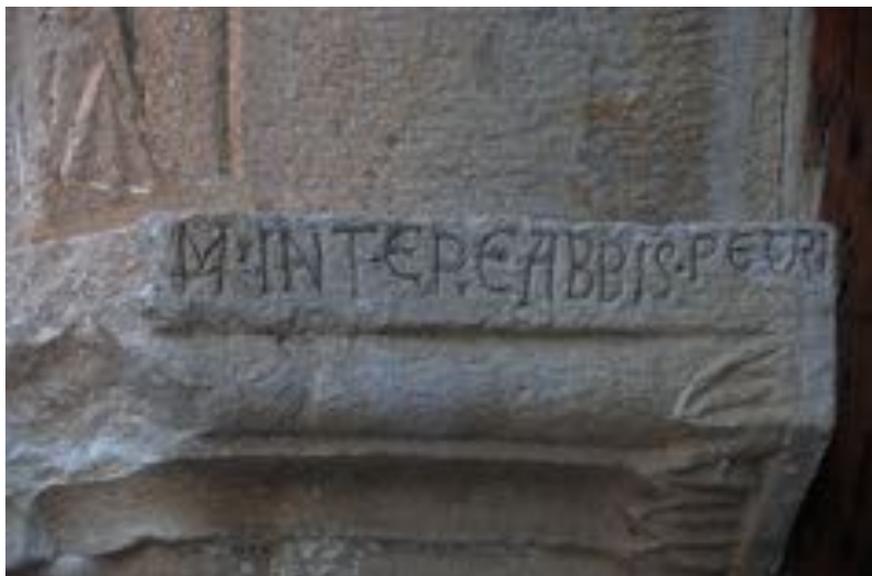
Anche in questo caso appare evidente che la posizione della croce sia in funzione di un'azione liturgica processionale che fa di essa la stazione attorno alla quale si gira per guadagnare indulgenze.



Il monastero di Faifoli per la storia della Chiesa assume particolare importanza non solo per essere di fondazione benedettina, ma anche per aver ospitato Pietro Celestino quando, proveniente dalla sua S. Angelo Limosano, qui si ritirò giovanissimo nel 1227 per farsi monaco.

Dopo varie peregrinazioni lontano da Faifoli , qui Pietro tornò e vi fu eletto abate, come testimonia la doppia epigrafe che egli fece scolpire nel 1278 dal maestro “Bonus Hominus” sul capitello di destra del portale dove ancora si legge:

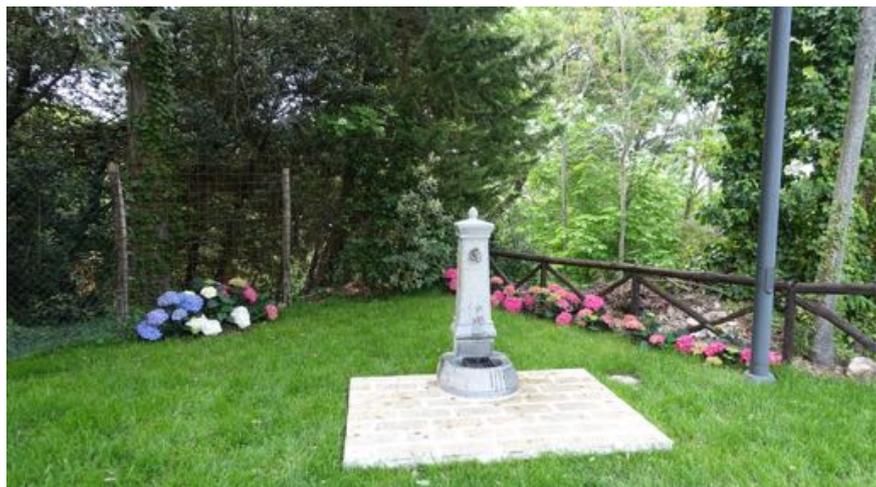
MAGISTER BONVS HOMINVS  
ANNO MCCLX  
XVIII ABBATIS PE  
....M IN TE(m)P(or)E ABB(at)IS PETRI





## Il giardino realizzato dai Monaci Benedittini























Ai resti di età romana, che comprendono alcune lapidi, frammenti di pavimenti, rivestimenti di sepolture, si aggiungono i ruderi degli edifici più recenti.

Nella chiesa Abbaziale di S. Maria si possono ancora individuare alcune caratteristiche romaniche, nonostante le modifiche nel corso del tempo. L'edificio può essere considerato un esempio tipico di architettura religiosa medioevale molisana, il cui elemento di rilievo è rappresentato quasi sempre dal portale. Se nel tempo la facciata ha subito modifiche come l'apertura della lunetta sovrastante l'ingresso, il portale è ancora quello romanico. Si conosce il nome dell'autore del portale, il maestro Buonuomo - 1260.

C'è una singolare corrispondenza tra la vita di Pietro Celestino e il destino di Faifoli. Con la rinuncia di Celestino V al trono pontificio iniziò anche la decadenza di questo monastero, che venne infine abbandonato alla fine del XIII secolo. La chiesa tuttavia continuò ad esistere, e fu oggetto nel 1705 di restauro, voluto dal cardinale Orsini e dedicato alla memoria di Celestino, come ricorda una lapide posta all'interno della chiesa. Nel 1794 divenne di regio patronato.

Dopo il disastroso terremoto del 1805 la chiesa, ormai in rovina, venne acquistata da una famiglia locale di possidenti, che effettuò alcuni interventi di restauro sul fabbricato; questo a causa di rifacimenti, ha modificato il suo aspetto originario. Accanto alla chiesa, sui resti del monastero, la famiglia edificò il proprio villino di campagna. Anche questo edificio oggi è scomparso, poichè

per il degrado delle strutture murarie è stato demolito nel 1971; si conserva però l'ampio giardino della villa, noto come giardino Ianigro. Nel 1895 l'arcivescovo di Benevento ripristinò l'antico titolo abbaziale.

Nella chiesa vi è un quadro del 1705 commissionato dal canonico beneventano e abate commendatario della chiesa di Faifoli, Francesco Antonio Finy in occasione della ricostruzione della chiesa. Al centro vi è la Vergine Maria con il Bambino in braccio. In alto, a destra di chi guarda, S. Pietro Celestino in abito benedettino, ma insieme con il copricapo papale (il Camauro), il pastorale a tre croci e, accanto, la tiara

### *L'Abbazia di Faifoli nel racconto della prof.ssa Marisa Iannaccio*

<https://www.youtube.com/watch?v=OtgY6KSSAr0>



Montagano. Faifoli - L'opera del 1705 ritrae la "Vergine Maria con Bambino" il Papa Celestino V° e San Filippo Neri. Autore Giuseppe Castellano

## Capitolo II

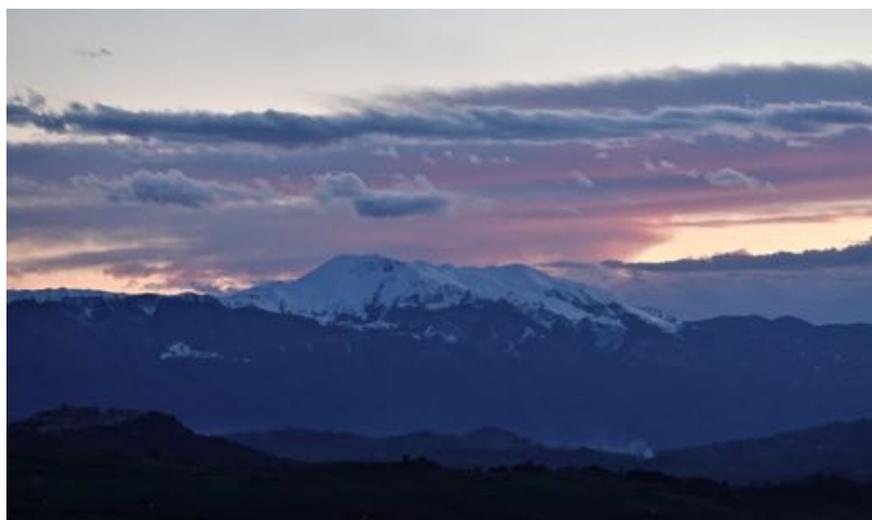
# MONTAGANO

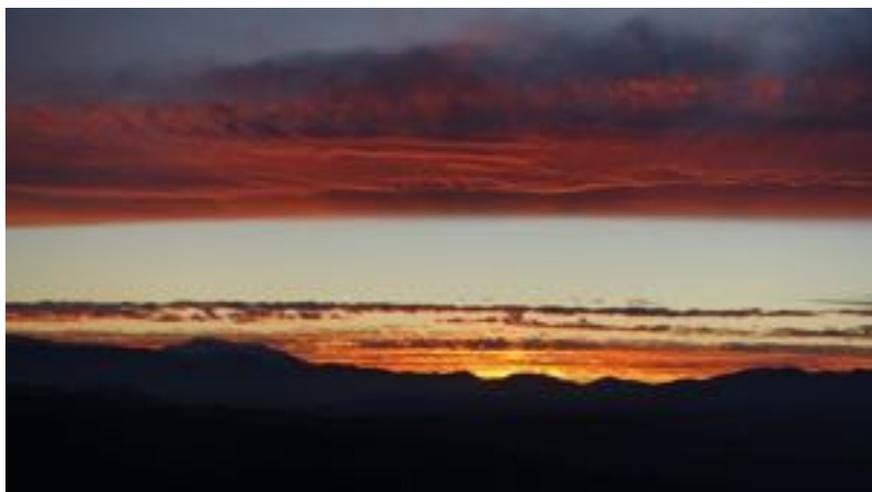
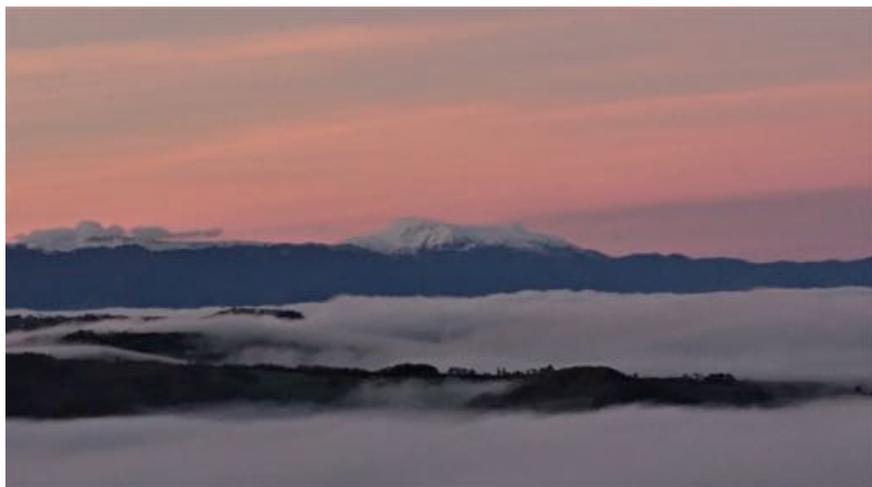


**M**ontagano conta 1.166 abitanti e ha una superficie di 26,5 chilometri quadrati per una densità abitativa di 47,09 abitanti per chilometro quadrato. Sorge a 801 metri sopra il livello del mare.



























## Le ruve di Montaganò











Corso Umberto I° innevato



\*\*\*

## Le origini del paese

Un'ipotesi piuttosto accreditata, sostiene che Montagano sorge dove era presente l'antica Fagifulae, citata da Plinio "Naturalis Historia" volume III, in qualità di Municipio romano e dallo scrittore Livio, narrando delle vicende della Seconda Guerra mondiale Punica nell'anno 214 a.C.

\*\*\*

## La pergamena montaganese

Per la verità l'unico documento che attesta l'origine del paese è la "Pergamena Montaganese" risalente al XI secolo, epoca in cui il Paese apparteneva al Principato di Benevento, fondato dai Longobardi e rimasto in loro potere fino alla dominazione Carolingia (774-814).



### La Pergamena Montaganese

La Pergamena Montaganese”, rilasciata dai Principi di Benevento Pandolfo III e Pandolfo IV nell’agosto 1039, attesta che a quell’epoca Montagano era già costituito come “Libero Comune”; ne riporta infatti i confini territoriali ed i nomi dei cittadini a cui viene affidato (774-814).



A ribadire la nomina del paese a Municipio è un'iscrizione presente nel pavimento della chiesetta di Santa Maria a Faifoli.

Per ciò che riguarda il nome, alcune fonti storiche fanno derivare l'origine da "*Monte Ogeanum*" altre invece da "*Montis Aganis*", in greco monte bello. Fu centro molto importante in passato, si attesta infatti che nel periodo longobardo fosse capoluogo di una delle contee facenti parte del ducato di Benevento.

\*\*\*

# Le famiglie feudatarie

Durante il periodo normanno il feudo fu sotto il controllo di Ugo da Castropignano.

Nel periodo svevo divenne parte integrante della Contea di Molise; feudatario fu Simone di Santangelo.

Dal 1500 al 1700 si susseguirono diverse famiglie feudatarie: Di Capua, Pignatelli e dal 1600 la famiglia Vespoli che ottenne il titolo di Marchesato.

I feudatari di Montagano rivestivano un ruolo soprattutto militare che, impostogli dalle case reali, assicuravano ai sovrani un esercito sempre pronto per difendere il regno da eventuali incursioni straniere o per intraprendere campagne di conquista. La famiglia Vespoli conservò il feudo sino all'eversione della feudalità.



\*\*\*

## La ripresa produttiva ed economica del paese

Tra il 1600 e il 1700, in un particolare momento di declino economico e produttivo verificatosi nelle campagne del Mezzogiorno, Montagano riusciva a distinguersi da altre realtà limitrofe per ricchezza e prosperità, consentendo alla popolazione di migliorare le condizioni economiche, di elevarsi culturalmente e di dedicarsi all'ampliamento edilizio del centro abitato.

\*\*\*

## Il ruolo del dell'arciprete don Damiano Patrone

La fioritura economica del Borgo fu opera del Saggio Parroco di Montagano "Don Damiano Petrone" (1659-1710), che aiutava le persone più povere offrendo loro i mezzi per l'acquisto di un terreno da utilizzare per la coltivazione.

\*\*\*

## La Rivoluzione francese e la nascita della Repubblica partenopea

Episodio particolarmente importante nella storia di Montagano si verificò nel 1799. Il popolo meridionale accettando le idee illuministiche di libertà, uguaglianza e fraternità diffuse in tutta l'Europa e culminate nella Rivoluzione francese (1789), si ribellò contro i sovrani

fondando la Repubblica Partenopea (1799) e scaturendo una serie di sommosse nei vari centri del Regno di Napoli, che investivano tutto il Molise.<sup>2</sup>

\*\*\*

## Il castello feudale

Il castello feudale del XII secolo fu costruito come centro di controllo del contado, e fu fortificato da [Federico d'Aragona](#) nel 1456. Dopo il terremoto del 1805, fu restaurato ed oggi ha la forma di un palazzetto signorile.

\*\*\*

## Il palazzo marchesale Janigro

Come castello del centro storico, il palazzo fu venduto ai Janigro nel 1700. Il castello è ancora visibile riguardo una torre diventato il piano nobile con dei giardini pensili verso il cortile interno, voluti da Costantino Janigro.

---

<sup>2</sup> **Approfondimenti:** “Il Molise di Celestino V°” di Filippo Pece





Palazzo Janigro



Palazzo Janigro



Palazzo Janigro

<https://www.youtube.com/watch?v=tMWxA9oKwMI>

Palazzo Janigro nel racconto della prof.ssa Marisa Iannaccio.

\*\*\*

## Le attività produttive e artigianali

L'attività predominante è sicuramente l'agricoltura, affiancata dall'allevamento. Di particolare rilevanza è la produzione di pomodori di ottima qualità, nonché di vino rosso Tintilia, vino bianco campanino e moscato ottenuto da un antico vitigno chiamato "moscatello". Molto diffusa è anche la produzione artigianale di salumi e di prosciutti, ma anche di formaggi soprattutto a base di latte ovino

## **Capitolo III**

LE ORIGINI E LA STORIA DEL CASALE SAN  
BENEDETTO ANTICO FEUDO DEL  
MONASTERO DI S.MARIA DI FAIFOLI  
CONCESSO DAL RE CARLO D'ANGIO A  
PIETRO DEL MORRONE

**S**i riporta una breve monografia del prof. Filippo Pece,  
docente di lettere e storico.

Campobasso, 22 luglio 2009  
Carissimo Enzo,

facendo seguito al nostro recente incontro nella tua tenuta montapane in contrada Le Case, quando mi di essa ti promisi delle notizie storiche, ti invio ora le informazioni seguenti. La contrada predetta, insieme con Colle S. Martino e Pagliano del Monaco - più a valle - nonché con Castelluccio - più a monte -, costituiva, nel XIII secolo, uno dei due "casali" dipendenti dal monastero benedettino di S. Maria a Faifoli. Era il "Casale di S. Benedetto", mentre l'altro si chiamava "Casale di Corneto (o di Cerreto)" ed era formata dalle contrade di Quercia Caselle (in dialetto, Querc' d' Cas'sille'), Vigna Abate, Macchia Mancini e Piano d'Ischia. Il primo Casale era costituito da terreni aridabili, il secondo prevalentemente da boschi.

— Entrambi i Casali sono attestati dalla più antica biografia celestiniana, la cosiddetta "Vita C" (Vedi F. Van Oortoy, "S. Pierre Celestin et ses premiers biographes" in Analecta Bollandiana, XVI (1897), p. 404), ma la loro denominazione ci è stata trasmessa da una lettera di Carlo I d'Angiò. La lettera è del 16 luglio 1278 ed è indirizzata al funzionario di Terra di Lavoro e del Molise in favore di Francesco Pietro del Morzone (Vedi "Registri Angioini", N. 26 [1276 B] fol. 145 rto).

— I due Casali inoltre, fin dall'XI secolo, vengono menzionati come "cellae", cioè come chiese minori dipendenti da un monastero benedettino (S. Maria a Faifoli) e al servizio dei contadini che abitavano nei dintorni con i quali formavano piccoli organismi insediativi. Le "cellae" faifolane erano probabilmente la chiesa di S. Martino (situata in Colle S. Martino, accanto al Mulino e della quale ho rinvenuto un frammento del pavimento) e quella di S. Biagio (situata in Quercia Caselle).

— Infine l'attuale contrada "Le Case" doveva, a mio avviso, rappre-  
sentare nel XIII secolo il centro del Casale S. Benedetto per una  
serie di motivi: primo, la sua posizione dominante; secondo, la vicin-  
anza con la sottostante chiesetta e il sottostante mulino; terzo, la ric-  
chezza delle acque che attraversano il mulino (quello del succeduto era  
ovviamente diverso dall'attuale, ma nel medesimo posto) utilizzando  
un'opportuna caduta in pietra; quarto, la stessa denominazione della  
contrada: Le Case, una probabile corruzione di Casale.

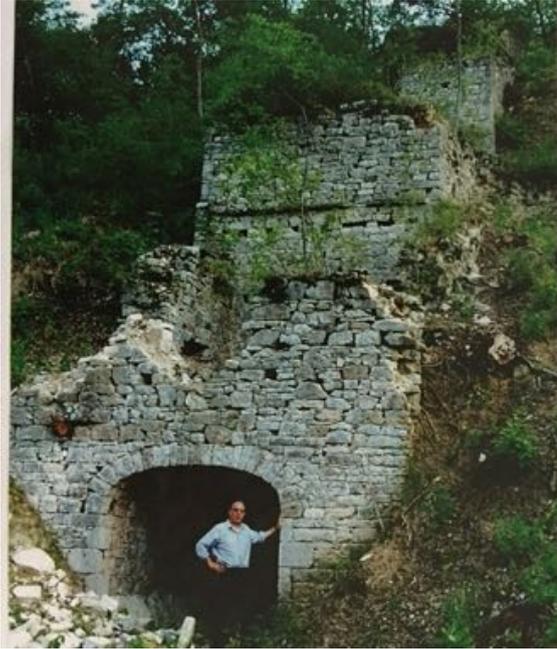
— A conclusione di questa ricostruzione storica, aggiungo che la  
prima menzione del monastero benedettino di Faifoli è contenuta  
in una Bolla di Papa Pasquale II datata 27 ottobre 1102, laddove  
il monastero è però denominato « Monasterium S. Angeli in Bifex-  
no cum cellis suis » (Vedi F. Ughelli, Italia Sacra, Venetis, 1801,  
letti 1722, vol. X, Chronicon S. Sophie, coll. 495-497).

Sperando di averti fatto cose gradite,  
ti abbraccio cordialmente.

Filippo Dea



In alto “le Case”  
A valle il mulino detto “lu M’l’nill”



← Il cosiddetto "M'l'nill" è,  
in alto, "Le case".  
Si sviluppa in 5 ripiani, su  
un fronte di 5 metri di  
larghezza e 20 di altezza.  
Sulla sommità si trova il  
bacino collettore dell'acqua  
(m 20x10), le quali proveni-  
no dalla contrada "Le case".

il mulino detto "lu M'l'nill"



Probabili resti della Chiesetta di “San Martino” sita a valle delle “Case” a circa 200 metri dal mulino



Pavimento della chiesa di San Martino in laterizi di forma rettangolare.

\*\*\*

## Il Casale di San Benedetto Feudo conteso tra l'Abate Pietro Angelerio detto "il restauratore" e il feudatario Simone Santangelo barone di Montagano

Intorno al 1227 il giovane Pietro Angelerio, proveniente da un villaggio vicino, il "*castellum Sancti Angeli prope Limosanum*", cioè l'attuale S. Angelo Limosano (CB), busso alla badia benedettina di S.Maria di Faifoli e inizio il noviziato. Terminato l'anno di noviziato, Pietro fece i voti di stabilità, di conversione dei costumi (povertà e castità) e di obbedienza.

Dopo circa tre anni Pietro, colto da dubbi, lasciò Faifoli per recarsi a Roma al fine di chiedere lumi e consigli alle superiori autorità ecclesiastiche. Fu fermato a Castel di Sangro da una forte nevicata desistendo dal continuare il

suo viaggio. Dopo pochi giorni si trasferì sul monte Porrara ove trascorse un triennio di vita eremitica. Successivamente si recò a Roma, per esservi ordinato sacerdote, per poi tornare nel monastero benedettino di S. Giovanni in Venere, presso S. Vito Chietino, dove approfondì la conoscenza della “Regola” ed ebbe la “*licentia*” di condurre vita eremitica.

Pietro Angelerio, che si era allontanato da Faifoli intorno al 1230, poco più che ventenne, vi fece ritorno nel 1278, che era 69 enne, su invito dell'arcivescovo di Benevento Romano Capoferro. L'arcivescovo affida il difficile e delicato compito di riformare al Badia di S. Maria di Faifoli a Fra Pietro del Morrone, dal monte presso Sulmona dove egli viveva da eremita, nominandolo abate. Pietro, da eremita aveva fondato la comunità dei celestiniani che nel 1264 il vescovo di Chieti aveva aggregato all'Ordine dei Benedettini su disposizione dei Papa Urbano IV. Qui Pietro si era dimostrato un abile organizzatore della sua congregazione, distinguendosi anche come costruttore e restauratore di monasteri, guadagnandosi quella fama di santità che convince l'arcivescovo ad affidargli la rinascita di Faifoli. Il monastero di S.Maria di Faifoli era quasi integralmente crollato con preoccupante lassismo dei monaci alle “Regole” monastiche.

Pietro raggiunto per la seconda volta il monastero di Faifoli, inizio il suo lavoro di riforma, avviando una triplice operazione: la riconciliazione individuale e collettiva dei monaci; la ristrutturazione degli edifici fatiscenti; il recupero dei beni sottratti al monastero dal barone di Montagano. L'Abate coniuga la riforma monastica etico-religiosa al lavoro di costruzione, restauro e rivendicazioni patrimoniali. Questo rispecchia la realtà dei monasteri medievali. I quali oltre ad essere “*Case di Dio*” - come li

definiva S.Benedetto - erano anche particolari microcosmi autonomi e autarchici, che associavano la vita di preghiera alla vita di lavoro intellettuale e manuale. Infatti, fin dal 538, il Concilio di Orléans aveva affermato la necessità che ogni chiesa e monastero disponessero di un patrimonio sufficiente a soddisfare largamente i propri bisogni.

Il monastero Faifolano, con i suoi 60 monaci, cui vanno aggiunti gli ospiti, i poveri e i servi, era da considerarsi un monastero di campagna di media grandezza. Data la sua vicinanza a Montagano, poteva considerarsi un monastero suburbano, con tutti i rischi di essere fagocitato dal barone del relativo castello. Come tutti i monasteri rurali era un centro economico di vasto raggio: possedeva due casali - biografia celestiniana Vita C pag.505-. Il cui nome ci è stato trasmesso da una lettera del re Carlo I d'Angiò. Si chiamavano: casale di Corneto (o anche Cerreto) e casale di S. Benedetto identificabili: il primo con le contrade montaganesi di Querce Caselle, Vigna Abate e, giù verso il fiume, fino a Macchia Mancini e Piano dell'Ischia; il secondo con Pagliaio del Monaco, Colle S.Martino, Le Case e Castelluccio. L'estensione dei due casali, al tempo di Pietro del Morrone, non è nota ma è nota la consistenza patrimoniale della badia Faifolana nel 1633 e nel 1811, quando questa ammontava rispettivamente a 41 e a 46 ettari (dati archivio di Stato di Campobasso) discostandosi notevolmente da quella originaria. Queste terre, estese e fertili, facevano gola a Simone Santangelo, in quegli anni feudatario di Montagano, di S.Angelo in Grotte, di S.Elena Sannita e di altre terre.

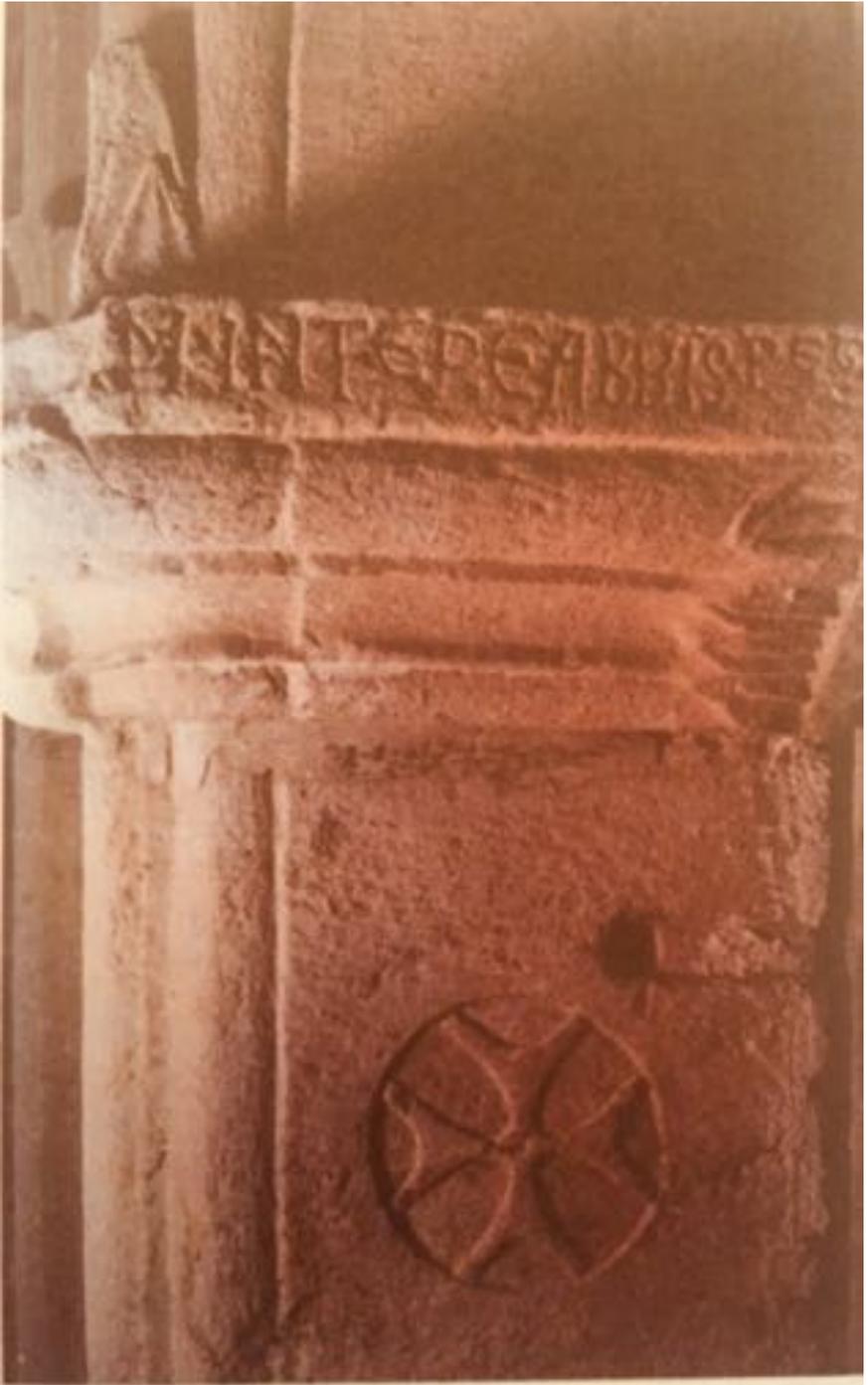
Pietro, prima di dedicarsi alla ricostruzione del monastero e al recupero del suo patrimonio, volle ripristinarvi la pace. Eliminati il turbamento e la tristezza, al loro posto subentrarono, sia in monastero che nei casali circostanti, il

“*gaudium*” e l’*exultatio*”. La badia faifolana fu infatti paragonata ad una fonte, cui la popolazione dei dintorni “*poteva attingere favori spirituali e materiali*”

Sia il feudatario laico che quello ecclesiastico, parti integrante della società feudale, avevano da assolvere agli stessi obblighi nei confronti del re, e di conseguenza avevano da imporre gli stessi oneri sulle spalle dei loro vassalli. Il “*casale*”, nonostante fosse un insediamento strutturalmente diverso rispetto al “*castellum*”, era, a differenza di questo, un villaggio aperto e non fortificato. Aveva però anch’esso l’obbligo di pagare l’*audiutorium*” al Signore da cui dipendeva. Anche se per i vassalli vi era differenza tra il feudatario barone e il feudatario abate. Quest’ultimo, infatti, godendo di più ampie franchige, non dipendendo dai giudici del conte, né avendo obblighi militari, faceva gravare meno oneri sui vassalli che avevano così vita più facile.

Il monastero che da Pietro del Morrone era stato trovato “*paene dirutum ed destructum*” fu da lui lasciato “*totum de novo re factum*”. Testimonianza del restauro realizzato dall’abate Pietro, il portale gotico ove è menzionata sul capitello destro l’iscrizione latina, incisa “*in tempore abbatis Petri*”

A Faifoli Pietro del Morrone, oltre che a restaurare gli edifici monastici, volle anche rimettere a coltura gli orti e i prati.





Nel difficile recupero patrimoniale Pietro si impegnò da subito a rintracciare i documenti che attestassero la proprietà del suo monastero. Non fu facile visto l'esistenza di un documento, desunto dai Registri Angioini, ritenuto autentico e attendibile.

*Mandatum pro Simone de Sancto Angelo mil (milite) possidente casalia Corneti et Sancti Benedicti in Comitatu Molisii in pertinentiis castris Montis Agani, contra abbatem Monasteri Sancte Marie in Finsula pretendentem dicta casalia pertinere ad dictum Monasterum”.*

Con questo mandato del 1278 a favore del barone di Montagano, Simone Santangelo è ritenuto “*possidens*” cioè proprietario dei casali faifolani, mentre Pietro vi è considerato il “*praetendens*” ossia colui che lo rivendica.

\*\*\*

Pietro del Morrone il 16 luglio 1278 riceve dal re Carlo D'Angiò l'investitura dei due Feudi - Casale di Corneto e Casale di San Benedetto - tramite il Giustiziere di Terra del Lavoro e del Molise

**P**ietro una volta rinvenuti i documenti necessari, per riappropriarsi dei casali di Corneto e di S.Benedetto, dovette seguire la procedura vigente nel mondo feudale: recarsi dal re, giurargli fedeltà e ricevere poi da lui l'investitura dei feudi predetti. L'abate, non potendosi recare dal re perché malato, chiese ed ottenne da questi di giurargli fedeltà per interposta persona e i benefici richiesti. Carlo d'Angio, con dispaccio datato Lagopésole (Potenza) 16 luglio 1278, inviò all'abate Pietro il suo Giustiziere di Terra di Lavoro e del Molise, Roberto de Altricia, perché in suo nome procedesse a quel rito con cerimoniale pubblico e simbolico. Cerimonia celebrata a Faifoli alla presenza dei coloni con consegna all'abate di una zolla di terra, simbolo dell'avvenuta investitura.

La concessione a Pietro dei due benefici (il casale di Corneto e il casale di S. Benedetto), fatta per mano di Roberto de Altricia e non del barone di Montagano, Simone de Sancto Angelo, provocò da parte dei questi "sei anni di persecuzione" contro i monaci di Faifoli. E che il motivo della persecuzione fosse questo viene attestato dal re nella sua lettera inviata al Giustiziere, il 27 settembre 1278. Simone che con il titolo di "dominus castelli" era

soltanto un “barone minore”, avrebbe voluto essere lui a conferire quei benefici, in modo da trasformarlo in u suo sub-feudatario. In tal caso il monastero non si sarebbe riapprovato dei suoi beni, ma solo dei diritti a loro concessi. La mancata investitura di Pietro per mano di Simone, diede così inizio a una serie di “minacce, di ingiurie e molestie” contro i monaci di Faifoli, tanto che il loro abate decise di recarsi ad esporre personalmente al re una tale situazione, e di chiedergli quella ”protectio ed defensio” che gli competeva come suo vassallo. A quel punto il re ordino al Giustiziere de Alatrícia di indurre Simone a desistere dalle sue prepotenze pena una giusta punizione. A difesa di Pietro, il re, oltre a questo dispaccio, ne diramò un altro diretto a tutti i suoi luogotenenti, in cui ricordò che la badia faifolana e i suoi monaci erano sotto la sua protezione. Questa tregua duro appena cinque mesi, fino a quando Pietro rinunciò alla dignità di abate a favore del confratello Filippo, il quale l’8 marzo 1279, giurò a sua volta nelle mani del nuovo Giustiziere Giraldo de Artus onde ricevere da lui i benefici consueti.

\*\*\*

## Pietro del Morrone nel 1285 da ordine ai confratelli di abbandonare Faifoli

Pietro, dopo aver rinunciato alla carica di abate, parti per il monastero di S.Giovanni in Piano, nei pressi di Apricena (FG) restaurandolo e ove vi rimase fino al 1281, allorché torno nella casa della Congregazione a “S.Spirito a Maiella”. Qui le notizie che gli giungevano da Faifoli erano sempre più allarmanti. Il barone di Mantagano, il “malignus homo” continuava ad inferire sui monaci e il monastero. Allora

Pietro, stanco delle persecuzioni, nel 1285 ordinò ai suoi confratelli di lasciare Faifoli pronunciando il proverbio biblico; “*Melior est buccella sicca cum gaudio quam plena domus victimis cum iurgio*” - meglio un tozzo di pane secco mangiato con tranquillità che una casa piena di festosi banchetti e di discordia. Da allora in poi, Faifoli fu amministrata da abati commendatari, cioè non residenti.

\*\*\*

## Pietro del Morrone, nel 1294 venne eletto Sommo Pontefice e scelse per sé il nome di Celestino V

Celestino V deve la sua notorietà e insieme la sua pessima fama a Dante Alighieri che, nella divina commedia, lo mise all’Inferno tra gli ignavi.

Per l’Alighieri, Celestino è ....*colui che fece per viltade il gran rifiuto*.....

Colui che, cedendo alle trame e agli inganni del cardinale Caetani, il futuro Papa Bonifacio VIII, rinunciò alla fruizione e alla dignità pontificia.

Per il poeta Fiorentino il rifiuto fu visto come un tradimento considerata l’attesa di un Papa angelico che egli, come gran parte dei suoi contemporanei, identificò con Celestino V.

Secondo il Petrarca (“De vita solitaria” II,8) il rifiuto non fu viltà, bensì umiltà. Il Papa resosi conto delle sue insufficienze, preferì “peccare di infedeltà” nei confronti della Chiesa sua sposa, anziché danneggiarla, rimanendo più a lungo sulla cattedra di Pietro.



Primo ritratto di Celestino V (prima metà sec. XIV S.Onofrio)

\*\*\*

## Gli interventi di restauro della badia di Faifoli disposti dal Cardinale di Santa Romana Chiesa Vincenzo Maria Orsini futuro Papa Benedetto XIII

**I** secoli che separano, a Faifoli, la partenza dei monaci dall'arrivo, alla fine del Seicento, del cardinal Vincenzo Maria Orsini, arcivescovo di Benevento e futuro Papa Benedetto XIII, sono quasi interamente sconosciuti. Si sa solo che il rovinoso terremoto del 5 dicembre 1456 distrusse totalmente il monastero e danneggiò gravemente la chiesa. L'Orsini, il 5 luglio 1693, diretto a Faifoli, a Limosano e a S. Angelo per la sua biennale visita canonica, pernottò a Montagano in casa dell'arciprete Don Damiano Petrone (1659 - 1720). Il sacerdote geniale che, all'inizio del Settecento, assegnava ai suoi penitenti, come soddisfazione sacramentale, di piantare un certo numero di alberi, a seconda del numero e della gravità dei loro peccati. Il mattino del 6 luglio 1693, Don Damiano accompagnò l'Orsini fino alla chiesa di Faifoli, ecclesiasticamente da lui dipendente. Qui giunti entrambi, - raccontò molti anni dopo il pronipote del parroco, Don Quintiliano Petrone - *«il cardinale vidde che la chiesa aveva bisogno di ristauero; lo stesso arciprete lo pregò a ristaurare per elemosina detta chiesa, e subito diede ordine e fu ristaurata»* (Arch. Stato di Cb, Fondo Janigro, busta 1, fasc. 1). A porre rimedio a degrado del monastero, dopo circa cinque secoli di abbandono, il Cardinale di Santa Romana Chiesa Vincenzo Maria Orsini che restaurò il monastero a sue spese. Il restauro terminò il 1705 e venne

pagato dal Cardinale Orsini 946 ducati, 87 carlini e 6 grana (vedi lapide a Faifoli).

\*\*\*

## I due Papi dell'antica Fagifulae Pietro Celestino V e Benedetto XIII

Al termine del restauro l'abbazia venne riconsacrata e per l'occasione, l'abate di Faifoli Antonio Finy commissionò al pittore napoletano Giuseppe Catalano il quadro che vediamo dietro l'altare. Rappresenta e celebra il passato e il presente di Faifoli: la Faifoli celestiniana (in alto vediamo S. Benedetto e Celestino V) e la Faifoli orsiniana (in basso: S. Domenico, il padre fondatore dell'Orsini; e S. Filippo Neri, il suo protettore).



#### LAPIDE DI SINISTRA

Visita devotamente, o cristiano, la più famosa delle 12 insigni abbazie di questa arcidiocesi di Benevento, i cui abati hanno il privilegio di usare la mitra e la crocchia (un pastorale a forma di croce). In questo luogo, infatti, frequentato un tempo da monaci benedettini e da sante persone, intorno al 1231, fece professione di vita monastica **S. Pietro del Morrone** che, eletto Sommo Pontefice nel 1294, scelse per sé il nome di **Celestino V**. Qui poi egli, avviato agli ordini sacri, visse a lungo in mirabile fama di santità e, designato e consacrato abate del suo monastero nel 1276 dall'arcivescovo di Benevento Capoferro, fondò una congregazione di monaci, che fu detta poi dei Celestini.

Questa chiesa, abbandonata dai monaci più di cinque secoli fa (in realtà erano "più di quattro", ndr), totalmente deturpata dal trascorrere del tempo e minacciante crolli da ogni parte, dopo averne rivendicato i diritti e i beni immobili, nonché averne accresciuto le rendite, nel **1705**, la ristrutturò nel luogo originario e la riportò, insieme all'attiguo romitorio, al bell'aspetto che tu puoi ora ammirare, con una spesa di 946 ducati, 87 carlini e 6 grana l'**arcivescovo Fra' Vincenzo Maria Orsini**<sup>1</sup> dell'Ordine dei Predicatori (Domenicani), Vescovo titolare di Tuscolo e Cardinale di Santa Romana Chiesa.

<sup>1</sup> Dal 1724 al 1730 sarà Papa Benedetto XIII



#### LAPIDE DI DESTRA

Il 5 luglio 1705, Fra' Vincenzo Maria dell'Ordine dei Predicatori, vescovo di Frascati, Cardinale Orsini, arcivescovo, consacrò solennemente questa chiesa alla SS. Vergine e Madre di Dio, e inoltre dedicò l'altare alla Vergine e ai santi Celestino papa, Benedetto, Domenico e Filippo Neri. A tutti i fedeli, poi, che visiteranno devotamente la chiesa il giorno anniversario della sua consacrazione, che coinciderà con l'ottava domenica dopo la dedizione della basilica metropolitana, nonché in occasione di tutte le altre feste della Madonna e dei santi suddetti, il Cardinale medesimo ha concesso in perpetuo cento giorni di indulgenza.

\*\*\*

## L'arciprete Don Damiano Petrone “*genius loci*”

L'autore, Giuseppe Maria Galanti, economista e riformatore napoletano illuminista decisamente laico, allievo dell'abate Antonio Genovesi, trascorse le estati del 1779-1780 viaggiando per il Molise per la preparazione di un saggio storico sulla costituzione del regno stampata a Napoli nel 178.

In quest'opera l'ultimo paragrafo è dedicato alla religione in cui l'autore precisa: «Io non scrivo questo articolo che per render giustizia alla memoria di un uomo grande e che per la bizzarria delle cose umane è sconosciuto. Montagano è una bella terra sei miglia lontana da Campobasso. Quando io vi giunsi trovai il paese tutto coperto di alberi e di frutti, e di un genere il più squisito. Io ne restai sorpreso e fui istruito che di beneficio così singolare per questo paese, è stato opera (di) un suo arciprete chiamato Damiano Petrone».

Egli «non dava altra penitenza a peccatori che di piantare un numero determinato di certi arbori ne fondi loro proprii, e quando non ne aveano, negli altrui, e le piantagioni erano in proporzione del numero e qualità dei peccati. Si era obbligato talvolta a portarsi in regioni lontane a farne l'acquisto. Quando i peccatori si scusavano di essere poveri e di non avere strumenti né modo il nostro parroco era colui che di suo denaro gli uni e l'altro somministrava (...) Io fui curioso di sapere, se il nostro Petrone era stato uomo di dottrina. Egli (...) felicemente non consultava che il suo buon senso naturale».

Nel 1785 sempre a Napoli in una Raccolta di vari aneddoti filosofici e morali, di diversi celebri autori troviamo un

saggio di cinquanta pagine intitolato “*Il parroco di Montagano, o la prosperità promossa dalla Religione*”. Prova che la figura di don Damiano aveva colpito l’immaginazione dell’ambiente culturale napoletano contemporaneo del Galanti. Napoli del resto era la capitale del regno; anni più tardi, nello stesso *milieu* culturale, colpirà l’immaginazione di Benedetto Croce.

\*\*\*

## L’acquisto di Don Quintiliano Petrone della badia di Santa Maria di Faifoli e dei Feudi Casale Cerreto e Casale di San Benedetto

Il complesso monastico di Faifoli nel 1810 fu incamerato dallo Stato, dal Regno delle Due Sicilie (Gioacchino Murat). Il gentiluomo Don Quintiliano Petrone, pronipote del parroco don Damiano Petrone, rilevò il monastero e i beni immobili dal pubblico demanio il 1° agosto 1811 e poi ristrutturò la badia nel 1825 a seguito del rovinoso terremoto del 1805.



#### LAPIDE DI FONDO

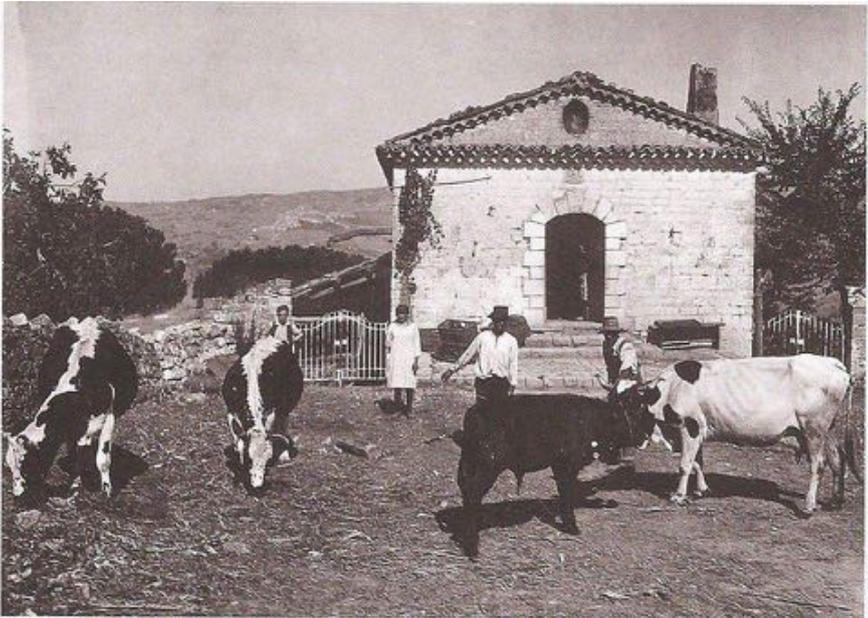
A questo tempio, dedicato da molti anni alla Beata Vergine Maria e acquistato insieme con la sua abbazia e l'attiguo romitorio nel 1811, **Don Quintiliano Petrone**, cittadino montaganese animato da cristiana pietà, dopo il rovinoso terremoto del 1805 e con la spesa di ottocento ducati, ha conferito tale migliore aspetto nel 1825.

Don Quintiliano infine, il 6 ottobre 1849, ne fece dono ai fratelli Giannantonio e Costantino Ianigro.

\*\*\*

## Immagini del Casale di San Benedetto ai primi del 900 <sup>3</sup>

Il locale sottostante del casale era all'epoca adibito a rimessa e stalla mentre al piano terra vi abitavano i contadini che accudivano gli animali e lavoravano le terre e i vigneti del latifondista Don Giovanni Ianigro.



*Masseria (Alfredo Trombetta)*

---

<sup>3</sup> Immagini ritratte dal fotografo Alfredo Trombetta

\*\*\*

## La vendita della badia di Santa Maria di Faifoli al Comune di Montagano

Il Comune dei Montagano, in persona dell'allora sindaco dott. Antonio Trivisonno, acquista la sola badia e parte del terreno circostante con atto del 23 febbraio 1998 e provvede al relativo restauro.

\*\*\*

## Le vendite del Feudo Casale di San Benedetto a Teodorico Ianigro

I terreni del feudo Casale di San Benedetto passarono in mano a Teodorico Ianigro, figlio di Costantino.

\*\*\*

## Spezzettamento del Feudo e vendite successive

Con successivi atti notarili il feudo venne spezzettato e venduto.

Con atto notarile del 2 maggio 1958, la sig.ra Teodorica Ianigro, fu Giovanni, e Roberto Ianigro, fu Teodorico, vendono a Lanese Giuseppe terreno in Montagano in contrada Case, esteso ettari tre, are settantasette e centiare settanta, con annesso casale di San Benedetto.

Con atto notarile del 1° agosto 1968 Lanese Giuseppe vende il Casale di San Benedetto ai sigg. Mitri Antonio e Romano Mariannina, con terreno circostante.

\*\*\*

## L'acquisto dell'avv. Vincenzo Iacovino e il recupero conservativo

**C**on atto notarile del 19 dicembre 2003 Romano Mariannina e i di lei figli, eredi di Mitri Antonio e ciascuno per la propria quota, vendono il terreno e il Casale di San Benedetto all'avv. Vincenzo Iacovino



Il casale San Benedetto al momento dell'acquisto da parte dell'avv. Vincenzo Iacovino

Dal 2003 l'avv. Vincenzo Iacovino è proprietario del casale e lo sta recuperando con interventi di ampio e meticoloso restauro conservativo. Il casale San Benedetto è stato riportato all'antico splendore con risalto dei minimi dettagli del Casale dell'antico Feudo della badia di Santa Maria di Faifoli.



Il restauro esterno



## Capitolo IV

### LA TRADIZIONE VITIVINICOLA DEL TERRITORIO

**O**ccuparsi di vitigno locale ed autoctono ci porta a riscoprire le nostre radici, il nostro territorio e il nostro patrimonio eno-gastronomico.

Il Molise conserva diverse vitigni autoctoni e tra questi ce sicuramente la tintilia e il moscato di Montagano.

La tintilia e il moscato di Montagano son vitigni che racchiudono elementi di peculiarità del territorio tra storia, tradizione, ambiente e cultura

Tutto questo patrimonio ha un valore inestimabile e potrà senz'altro costituire un'opportunità significativa per lo sviluppo e il futuro del nostro territorio.

\*\*\*

#### La vite e il vino nell'antichità

Le prime tracce di vinificazione sono state rinvenute sui monti Zagros nell'Iran e risalgono a 3500 anni fa. Da notare che il vino in dialetto montaganese viene detto anche "zacares".

Il vino è una bevanda antica che accompagna la storia dell'uomo e contribuisce alla sua crescita sociale. Con il vino l'uomo comunica e socializza. Il vino è utilizzato anche in riti religiosi in onore di Dionisio in Grecia e Bacco a Roma.

L'Italia è la patria del pane e del vino tanto da assumere il nome di "*Enotria*"

Plinio parla di vino che i Greci magnificavano “*miris laudibus*”, che chiamavano “*Paetrutianum*”, e che aveva proprietà medicinali. Plinio elegia anche i vini Molisani.

Testimonianze della presenza del vino si trovano nei siti archeologici come quelli di *Saepinum*, Faifoli, Pietrabbondante, nelle ville romane di Canneto e in altre parti del Molise

\*\*\*

## La vite e il vino nel medioevo

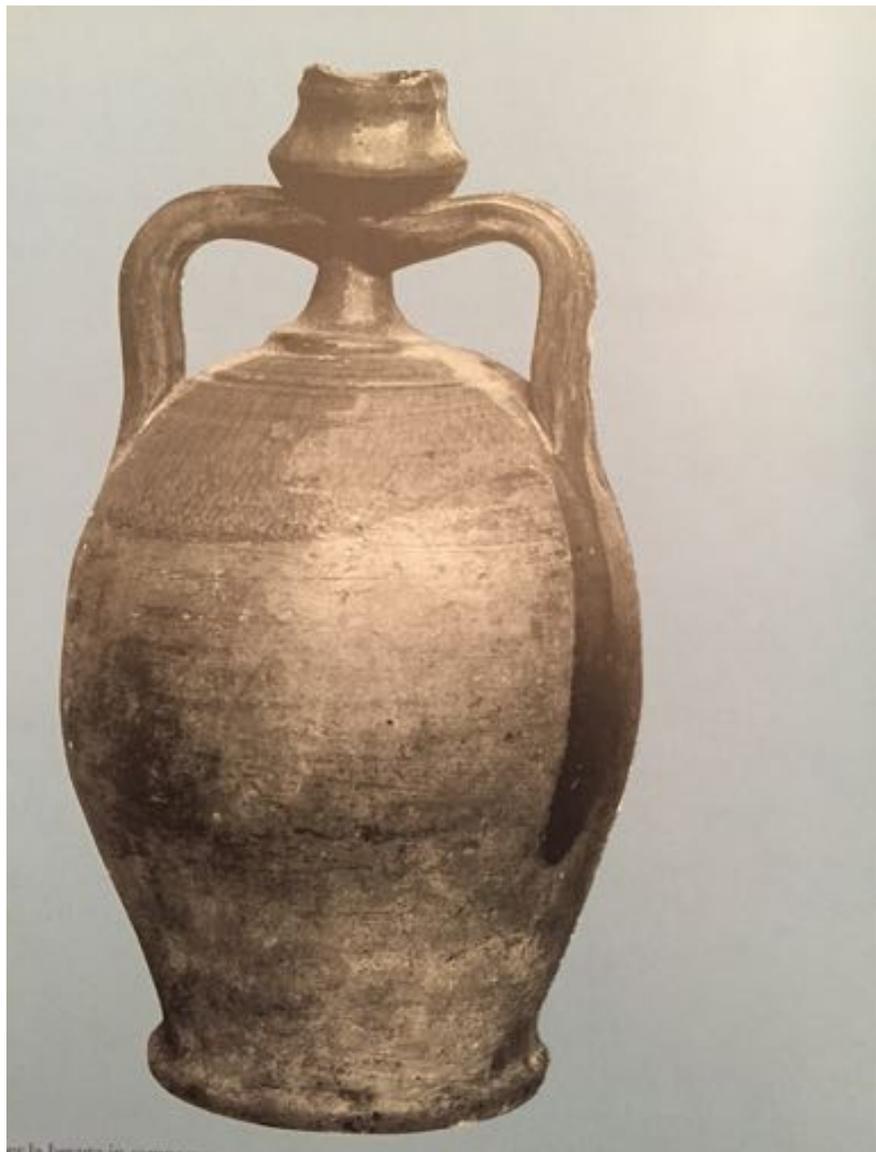
La testimonianza di vigneti nel Molise sono le donazioni che principi e feudatari fanno ai Monasteri per il sostentamento dei monaci ma soprattutto per garantirsi la via del Paradiso. Altre testimonianze le troviamo nei Capitolari e nelle Cronache dei Monasteri Benedettini e tra questi il monastero di Faifoli con i suoi beni immobili donati dai feudatari. I monasteri con l'applicazione della regola “*Ora et Labora*” data da San Benedetto, contribuiscono alla ripresa economica, a seguito della caduta dell'impero Romano. I monaci dissodano, bonificano, irrigano e coltivano terreni. Tra le diverse colture introducono anche la vite per produrre il vino che serve per le funzioni sacre. I monaci benedettini della Badia faifolana contribuiscono alla coltivazione del moscato e della tintilia tanto e vero che vi è una contrada contraddistinta con il nome “Vigna Abate” facente parte del Feudo della badia di Santa Maria di Faifoli “Casale Cerreto”. Ed infatti la coltivazione della vite trova impulso nei Normanni che portano nell'antico Sannio il nuovo nome dei Molise; si diffonde per tutta l'area mediterranea e acquista

sempre maggior rilievo tanto da determinare la scelta ove fondare i Monasteri

\*\*\*

## La vite e il vino nel Cinquecento e Seicento

Nel Cinquecento si sviluppano gli scambi commerciali tramite fiere e mercati. Si produce grano, orzo, vino e comincia a svilupparsi la coltivazione dell'ulivo. Il vino viene prodotto oltre il fabbisogno familiare e inizia la commercializzazione soprattutto durante le feste padronali che duravano diversi giorni. Durante le feste i feudatari non applicavano i diritti proibitivi con i quali imponevano veri e propri divieti di vendita.



“La traufla” antico e caratteristico fiasco da vino per la bevuta in campagna

\*\*\*

## La vite e il vino nel Settecento e Ottocento

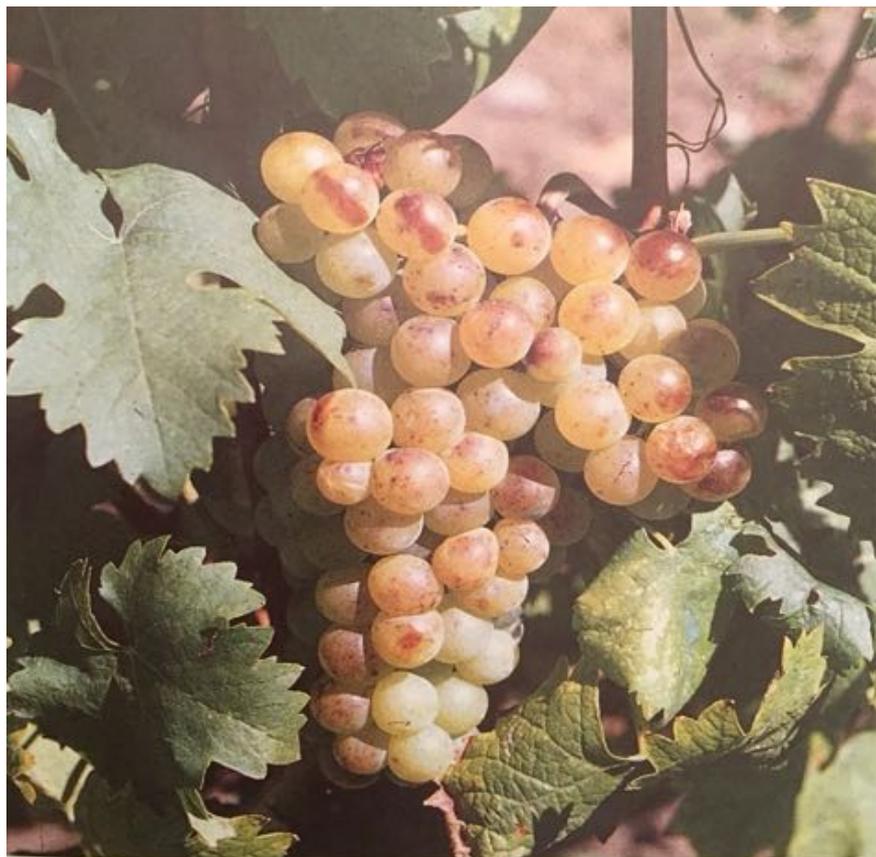
In questo periodo i vigneti erano diffusi un po' ovunque nel territorio e la produzione era ovunque superiore al fabbisogno familiare e locale e questo influiva sulla qualità del vino. A ciò si aggiunga che in questo periodo non vi era ancora libertà di vendita del vino, quindi mancava la condizione essenziale per lo sviluppo del prodotto e dell'economia. Alessandro Petitti contribuì a liberare il commercio dai divieti feudali abolendo a Campobasso la tassa sulla vendita del vino al minuto. Con la liberalizzazione la produzione dei vini migliorò sensibilmente e costituì un elemento di crescita economica degli agricoltori. Anche se l'abbondante produzione non sempre era sinonimo di qualità. Per migliorarla si richiedeva maggiore attenzione nella scelta di viti, terreni e microclima.

L'interesse a migliorare la qualità dei vini fu spinto anche dal flusso di vini francesi nel Molise.

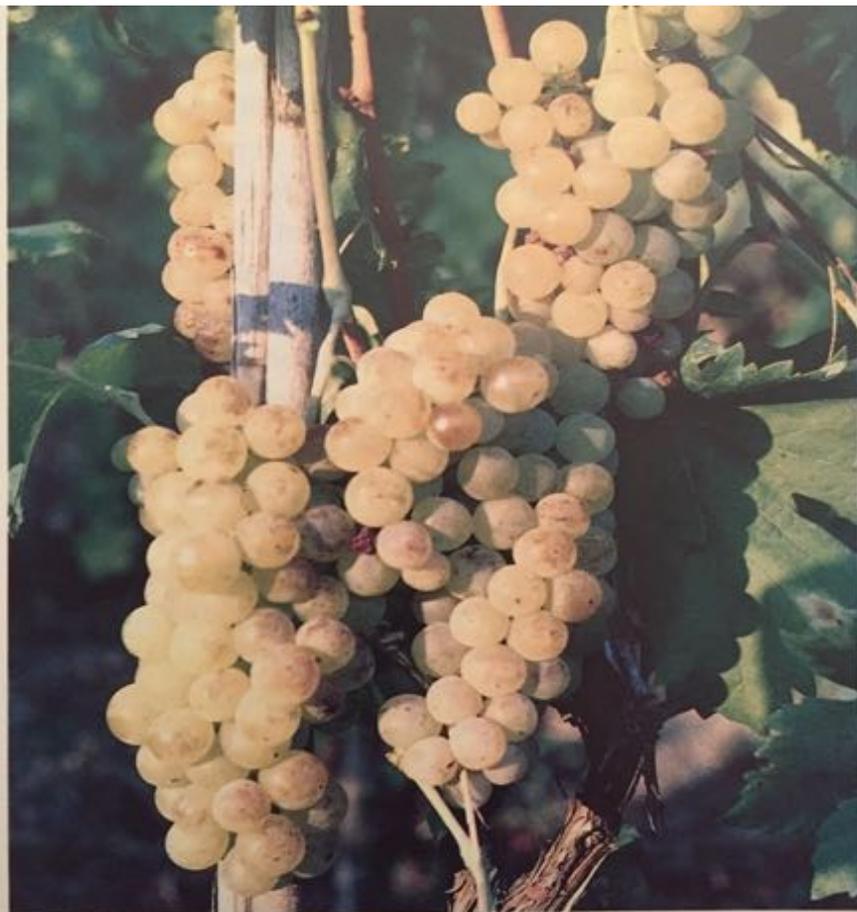


Antiche cantine

Tra i territori più propizi per la diffusione dei vigneti e del vino vi era senz'altro quello di Montagano con i suoi vini pregiati bianchi e rossi (moscato di Montagano, campanino e tintilia)



Moscato di Montagano, antica varietà coltivata nel Molise



Grappoli di *Campanine*

Si aprono le prime cantine per la vendita al pubblico. I sindaci regolamentano le aperture e la vendita per qualità e misura. Il sindaco verificava la qualità dei vini contenuti nelle botti e ne stabiliva il prezzo che i venditori erano tenuti a rispettare. I contravventori subivano la confisca del vino che veniva dispensato ai più bisognosi.



Antica cantina di paese per la vendita al pubblico del vino



Antichi fiaschi di vino impagliati commercializzati dalle cantine Ianigro di Montagano

\*\*\*

## La vocazione vitivinicola del territorio di Montagano<sup>[1]</sup>

L'origine della vocazione produttiva del territorio di Montagano può essere ricondotta alla fine del Seicento, grazie all'opera del famoso parroco Damiano Petrone. Egli, divenuto sacerdote il 25 settembre 1690, per espiare i peccati dei fedeli non imponeva di recitare preghiere ma di piantare alberi da frutta. Fu così che un territorio in buona parte incolto diventò ricco di prati e frutteti. Tuttavia, il grado di eccellenza nell'ortofrutticoltura venne raggiunto nel corso dell'Ottocento grazie all'attività imprenditoriale di alcuni componenti della famiglia Janigro, in particolare Teodorico. Egli, formatosi presso la Scuola agraria di Portici, fondò nel 1890 a Montagano una casa vinicola. L'apertura di questa attività fu dovuta in particolar modo all'abbondanza nel territorio di vitigni. Questa coltivazione era considerevole già nel Settecento, così come testimoniato dal Galanti, anche se ne descrive la qualità come scadente, e dal catasto carolino del 1743. In quest'ultimo documento, introdotto da Carlo III di Borbone nel Regno di Napoli per tenere nota delle riscossioni dei tributi fiscali, si rileva la presenza di molti terreni coltivati a vite in diverse contrade, in particolare nel feudo di Colleterondo e nelle contrade denominate Faifoli, Vallangioli, Callane.

Nella sua casa vinicola Teodorico produceva vini, sia rossi che bianchi, grazie all'uva dei vigneti che egli possedeva nell'agro di Montagano. I suoi prodotti furono considerati di notevole qualità in numerose esposizioni nazionali e internazionali alle quali partecipò, in particolare il Gran diploma d'onore del Circolo Enofilo Italiano nel 1899, la

medaglia d'oro ricevuta all'Esposizione Universale di Parigi nel 1900 e a quella internazionale di Genova del 1914 o il primo premio conseguito all'Esposizione Internazionale di Quito (Equador) nel 1909.

L'attività fu sospesa una prima volta nel 1931 a causa della morte del titolare, fu poi riaperta dal figlio Corrado nel 1948. A differenza della precedente gestione, l'azienda vinificava sia uve prodotte in agro di Montagano sia quelle acquistate nei comuni limitrofi e riforniva numerosi alberghi e ristoranti della provincia di Campobasso e Benevento. Nel corso degli anni la produzione aumentò, tanto che fu necessario effettuare modifiche strutturali e logistiche e fu migliorata la meccanizzazione degli impianti. Nel 1956, con la morte di Corrado, la casa vinicola fu amministrata dalla moglie Teodora in quanto gli eredi erano ancora minorenni.

Nel 1957 Teodora decise di ampliare i locali di produzione ma dopo circa un anno l'attività fu definitivamente chiusa.

[\[2\]](#)

[\[1\]](#) Contributo della dott.ssa Lucia Galuppo

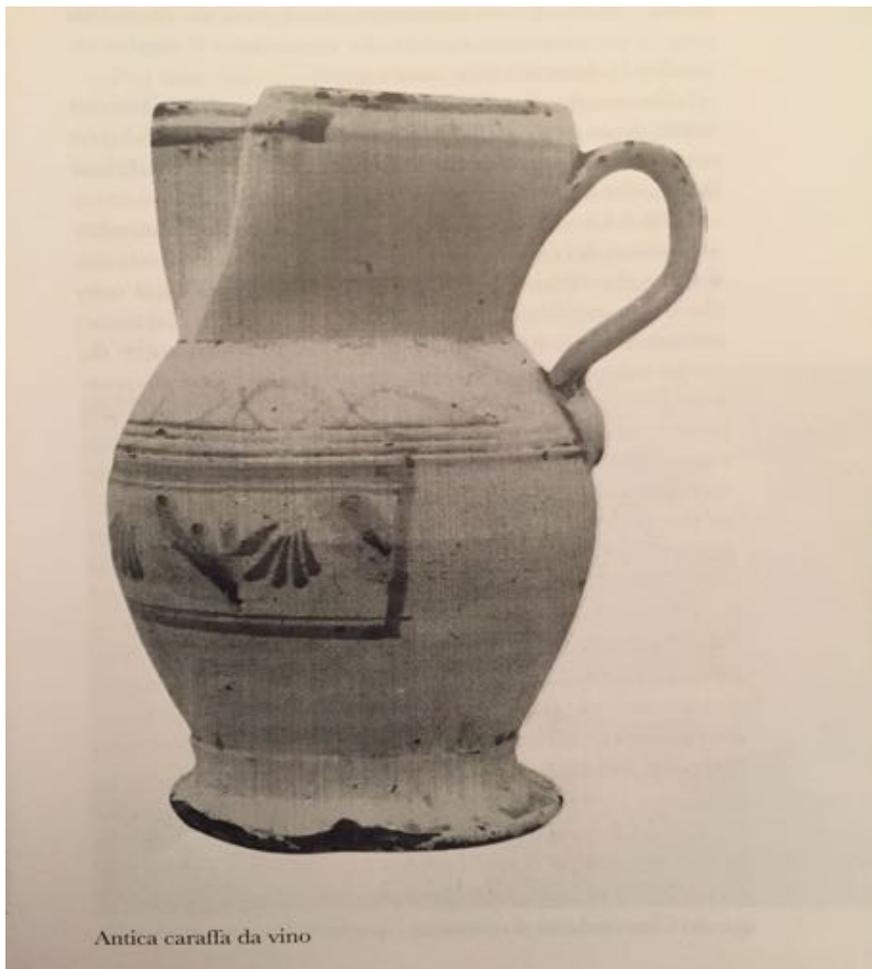
[\[2\]](#) Per informazioni sulle fonti e per approfondimenti si rimanda al testo: L. Galuppo, *Montagano al lavoro. Luoghi e paesaggi della produzione*, in R. Parisi, L. Galuppo, a cura di, *Una città-paese dell'Italia interna. Storia di Montagano e dei suoi paesaggi*, Palladino Editore, Ripalimosani 2021

## Origini e diffusione della Tintilia

La Tintilia arriva in Molise direttamente dalla Spagna.

La leggenda vuole che la Tintilia arriva qui, in questa estrema regione del regno delle due Sicilie, per amore. Si racconta che il primogenito del conte Carafa, nobile di origine napoletane, discendente dai nobili Caracciolo, nel 1300 si innamorò della figlia di un luogotenente dei Borboni di origine spagnola. I due convolarono a nozze e, come vuole la tradizione, la sposa portò in dote il vino per il banchetto nuziale. Gli invitati si deliziarono con uno straordinario vino spagnolo, dal colore rosso rubino, forte ed intenso. La dolce sposa si ammalò e ben presto lasciò nella disperazione l'inconsolabile Conte Carafa che, nel vano tentativo di alleviare il suo dolore, commissionò in Spagna alcune marze di quel vitigno il cui nettare aveva allietato le sue nozze, ed impiantò così in agro di Ferrazzano tra i comuni di Mirabello e Gildone la prima vigna di Tintilia.

Altra curiosità è costituita dal fatto che il capostipite dei Conti Carafa fu Gregorio, figlio di Giovanni Caracciolo, detto Carafa perché ricopriva la carica di concessionario della gabella sul vino detta "Campione Carafa"



La storia ci dice invece che la Tintilia proviene dalla famiglia delle Tintorie Spagnola, arrivata come attesta Raffaele Pepe, in uno scritto del 1811, in Molise ad opera dei soldati borbonici, stanziatisi in Molise. Vitigno rustico di buona vigoria, resistente agli sbalzi termici e alle gelate ben si acclimatò sul finire del 1300 in Molise, tanto da

diffondersi nelle zone interne e grazie al colore rosso rubino e alla forza del vino che se ne produceva, filari di Tintilia vennero messi a dimora nei vigneti per irrobustire i vini prodotti.

Le prime zone in cui la tintilia si diffuse furono quelle di Ferrazzano, Montagano, Oratino, Lucito, Castropignano, Civitacampomariano.

\*\*\*

## Le origini e la diffusione della Tintilia a Montagano

In alcune annotazioni di campagna riportate da Teodorico Jamigro di Montagano, si precisa che; *“alla fine di maggio 1863 nel nuovo scassato in contrada colle S.Janni ho piantato lo scassato, e vi ho posto Tintilia di Spagna vendutami da Fossaceca (oggi Fossato).*



Grappolo di Tintilia

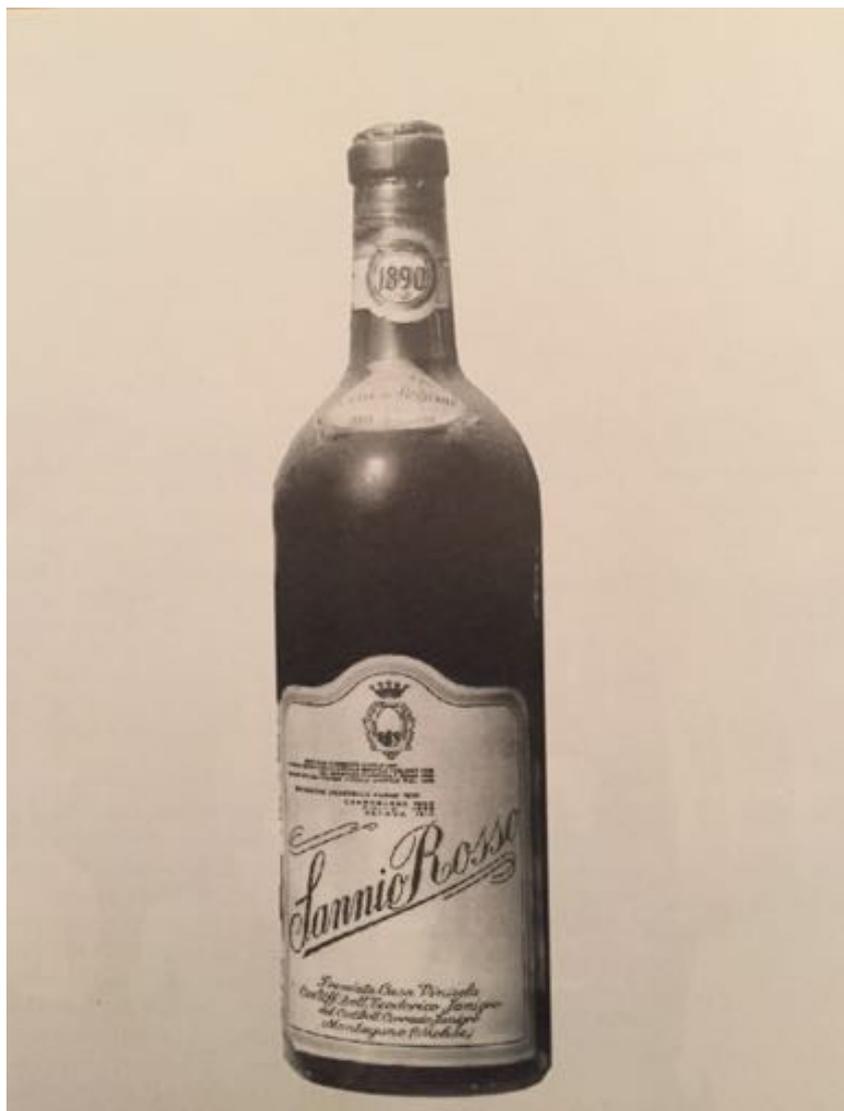
Le terre del latifondista Ianigro si estendeva da Montagano fino al fiume Biferno ed erano attraversate da una strada privata.

Nei terreni vi erano antichi vitigni di uva moscato, uva bianca e uva nera

Testimonianze della presenza di vigne nel Feudo Casale di San Benedetto si rinvengono anche negli atti notarili quando si citano i confini che delimitano i terreni oggetto di compravendita.

Per esempio nel preliminare di vendita del 22 aprile 1958 la promittente venditrice Teodora Ianigro, fu Giovanni, indica come confine del terreno oggetto di compravendita, la casetta rossa -tuttora in loco- adibita ai servizi della vigna

La stessa Casa Vinicola Janigro nella seconda metà dell'800 produceva e imbottigliava, oltre che il Moscato, il vino "Sannio Rosso", composto anche da Tintilia



Bottiglia di vino Sannio Rosso della casa vinicola Teodorico Janigro premiata con la medaglia d'oro all'esposizione di Parigi del 1900

\*\*\*

## Testimonianze e riconoscimenti nazionali e internazionali alla antica cantina Ianigro

La famiglia Ianiro produceva vini pregiati che esportava in tutto il mondo.

Di seguito alcune importanti testimonianze e riconoscimenti rilasciati da autorità nazionali e internazionali:

Premio della medaglia d'argento conferito dal Ministro dell'Agricoltura, Industria e del Commercio nel maggio 1891 a Teodorico Ianigro per i vini bianco e rosso



Premio della medaglia d'argento conferito dal Ministro dell'agricoltura e del commercio nel settembre 1898 a Teodorico Ianigro per i vini degli anni 1894, 1896 e 1897



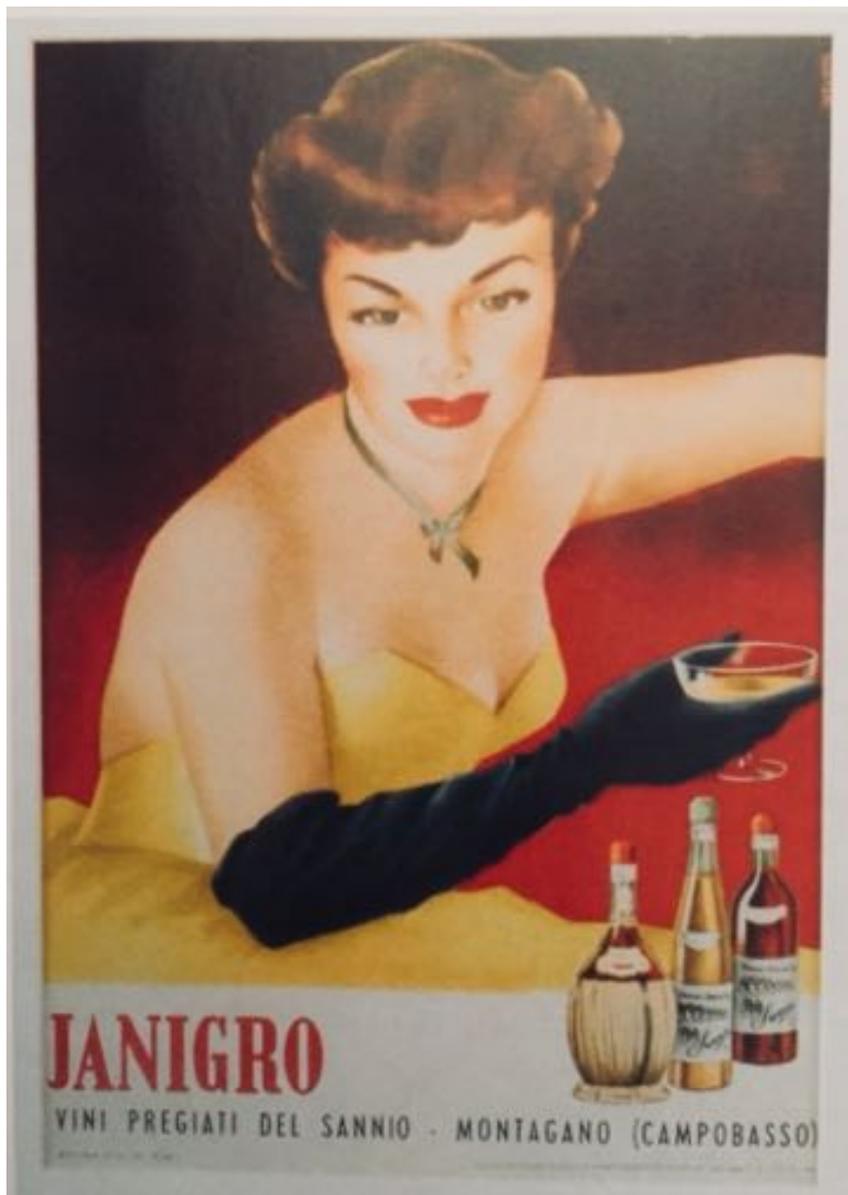
Premio della medaglia d'oro conferito dal Ministro dell'Agricoltura, Industria e del Commercio nel marzo 1897 a Teodorico Ianigro per i vini bianco e rosso



Premio della medaglia d'oro conferito il 31 dicembre 1909 a Teodoro Janiro dalla Repubblica dell'Equador per il vino bianco e rosso.



La casa vinicola Janiro all'epoca era conosciuta in tutto il mondo per i suoi vini pregiati. La capacita imprenditoriale dei Janiro e la qualità dei loro vini furono premiati anche grazie alla intraprendenza commerciale e pubblicitaria di grande spessore che seppero concretizzare riuscendo a comunicare con tutto il modo facendo conoscere il loro nome, la casa vinicola, i loro vini pregiati, Montagano e il suo territorio.



Manifesto pubblicitario della casa vinicola Janigro (inizi  
900)

\*\*\*

## Curiosità

Piccola curiosità: il 16 gennaio 1950 arriva a Capracotta l'Ambasciatore degli Stati Uniti d'America James Dunn. Il Prefetto di Campobasso gli regalò 25 fiaschi di 2 lt. cadauno, del vino "Sannio Rosso" che aveva, insieme alla moglie, gradito a Capracotta, in occasione del pranzo presso l'Albergo Vittoria. Il vino era stato acquistato, per una spesa complessiva di £. 6.685, presso la cantina Teodorico Janigro di Montagano.

\*\*\*

## Diffusione della Tintilia nel territorio

La Tintilia si diffuse presto in tutta la regione ma, a causa della sua scarsa produttività, di fatto ha grappolo spargolo con acino piccolo ricco di vinaccioli, a partire dagli anni 60 viene espantata e sostituita con altre viti alloctone quali Sangiovese, Cabernet, Merlot oltre al Montepulciano e Aglianico, a maggiore produttività che assicuravano ai viticoltori rese maggiori, con maggiori marginalità.

La riscoperta e la rinascita di questo vitigno si deve alla lungimiranza di alcuni agronomi, tra cui Michele Tanno e Mario Stasi, che hanno creduto nella valorizzazione di quest'autoctono e alle ricerche genetiche eseguite dal Dipartimento di Agraria dell'UNIMOL di Campobasso, che ne sancirono l'autoctonicità tra la fine degli anni 90 e gli inizi di questo secolo.

Oggi, la Tintilia rappresenta il vino di punta del Molise e ne esprime il carattere forte, la territorialità, l'asprezza e la morbidezza delle sue colline.

Ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, specie in gioventù, al naso sentori di frutta rossa che a secondo del territorio vanno dalla ciliegia matura ai piccoli frutti rossi, alla prugna, arricchiti da note speziate di pepe, liquirizia, che si evolvono in radice di liquirizia, note tostate di cacao e caffè, mentolate di eucalipto, quando passiamo da vigneti allevati su terreni sabbiosi a altitudine comprese tra i 200 e i 300 m. slm a vigne impiantate su terreni collinari, rocciosi, al altimetrie tra i 400 e 600 m. slm. Al gusto si presenta pieno, con una buona persistenza e buona presenza di tannini che sono sempre eleganti, e mai aggressivi.

Predilige affinamenti in acciaio, per non stravolgerne le note speziate caratteristiche del vitigno dovute a quella ricchezza di tannini e antociani propri dell'uva stessa, anche se oggi diverse sono le espressioni di Tintilia affinate in legno, sempre di secondo e terzo passaggio per preservare le note proprie di questo nobile vino. Qualità e caratteristiche che sempre più si stanno affermando tra i consumatori, specie di quelli più attenti, che sono alla ricerca di vini che parlano del territorio, dei luoghi, del carattere dei suoi abitanti.

La Tintilia del Molise DOC è un molisano d'eccellenza.

Adesso bisogna avere il coraggio di garantire un salto di qualità al territorio. Bisogna valorizzare, anche attraverso vino, un'intera regione e suoi viticoltori, il cui impegno e lavoro su produzioni di qualità, stanno già premiando l'immagine del Molise vitivinicolo proprio come accaduto in passato con il nostro vino cella casa vinicola Janigro.

\*\*\*

## Disciplinare di produzione dei vini “DOC TINTILIA DEL MOLISE”

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “TINTILIA DEL MOLISE”**

Approvato con DM 01.06.2011 GU 139 - 17.06.2011

Modificato con DM 20.09.2011 GU 231 - 04.10.2011

Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e  
Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con D.M. 7.03.2014

Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e  
Sicurezza Vini DOP e IGP

#### **Articolo 1**

##### **Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata “Tintilia del Molise” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Rosso;

Rosso riserva;

Rosato.

## **Articolo 2**

### **Base ampelografica**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Tintilia del Molise” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti, nell’ambito aziendale, per almeno il 95% dal vitigno Tintilia.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nelle province di Campobasso ed Isernia, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%..

## **Articolo 3**

### **Zona di produzione**

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Tintilia del Molise”, comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori dei Comuni sotto elencati.

In provincia di Campobasso: Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelmauro, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castropignano, Colletorto, Colle d’Anchise, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Mirabello Sannitico, Monacilioni, **Montagano**, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, , Ripalimosani, Rotello, Salcito, Sant’Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in

Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Tavenna, Toro, Tufara, Trivento, Ururi e Vinchiaturò.

Provincia di Isernia: Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli al Volturno, Forlì del Sannio, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli e Venafro.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente i vigneti che insistono su terreni collinari e situati ad una altitudine non inferiore ai 200 metri s.l.m.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di vite destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

Tipologia	Produzione massima uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo % vol.
-----------	-----------------------------	--

Rosso

8

11.50

Rosso riserva	8
12.50	
Rosato	8
11.50	

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi il 10% il limite medesimo.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento delle tipologie di vino di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

2. Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino deve essere la seguente:

Tipologia	Resa massima uva/vino %
Rosso	70
Rosso riserva	55
Rosato	70

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75 % per le tipologie Rosso e Rosato e il 60 % per la tipologia Rosso riserva, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione. Oltre detto limite invece decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" Rosso riserva, deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 2 anni. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di

produzione delle uve.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Tintilia del Molise”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Tintilia del Molise” rosso:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;

odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Tintilia del Molise” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fruttato delicato;

sapore: asciutto, fresco, armonico, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

zuccheri residui: massimo 10 g/l.

“Tintilia del Molise” rosso riserva:

colore: rosso granato con riflessi aranciati;

odore: speziato, intenso, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari

e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini, modificare, con proprio Decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fini", "scelto", "selezionato", "extra", "superiore", "vecchio" e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" devono essere immessi al consumo in bottiglie e altri recipienti aventi una capacità massima di 5,00 litri.
2. La tipologia D.O.C. "Tintilia del Molise" riserva deve essere immessa al consumo esclusivamente in recipienti di vetro chiusi con tappo di sughero raso bocca.
3. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", ad esclusione della tipologia riserva, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico

pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri.

4. È altresì consentito effettuare la messa in commercio in recipienti di formato speciale in vetro di capacità superiore a 5,00 litri, chiusi con tappi di sughero raso bocca.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Km<sup>2</sup> con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina; la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.

Questi versanti possono essere interessati da intensi processi erosivi talvolta di tipo calanchivio e franoso. Il substrato è costituito dalle formazioni marnoso calcaree del Paleogene e da formazioni arenacee e marnoso - arenacee del Miocene.

Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranee concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.

Nell'area molisana affiorano terreni con età e caratteristiche litologiche differenti (Bestini T. 1983):

- rocce calcaree e calcaree-dolomitiche stratificate e/o massive di piattaforma, di età triassico-cretacica, rappresentate dai rilievi massicci del matese e delle mainarde; la morfologia appare con forme aspre e pendii acclivi incisi da profondi solchi vallivi;
- formazioni calcareo-marnose-selciose di età cretacicooligocenica e complessi flyscioidi miocenici a costituzione prevalente arenaceo-marnosa e argillo-marnosa. Tali terreni affiorano in un'ampia fascia, delimitata dai rilievi del Matese e delle Mainarde, che si estende verso NE sino alle medie valli del Trigno e del Biferno. Il settore Sud orientale, di questa fascia, individuabile nelle aree di Campobasso e di Riccia, è costituita da rilievi per lo più arenaceo marnosi. Nel settore ricadente nelle aree di Frosolone, Chiauci i rilievi sono 5 di natura calcareo-marnoso-selciose affiancati a formazioni marnoso-calcaree o marnosoargilloso-arenacee come le aree di Forlì del Sannio, Roccasicura, Agnone;
- il complesso alloctono delle "ArgilleVaricolori" affiora in gran parte del territorio molisano centrale, nella media e alta valle del Trigno e del Biferno tra Larino e Campobasso. È conosciuto anche con il termine di "complesso sifilide", "caotico", "indifferenziato"; la struttura caotica di questi terreni è dovuta al miscuglio disordinato e variamente colorato di argille scagliose di origine tettonica. Tale complesso rappresenta il substrato sul quale poggiano le formazioni flyscioidi mioceniche calcareo marnose, arenaceo-marnose e marnoso-argillose di età miocenica. I terreni flyscioidi miocenici costituiscono gran parte dei rilievi che si estendono dai Monti Frentani sino al Matese;

- sedimenti argillosi e sabbioso-conglomeratici del Plio-Pleistocene affiorano in una fascia parallela alla linea di costa e che segue l'allineamento Montenero di Bisaccia-Guglionesi- Ururi. I dati di campagna e quelli relativi ai pozzi evidenziano che questi terreni si ritrovano a contatto tettonico con la formazione di “Argille Varicolori” e si sono depositi mentre nel bacino arrivavano coltri del complesso alloctono. Un ulteriore elemento identificativo sul terreno del passaggio tra i sedimenti plio-pleistocenici con le restanti formazioni è dovuto alla presenza di rocce evaporitiche quali i gessi (bassa Valle del Trigno, Montenero di Bisaccia, Guglionesi);
- depositi alluvionali recenti ed attuali e terrazzi alluvionali antichi si rinvencono nel fondovalle dei principali fiumi Trigno, Biferno e Fortore e dei loro affluenti in prossimità della foce;
- depositi di origine fluvio-lacustre e palustre, intercalati a depositi alluvionali e conoidi sono presenti nelle depressioni di origine tettonica sottese ai rilievi calcareo-dolomitici e calcarei marnoso-selciosi (piana di Boiano-Sepino, piana di Venafro-Roccaravindola, conca di Isernia).

Sulla base della conformazione orografica, la densità di drenaggio ed il substrato geolitologico si può parlare di tre tipi di paesaggio: **Sistema di paesaggio di colline**, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;

**sistema di paesaggio delle colline costiere**, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso - argilloso, tessitura topsoil e subsoil da fine a media e pietrosità assente o scarsa;

**sistema di paesaggio pedemontano**, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate

dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.

Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regola lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli. I terreni ammessi alla coltivazione del vitigno "Tintilia" devono essere posizionati ad un'altitudine non inferiore ai 200 m.l.m, nell'ambito della zona geografica delimitata che comprende comuni delle provincie di Campobasso ed Isernia, quasi tutti situati tra il medio e alto Molise.

La collina per la "Tintilia" è senza dubbio l'ambiente più adatto, in essa l'uva acquisisce il meglio dei costituenti organici e minerali.

La storia della civiltà del Contado del Molise ci insegna e richiama alla mente i piccoli appezzamenti a vigneti, distesi su colline e dorsi assolati e perfino sui dirupi o speroni rocciosi.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito alla coltivazione e alla diffusione del vitigno "Tintilia" da cui si ottiene l'omonimo vino.

La coltivazione del vitigno "Tintilia" in Molise ha origini antichissime, testimonianze della sua presenza ci portano alla fine dell'700, in epoca borbonica, ed è sancita, dall'agronomo Raffaele Pepe di Civitacampomariano, nel suo manoscritto del 1810.

La introduzione e la diffusione del vitigno, documentata e tramandata a noi da numerose testimonianze e reperti del 700, è stata opera dei vari nobili, notabili e possidenti dei Comuni facenti parte del Contato del Molise.

Testimonianza scritta della Casa Vinicola Janigro dimostra che, nella seconda metà dell'800, produceva e imbottigliava Tintilia e che questo vino, prodotto nell'anno 1890, si classificò al primo posto e fu premiato con medaglia d'oro alla mostra vinicola di Parigi nel 1900.

La nostra viticoltura si è consolidata nel medioevo, all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni, anche se testimonianza della sua presenza ci è data dai Greci, dai Sanniti e dagli scritti di Plinio.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Molise, dalle varietà coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe, che nel 1812 invitava i produttori a migliorare la vinificazione delle proprie uve senza ricorrere a sofisticate pratiche enologiche.

Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale. L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei

seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: la produzione del vino “Tintilia del Molise” deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno “Tintilia”, con aggiunta del 5% di uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise.
- le forme di allevamento, i sestri d’impianto ed i sistemi di potatura, che anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, sono comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare.
- le pratiche relative alla vinificazione, compreso l’invecchiamento sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso e rosato, delle uve provenienti dal vitigno “Tintilia”, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell’ambito della zona di produzione, di cui all’articolo 3. La resa massima dell’uva in vino, per le tipologie Rosso e Rosato, non deve essere superiore al 70%, ad eccezione della Riserva che non deve superare il 55% di vino a Denominazione di Origine.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, caratteristiche specifiche proprie e tipiche, descritte all’articolo 6, che ne permettono una indiscutibile individuazione e caratterizzazione legata all’ambiente geografico. In particolare i vini a Denominazione di Origine “Tintilia del Molise” presentano caratteristiche chimico-fisiche

proporzionate in tutte le tipologie con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note speziate evidenti percepibili sia all'olfatto che al retroolfatto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B) Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dai viticoltori, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di: - una corretta tecnica colturale; - la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento; - l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione del vitigno "Tintilia", al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle uve e dei vini da esse ottenuti. L'adozione delle forme di allevamento, permettono di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consentono alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio, ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni.

I Numerosi studi realizzati dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise sul vitigno "Tintilia" hanno

portato a definire con metodo scientifico l'autoctonicità dello stesso, nel contempo hanno fissato punti fermi nelle tecniche di coltivazioni e vinificazione delle uve. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecniche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori di settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini.

Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea. Il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC, "Tintilia del Molise", è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal "Bilancio energetico azoto - carboidrati".

La Denominazione di Origine Controllata dei vini "Molise" o "del Molise" seguita dalla specificazione del vitigno "Tintilia", riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 18 maggio 1998, è stata riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" con il Decreto del 1 giugno 2011, G.U. n° 139 del 17/06/2011 cui è seguito il decreto di rettifica del 20 settembre 2011, G. U. n° 231 del 4 ottobre 2011, cui è annesso il relativo disciplinare di produzione.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso Telefono 0874471245/

0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it; Camera di Commercio Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Isernia 8 c.so Risorgimento, 302. Telefono 0865 455214 mail: controllo:camera.commercio@is.camcom.it La Camera di Commercio di Campobasso è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Informazioni e immagini sono state tratte dallo studio curato, per la regione Molise dal dott. Miche Tanno (Tintilia del Molise 2007 testi: Renato Lalli, Massimo Iorizzi, Mario Stasi, Michele Tanno, Pasquale Di Lena).

\*\*\*

# UNA REALTA' VITIVINICOLA SUL TERRITORIO L'AZIENDA "VI.NI.CA."



**VINICA** nasce nel 2007 con l'intento di sviluppare un progetto di agricoltura biologica e di valorizzazione del territorio.

Siamo sulle colline di Ripalimosani e Montagano, piccoli comuni interni della Regione Molise.

L'azienda si estende su un territorio di circa 220 ettari suddiviso in vigneti, oliveti, orto e seminativi oltre a boschi e pascoli che ne caratterizzano il paesaggio. L'altitudine varia da 500 a 750 metri slm. Il territorio è ideale per un'agricoltura di qualità grazie alla natura dei terreni, calcareo/argillosi, alla loro esposizione, alle notevoli escursioni termiche e all'ottima ventilazione in tutte le stagioni dell'anno.

### **La filosofia aziendale**

*“E' la natura a scandire i tempi”* rappresenta la filosofia dell'azienda; *“crediamo che la vite e il suo 'terroir' siano in simbiosi e abbiano bisogno soprattutto di rispetto e cura continua”*.

L'azienda ha ottenuto la certificazione biologica nel 2017.

In vigna sono adottate tecniche colturali conservative ed ecosostenibili con particolare riferimento all'inerbimento controllato sull'intera superficie; sesto d'impianto a bassa densità con larghezza tra i filari di 3 metri. L'assenza di irrigazione, inoltre, fa sì che le radici scendano nel terreno alla ricerca di nutrienti e minerali che danno carattere alle uve e ai vini.

**L'uva sana** è l'ingrediente unico nei vini. Una volta raccolta, tutte assolutamente a mano, viene portate in cantina e qui, diraspata e pigiata. Le fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio; non vengono aggiunti lieviti al di fuori di quelli presenti sui grappoli dell'uva, non vengono controllate le temperature e non vengono usati

prodotto chimici a eccezione di un minimo di solforosa. I vini di Vinica, inoltre, non sono filtrati e chiarificati.

**Le varietà** presenti in azienda, tutte allevate con sistema Guyot, sono: Tintilia, Merlot, Sangiovese, Aglianico, Pinot Nero, Sauvignon, Riesling, Moscato Bianco, Trebbiano, Garganega.

Nel 2009 l'impianto del primo vigneto su un'area storicamente vocata per la viticoltura; da allora ogni anno sono state realizzate altre vigne per cui oggi si contano circa 26 ettari anche se non tutte in piena produzione.

## **La Tintilia e l'azienda VINICA**

Sulle colline di Montagano e Ripalimosani il vitigno Tintilia cresce a un'altitudine che va dai 550 - 650 mt /slm, su circa 11 ha, con esposizione prevalente a ovest. La forma di allevamento scelta è il guyot, con inerbimento naturale. La resa per ettaro è bassa e va dai 40-60 qli/ha.

È un vitigno difficile, ma che regala in cantina grandi soddisfazioni.

Viene vinificato in rosso per circa 15-20 giorni, e affinato in solo acciaio per non coprire o alterare tutte le sue sfumature odorose.

Il bouquet tipico del vitigno Tintilia è caratterizzato da aromi di frutta rossa (ciliegia e frutti di bosco), note vegetali (carciofo e asparago), rosa, liquirizia, note speziate e di sottobosco. Queste ultime due vengono esaltate con l'invecchiamento.

Il colore del vino in purezza ha una inconfondibile sfumatura granata.

È un vino unico, franco, che non teme gli anni in bottiglia.

La scelta della fermentazione spontanea, con i lieviti presenti sul grappolo e nel territorio, anche se è la più difficile e rischiosa, ci regala a ogni vendemmia vini diversi nell'intensità e nella complessità, ma con un'inconfondibile firma che identifica i vini di VINICA.





## Il Moscato Bianco

Il Moscato Bianco è uno dei vitigni presenti nelle vigne di VINICA.

Si trova sempre sulle colline di Ripalimosani e di Montagano a una altitudine di 600 mt/slm.

Con questo vitigno aromatico viene prodotto il Passito, ottenuto da uve di Moscato raccolte a maturazione e fatte appassire sui graticci, **con ventilazione naturale**, in un casolare presente in azienda.

La resa in vino è molto bassa, circa il 20%, ma il risultato è un dolce elisir di fine pasto, da accompagnare a pasticceria secca o a formaggi a media stagionatura.



Appassimento sui graticci delle uve di Moscato Bianco



Cernita dei grappoli appassiti prima della vinificazione

### **Studi condotti sul vitigno di Moscato Bianco**

L'azienda VINICA su questo vitigno, nel 2014, ha collaborato con il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, con il prof. M. Iorizzo, Lombardi, et al., allo studio dal titolo “Produzione di vino moscato bianco passito: un’opportunità per la viticoltura molisana di alta quota”,

Nello studio le uve sono state raccolte e fatte appassire sia una parte in vigna, tagliando i tralci alla base del ramo, sia portando i singoli grappoli in apposite celle (A e B) e facendoli appassire con condizioni climatiche diverse ma controllate (umidità, temperatura e ventilazione),

monitorando periodicamente il grado zuccherino e il calo di peso. Alla fine della fermentazione principale, prima dell'imbottigliamento, tutti i vini avevano i requisiti per il disciplinare della DOP "Molise - Moscato Bianco Passito", in particolare grado alcolico >13% vol, acidità totale minima >4.0 g/L, estratto secco non riduttore >22 g/L. I vini ottenuti nella cella B e all'aperto in vigna, dopo 8 mesi di affinamento in bottiglia, hanno superato l'analisi sensoriale con giudizio più che positivo.

In conclusione il lavoro ha dimostrato che le condizioni ambientali dei vigneti in alta collina risultano idonee per l'appassimento all'aria dell'uva e la produzione di vini passiti in queste aree può rappresentare un'opportunità per una vitivinicoltura molisana di alta quota.

## PRODUZIONE DI VINO MOSCATO BIANCO PASSITO: UN'OPPORTUNITÀ PER LA VITICOLTURA MOLISANA DI ALTA QUOTA

M. Iorizzo, S.J. Lombardi, B. Testa, V. Macciola, A. De Leonardi

Dipartimento Agricoltura, Ambiente, Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso  
lorbard@unimol.it

Nel secolo scorso, a ingiungo dell'epidemia di *Phylloxera vastatrix*, le superfici vitate molisane si sono drasticamente ridotte, trasferendosi gradualmente dalle aree collinari verso le pianure della costa adriatica. Nello stesso tempo si è avuta una vasta riconversione colturale, caratterizzata da un'erosione delle varietà autoctone a favore del vitigno *Moscato bianco*, diventato dominante. A partire dagli anni '90, produttori e istituzioni hanno concentrato l'attenzione verso la produzione di vini tipici di qualità, comprendendo l'importanza di riscoprire la vitivinicoltura collinare e recuperare varietà autoctone, in particolare la *Tinella* e il *Moscato Bianco*. Negli ultimi anni la domanda di vino passito, un vino liquoroso alcolico, tipicamente da dessert, è in costante crescita.

In questo studio, nell'annata 2014, sono state condotte prove di produzione di vino passito da vitigni di *Moscato Bianco* coltivate in alta collina, a quota 600 m s.l.m. (vigno localizzato in contrada Costa Bianca, comune di Ripalimosani, CB). A partire dal momento della maturazione fisiologica delle uve (valutata al raggiungimento di 18° Brix), sono state messe a confronto differenti tecniche di appassimento. Nelle tesi "Campo" i tralci sono stati recisi alla base del ramo lasciando appassire i grappoli all'aria sulla pianta. Per le tesi "Cella A" e "Cella B" sono state impiegate due apposite camere in dotazione dell'Università del Molise, impostando differenti condizioni ambientali di appassimento [Cella A: temperatura 25°C, Umidità 60%, Flusso d'aria 1,5 m/sec; Cella B: temperatura 15°C, Umidità 45%, Flusso d'aria 1,5 m/sec]. Le condizioni meteorologiche nell'area del campo, ricavate dai dati di stazioni meteorologiche locali, mediamente erano: Temperatura 19°C (min-max 15-22°C), Umidità 72% (min-max 58-88%).

L'appassimento è stato monitorato, misurando periodicamente il tenore in zuccheri e il calo penna, procedendo con la vinificazione con un tenore zuccherino del mosto superiore al 30%. In Campo, la fase di appassimento è terminata (circa 10 giorni prima rispetto alle tesi in Cella). Le differenze tra i mosti erano lievi e poco rilevanti. Si differenziava la tesi Cella A per una significativa presenza di acido acetico (0,7 g/L) e acido gluconico (2,7 g/L), indicatore quest'ultimo dello sviluppo di processi cellulari catabolici del glucosio.

La verifica è stata condotta nel laboratorio di enologia del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti. Alla fine della fermentazione principale, prima dell'imbottigliamento, tutti i vini analizzati avevano i requisiti richiesti dal disciplinare per la produzione della DOP "Molise - Moscato Bianco passito", in particolare grado alcolico (vino >13% vol, acidità totale minima >4,0 g/L, estratto secco non riduttore >22 g/L). I vini delle tesi Campo e Cella B erano molto simili, a parte l'intensità colorante, significativamente più alta per quelli della Cella B. Al contrario, i vini della tesi Cella A si distinguevano per avere un tenore alcolico leggermente più basso, un maggior contenuto in estratto secco totale e acidità titolabile, un minor contenuto in catechine totali e acidi clorogenici. Inoltre, il vino della Cella A era caratterizzato da un'eccessiva presenza di acido gluconico (6,25 g/L) e acido acetico (2,2 g/L).

I vini imbottigliati sono stati conservati per 8 mesi in cantina ad una temperatura costante di 15°C. Alla fine di questa fase di affinamento, la composizione di base dei vini era rimasta invariata, a parte un insignificante aumento dell'acidità volatile. L'analisi sensoriale si è conclusa con un giudizio più che positivo per quanto riguarda i vini delle tesi Campo e Cella B, mentre quelli della Cella A presentavano evidenti difetti in coerenza con i risultati analitici negativi ottenuti già sui mosti.

In conclusione, considerato che le condizioni ambientali dei vigneti di alta collina risultano essere idonee per l'appassimento all'aria dell'uva, la produzione di vini passiti in queste aree può rappresentare un'opportunità per una vitivinicoltura molisana di alta quota.

## Capitolo V

### IL POMODORO DI MONTAGANO



\*\*\*

#### L'arrivo del pomodoro in Europa e in Italia

**C**onosciuto nell'antichità dalle popolazioni Azteche, il pomodoro arriva in Europa (1548) grazie allo spagnolo Herman Cortés. In Spagna conserva quasi intatto il suo nome azteco: tomatl, che diventa tomate. Si racconta che a quell'epoca i frutti avessero un bel colore oro e da qui ebbe origine il nome di pomo d'oro.

Alla fine del 1500 il pomodoro giunse finalmente in Italia nelle zone di influenza spagnola, ma cambia nome. Il Pomodoro e trovò nella generosa terra del sud il clima

ideale per crescere e maturare. In seguito a una serie di selezioni e innesti il frutto raggiunse l'aspetto odierno e iniziò a diffondersi conquistando anche i palati più esigenti. Il pomodoro suscita curiosità e diffidenza. Un prodotto della terra nuovo che non assomiglia a niente che esistesse già. Il mais e la patata cominceranno a essere consumati dopo alcune carestie del Sei-Settecento. Il pomodoro anche quando, superate le principali remore, si cominciano a metterlo in pentola (il primo ricettario che lo comprende è del 1690) risulterà di scarso valore in una società perennemente alle prese con la fame.

\*\*\*

## La prima salsa di pomodoro

Il primo a parlare di salsa di pomodoro è un marchigiano, Antonio Latini, che finisce a fare il cuoco nelle cucine vicereali, a Napoli, dopo esser transitato per Roma. Nel libro in cui riassume le sue conoscenze culinarie, "Lo scalco alla moderna", pubblicato nel 1696 fornisce tre ricette a base di pomodoro e segna l'entrata di questo ingrediente nella gastronomia europea. Si possono individuare sia l'antenato della salsa per i maccheroni, sia quello del ragù napoletano. Ma in quel tempo la salsa di pomodoro serviva per accompagnare la carne, un po' come sarebbe successo, qualche secolo dopo per il ketchup americano (che in origine - a metà Ottocento - risulta molto simile alla salsa di pomodoro dei ricettari italiani, salvo l'aggiunta di zucchero).

\*\*\*

## Le prime ricette e i primi contrasti

A mano a mano che si procede nel Settecento si trovano nei ricettari sempre più tracce di pomodori, ma non senza contrasti. L'abate Pietro Chiari, gesuita e moralista cattolico, verso la metà del XVIII secolo, inserisce i pomodori tra i cibi riprovevoli. «Non c'è niente di più malefico dell'abitudine (sempre crescente) di fare uso di cibi ricoperti di droghe provenienti dalle Americhe.»

Ed invero a fine medioevo lo consideravano una rappresentazione dell'organo sessuale femminile. Quindi un frutto peccaminoso, e il passo fino a ritenerlo il frutto del peccato dev'essere stato breve assai. Come scrive Stuart Lee Allen nel suo libro "Nel giardino del diavolo. Storia lussuriosa dei cibi proibiti", dev'essere proprio quello lo scandaloso pomo dell'amore profano, «morbido, delizioso, che invita il malcapitato ad affondare i denti nella sua pelle scarlatta e nella sua polpa sensuale, per farne uscire tutti gli umori. Immorale, lascivo e decisamente pagano.» Arrivato direttamente dall'eden, diventa il pomo d'amore (profano) o il pomo del paradiso. Non a caso ancor oggi il pomodoro si chiama paradicsom in ungherese, paradižnik in sloveno, paradajz in serbia

\*\*\*

## Il consumo di pomodoro si estende nell'Italia centrale

I napoletani, in ogni caso non baderanno più di tanto agli anatemi ecclesiastici e il frutto proibito entra con sempre

maggior decisione nei loro ricettari. Il consumo, intanto, si allarga pian piano all'Italia centrale.

\*\*\*

## L'uso alimentare del pomodoro

Il pomodoro: per arrivare a trovarlo sulla pasta bisognerà aspettare il 1839, quando il letterato napoletano Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, pubblica la “Cucina casareccia in dialetto napoletano”, dove fornisce pure la ricetta dei vermicelli di grano duro con la “pummadora”. È la prima volta di un abbinamento destinato a un grande avvenire; in precedenza i maccheroni si mangiavano con burro e cacio grattugiato.

Ma il vero successo del pomodoro si deve però ai napoletani che ebbero l'idea geniale di farlo diventare uno degli ingredienti più importanti della pizza: il piatto più amato nel

\*\*\*

## La prima produzione di pomodori pelati

Alla fine del 1800 a Salerno iniziò la produzione di pomodori pelati.

\*\*\*

## Il pomodoro a Montagano



### Cenni storici <sup>[1]</sup>

Il pomodoro arriva a Montagano dalla vicina Campania agli inizi del 1800. E' definito un "piccolo San Marzano". Si dice che il primo seme di questa varietà di frutto sia giunto in Italia intorno al 1770, come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e che sarebbe stato piantato proprio nella zona che corrisponde al comune di S. Marzano. Le dimensioni ridotte del frutto coltivato a Montagano sono dovute al terreno argilloso e al clima di montagna che fanno sì che il frutto cresca in misura ridotta rispetto al San Marzano originario. Il clima e il terreno rendono però il frutto particolarmente dolce e unico nel suo genere al

punto da costituire una specie a parte. Un pomodoro, quello di Montagano particolarmente dolce, con una bassa acidità e con eccezionali proprietà antiossidanti. E' stato recentemente dimostrato che il Pomodoro di Montagano contiene una quantità di *licopene* e di altri antiossidanti particolarmente elevata, sia nel prodotto fresco che soprattutto nel prodotto trasformato, dove questi componenti si concentrano, come nella salsa tradizionale. E' un pomodoro a duplice attitudine: ben maturo, è ideale per la preparazione di conserve; quando raccolto anticipatamente, invece, è ottimo per il consumo a crudo.

I semi originali vengono tramandati di generazione in generazione, da una stagione all'altra, dagli agricoltori custodi. A Montagano la coltivazione del pomodoro è secolare. Purtroppo, nonostante numerose ricerche storiche, non ci sono fonti scritte attendibili che lo testimoniano in maniera inconfutabile. In paese storie, aneddoti e vicende di vita vissuta inerenti la coltivazione e la trasformazione del pomodoro sul territorio montaganese circolano ormai da sempre. A Montagano, dunque, si parla di pomodoro, della sua storia, del suo rapporto con i cittadini e con il territorio; il pomodoro è ritenuto un prodotto di fondamentale importanza per la popolazione, una delle principali fonti di approvvigionamento alimentare in quanto veniva consumato fresco nei periodi dell'anno che coincidevano con la maturazione e con l'epoca di raccolta oppure veniva conservato e trasformato, in salsa e pelati, negli altri periodi dell'anno.

Insieme alla coltivazione dei cereali e di altre specie arboree che, fino alla metà del secolo scorso popolavano l'intero territorio montaganese, rappresentava per alcuni contadini la principale fonte di reddito. Ben presto la sua fama superò i confini comunali e regionali fino ad arrivare, negli anni

'60, sul banco di prova di una delle più famose e rinomate industrie italiane del settore agroalimentare, la Cirio. A detta dei montaganesi il periodo concomitante con la raccolta del pomodoro era un susseguirsi di autotreni che caricavano le cassette di pomodoro per portarle negli stabilimenti di trasformazione. La domanda che oggi, a distanza di decenni, ci poniamo è: “a cosa serviva il pomodoro di Montagano ad un’azienda che trasformava decine di tonnellate al giorno di materia prima? Quanto poteva incidere il nostro prodotto sulla produzione totale e soprattutto perché proprio il pomodoro di Montagano, un pomodoro coltivato in alta collina e dalle rese molto basse?”. La risposta a queste domande potrebbe riguardare, con molta probabilità, le caratteristiche organolettiche e sensoriali intrinseche del pomodoro che conferiva particolare pregio anche ai prodotti trasformati dall’azienda oppure, data l’altitudine di coltivazione, l’allungamento del ciclo di trasformazione.

L’unicità della materia prima è, dunque, strettamente connessa all’areale di coltivazione, il pomodoro di Montagano oltre ad essere stabilmente presente sul territorio da centinaia di anni è anche allevato seguendo rigidi schemi di coltivazione che, con molta probabilità, gli conferiscono caratteristiche uniche e irripetibili rispetto ad altre varietà della stessa specie, le più rilevanti sono sicuramente la sua coltivazione in assenza di acqua e la metodologia di coltivazione.

La coltivazione del pomodoro iniziava con la preparazione del terreno, bassa o nulla meccanizzazione, lavorazioni fortemente conservative per preservare la freschezza e la fertilità del terreno, leggera fertilizzazione organica di fondo a base esclusivamente di concimi organici e livellamento dello stesso al fine di garantire la praticabilità

del campo da parte dell'agricoltore. La tradizione impone la coltivazione in asciutto del pomodoro. Viene pertanto sfruttata la fertilità dei suoli del territorio di Montagano, capaci più di altri di apportare un adeguato livello di acqua e di nutrienti.

Durante lo stesso periodo venivano preparati i semenzali, la *cascia* per i montaganesi, a partire da sementi della raccolta dell'anno precedente, i semi venivano custoditi meticolosamente da ciascuna famiglia in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi. Generalmente il semenzaio veniva preparato intorno al giorno di San Giuseppe (19 marzo) per garantire alle piantine di raggiungere lo stadio fenologico giusto entro l'inizio di maggio, epoca di piantumazione, perché a Montagano il pomodoro si trapiantava in ritardo rispetto alla confinante Puglia o ad altri areali di produzione.

Le piantine di pomodoro venivano messe a dimora quando le temperature notturne non scendevano al di sotto di soglie critiche per la pianta.

Il trapianto veniva effettuato nelle *fosse* ovvero piccole piazzole di forma circolare fatte sul terreno che potevano ospitare fino ad un massimo di tre piantine contemporaneamente.

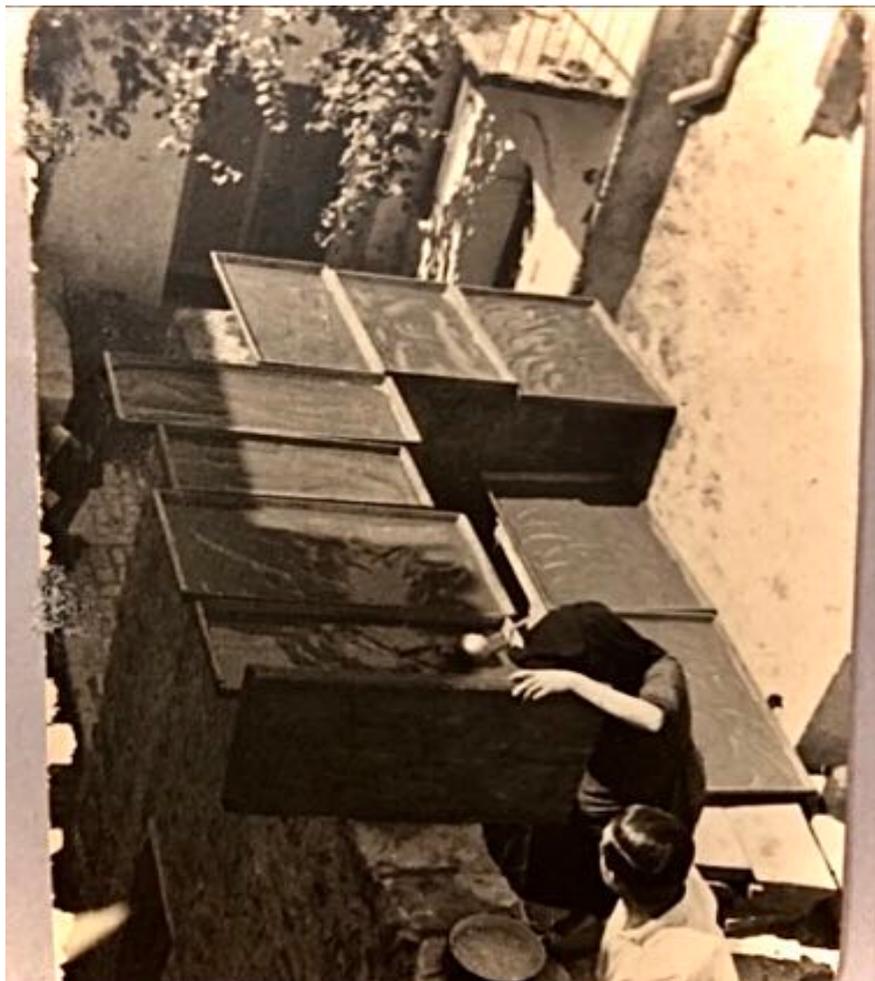
Successivamente al centro di ogni *fossa* veniva infissa una canna che fungeva da tutore; le piantine di pomodoro durante la crescita venivano man mano legate ad essa. Questa tipologia di sostegno, copiata probabilmente dai vicini coltivatori campani, consentiva di evitare fenomeni di marcescenza dei frutti che scaturivano dal contatto con il suolo e garantiva una produzione costante durante tutto il periodo estivo.

La raccolta, quasi sempre scalare, iniziava dopo la metà del mese di agosto, periodo piuttosto tardivo rispetto al

normale sviluppo fenologico della coltura. Il ritardo della maturazione era imputato all'assenza di irrigazione e alla elevata altitudine di coltivazione.

La tipicità del pomodoro, di pezzatura simile al vicino parente San Marzano, dipende dalle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di coltivazione che gli conferiscono una dolcezza intrinseca ed una bassa acidità. Queste caratteristiche organolettiche sono ideali per l'ottenimento di conserve ed altri derivati di elevata qualità. Questa tradizione di coltivazione e conservazione delle sementi è tutt'oggi tramandata da padre in figlio.

[\[1\]](#) Contributo del prof. Domenico Vitullo, membro della commissione De.Co. del Comune di Montagano



Concentrato di pomodoro fatto artigianalmente con esposizione della passata nelle “mese” al sole di montagna nelle “ruve” di Montagano.



Montagano campo di pomodori in contrada Case.

## Stato dell'arte e prospettive di sviluppo [\[1\]](#)

Arriva il momento in cui l'eccellenza e il territorio devono trovare il giusto riconoscimento nello scenario economico, culturale e turistico di un paese, e di riflesso di una regione, che soffrono oggi più di ieri di un progressivo spopolamento e di forti problematiche di natura sociale ed economica. Il pomodoro di Montagano racchiude caratteristiche di qualità tali da consentire al paese di affacciarsi con orgoglio nello scenario dei prodotti che raccontano la "molisanità" in Italia e, perché no, nel mondo.

Possiamo affermare che ad oggi la coltivazione del pomodoro è circoscritta in un areale molto limitato. I campi sono frazionati e perlopiù gestiti da privati che mantengono viva la tradizione agricola montaganese. Sono poche le aziende che decidono di investire in agricoltura e, ancor di più, nella coltivazione del pomodoro.

L'estensione totale della produzione di pomodoro, stimata dalla commissione De.Co. nel suo rapporto annuale all'anno 2019, si traduce in pochi ettari.

La coltura è gestita secondo quanto tramandato dalle persone più anziane del paese rispettando le tradizioni che non sempre danno effetti positivi. Questo implica una produzione altalenante durante la stessa annata agraria e in annate differenti.

La produzione unitaria, per via del sistema di allevamento tradizionale e poco intensivo, è alquanto bassa (circa 200 q/ha, dati azienda Primo Sole 2014-2019). Dei pochi quintali prodotti (circa 1000 q complessivi) il 75% viene prodotto e/o trasformato dalle due principali aziende del territorio, Molise Goloso e Primo Sole, mentre la restante parte, il 25% circa, sono destinati al consumo familiare del coltivatore. Quantitativi ancora troppo bassi per poter parlare di rilancio agronomico ed economico della coltivazione del pomodoro di Montagano.

Grazie alla passione e alla costanza di alcuni montaganesi, alla nascita di un conservificio e di un'azienda agricola biologica che presenta nel suo ordinamento colturale il pomodoro di Montagano, la coltivazione è destinata a subire, nei prossimi anni, un incremento sostanziale.

A tal proposito il comune di Montagano, in collaborazione con i produttori locali, le aziende e l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca (ARSARP), ha istituito, dal 2014, una Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) sulla materia prima e sui prodotti da essa derivati (Deliberazione di Giunta n. 93 del 11/11/2014). La commissione De.Co., istituita formalmente nel 2015 (Prot. 4661 del 2015) e successivamente riconfermata nel 2019 (Deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 02/08/2019) con la nuova amministrazione, detta le regole

per una corretta gestione del prodotto, conferisce rilevanza scientifica e territoriale allo stesso e redige, attraverso disciplinari di produzione, corretti protocolli di coltivazione e trasformazione nel pieno rispetto della ormai consolidata tradizione agricola montaganese (Prot. n. 5226 del 18/10/2019).

Da anni, ormai, il comune di Montagano in collaborazione con ARSARP ha avviato un progetto atto a valorizzare il pomodoro e attestarne le sue unicità e tipicità.

Il progetto in corso prevede e ha già previsto diverse fasi:

- Recupero del seme originale;
- Conservazione del seme nella banca del germoplasma dell'ARSARP;
- Realizzazione di campi sperimentali nel comune di Montagano e nei comuni limirofi;
- Studio e valutazione dei parametri bio-agronomici;
- Studio e valutazione delle caratteristiche sensoriali.

Alcuni dati degli studi sperimentali condotti sono stati pubblicati su un lavoro presentato al Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali nel 2016 (Cassetta e Mottola, 2016<sup>[2]</sup>). Per consolidare quanto detto, per confermare i dati preliminari e soprattutto per aprire ad una nuova prospettiva di sviluppo economico ed integrazione sociale, ci si pone l'obiettivo principale di caratterizzare geneticamente e fenotipicamente il pomodoro di Montagano. Le analisi genetiche permetteranno di rafforzare le nostre convinzioni, ovvero, dando al pomodoro di Montagano una giusta collocazione tassonomica, la dimostrazione che si tratti di un ecotipo locale porterebbe ad incrementare non solo la coltivazione, estendendola anche su ampia scala ai territori limitrofi e a tutti quelli che hanno caratteristiche pedoclimatiche simili a quelle del territorio di origine, ma anche l'economia di un

piccolo paese di un areale interno del Molise. Non per ultima, data la crescente domanda a livello nazionale di prodotti bio e DOP (+21% di frutta e verdura, fonte Rapporto Coop 2019<sup>[3]</sup>) la possibilità di avviare un iter legislativo per garantire la qualità della materia prima e dei suoi trasformati. Insomma, l'obiettivo è definire **“l'oro rosso di Montagano”** una peculiarità agroalimentare del Molise.

<sup>[1]</sup> Contributo del prof. Domenico Vitullo, membro della commissione De.Co. del Comune di Montagano

<sup>[2]</sup> Cassetta C.C. e Mottola N., 2016 - ***Caratterizzazione sensoriale della passata di pomodoro di Montagano (Molise)***. Atti del VI Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, Bologna 30 nov-2 dic 2016: 189-193.

<sup>[3]</sup> Rapporto Coop 2019. Economia, consumi e stili di vita degli italiani oggi (<https://www.geatech.eu/wp-content/uploads/2020/01/RAPPORTO-COOP-2019.pdf>)



Pianta di pomodori di Montagano

## Analisi e genotipizzazione del pomodoro di Montagano e caratteristiche biochimiche<sup>[1]</sup>

Le analisi genetiche e biochimiche, commissionate dal comune di Montagano nel 2019, condotte dall'Istituto di ricerca lucano *Metapontum Agrobios*, mostrano chiaramente che il pomodoro di Montagano, nonostante alcuni caratteri genetici ancora non siano ben fissati nel

genoma, è una popolazione vegetale ben radicata ed adattata al territorio di appartenenza. Nello specifico si notano caratteri molto definiti per quanto riguarda la presenza sul territorio di diverse popolazioni autoctone. Altro dato sicuramente importante e degno di nota è quello riguardante l'elevata presenza di carotenoidi, biomolecole, così come risaputo, importanti per la salute dell'uomo. In particolare, spicca l'elevato contenuto di licopene, sostanza dalle molteplici attività benefiche tra cui quella di ridurre il danno ossidativo cellulare (Relazione ALSIA, *Metapontum Agrobios*, 22/12/2020<sup>[2]</sup>). Insomma, il pomodoro di Montagano non solo rappresenta un'eccellenza agronomica del territorio montaganese ma è anche un alimento "funzionale" e davvero buono per essere consumato sia fresco che trasformato.

<sup>[1]</sup> Contributo del prof. Domenico Vitullo, membro della commissione De.Co. del Comune di Montagano

<sup>[2]</sup> Relazione delle analisi genetiche e biochimiche. ALSIA, *Metapontum Agrobios* Prt. G. 0007258/2020 U - 22/12/2020)

\*\*\*

## Disciplinare della Denominazione Comunale di Origine del “Pomodoro di Montagano”



### PREMESSA

Il disciplinare di produzione vuole definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) “Pomodoro di Montagano” per la coltivazione e la commercializzazione del prodotto.

Con questo atto si intende costituire un riferimento valido per tutti coloro i quali operano nel settore agricolo ed agroindustriale. Gli obiettivi della De.Co. “Pomodoro di Montagano” mirano:

- alla valorizzazione del “Pomodoro di Montagano”;
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.Co.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di produzione;

- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

### Art. 1 Generalità

La De.Co. “Pomodoro di Montagano” designa il prodotto agricolo fresco coltivato nella zona delimitata al successivo art. 2 del presente disciplinare di produzione, appartenenti alla specie botanica *Lycopersicum esculentum* Mill.

### Art. 2 Areale di produzione

Tutto il territorio del comune di Montagano con un'altitudine compresa tra i 350 m slm e gli 850 m slm che per caratteristiche pedoclimatiche meglio si presta alla produzione del pomodoro di Montagano. Tuttavia può essere concessa la DECO, in casi particolari in cui il territorio del richiedente è confinante con il comune di Montagano ed è simile per caratteristiche ad altri territori dell'areale Montaganese. La commissione nel caso sopra indicato, valutata l'eccezionalità del caso, si riserva di autorizzare la DECO.

### Art. 3 Modalità di coltivazione

La tecnica di coltivazione deve essere finalizzata all'ottenimento di produzioni di qualità e deve ricalcare quella tradizionalmente attuata nel territorio di Montagano. Schematicamente, e in linea con quanto espletato negli artt. 1 e 2, le fasi devono essere le seguenti:

- Allevamento delle piantine

- Le piantine potranno essere prodotte a partire da semi autorizzati dalla commissione derivanti dalla seconda raccolta dell'annata precedente prevista tra fine agosto e i primi di settembre; i semi dovranno essere prelevati da

pomodori maturi e sani, ovvero esenti da sintomatologia di natura biotica (virus in particolare);

- Le piantine possono essere prodotte o in semenzaio tradizionale (cascia) o in fitocella (alveoli in polistirolo) esclusivamente presso vivai riconosciuti e autorizzati dalla commissione.
- Dalla semina al trapianto le piantine potranno essere trattate solo con prodotti previsti dalle norme riguardanti la gestione biologica ed integrata della coltura (Direttiva 2009/128 CE) e riportati nella banca dati del Ministero della salute

([http://www.salute.gov.it/fitosanitariWeb\\_new/FitosanitariServlet](http://www.salute.gov.it/fitosanitariWeb_new/FitosanitariServlet)).

- Trapianto e coltivazione o per la coltivazione e la gestione del campo devono essere rispettati i principi di “Buona Pratica Agricola (BPA)” dettata dai regolamenti di agricoltura biologica ed integrata;

- è consigliata una concimazione organica di fondo con letame o con concimi/ammendanti ammessi in agricoltura biologica; o il trapianto deve avvenire preferibilmente tra ultima decade di aprile e la prima metà di maggio e deve essere effettuato in fosse contenenti 2-3 piantine di pomodoro sorrette da tutore vegetale;
- il sesto di impianto “a fosse” deve prevedere un reticolo quadrato con distanza tra i vertici di circa un metro con un numero di circa 20000/30000 piante ad Ettaro o la forma di allevamento deve essere quella verticale con sostegni di origine vegetale;
- la sarchiatura del terreno deve essere effettuata almeno due volte all’anno, di cui la prima, più profonda, in primavera e la seconda, più superficiale “rompi crosta”,

- in estate; o è ammessa irrigazione di soccorso post trapianto in annate particolarmente torride;
- le piante di ogni fossa devono essere assicurate al sostegno vegetale mediante due legature: la prima a pianta bassa e la seconda quando la pianta raggiunge la maturazione completa, sono da utilizzare esclusivamente materiali biodegradabili
  - sintetici ma recuperabili; o la raccolta deve avvenire rigorosamente a mano in cassette di plastica o legno aperte con capienza massima di 25 kg (o 33 litri);
  - al termine della raccolta i legacci sintetici devono essere recuperati e le piante possibilmente interrate;
  - secondo quanto dettato dalle BPA si consiglia una rotazione colturale biennale o triennale, si consiglia il ritorno della coltura in campo non prima di due anni alternandola, possibilmente, con colture miglioratrici come ad esempio crucifere (cavoli, broccoli, ravanella, rucola, crescione ecc.) e leguminose ortive (fava, fagiolo, cece, pisello, cicerchia ecc.)
  - da foraggio (trifoglio, sulla, lupino, erba medica ecc.).

#### Art. 4 Commercializzazione

Il produttore è tenuto a:

- riportare sulla confezione destinata alla vendita il marchio di identificazione del prodotto De.Co. rilasciato dal Comune con la data di produzione;
- esporre (ove possibile) la dicitura De.Co. "Pomodoro di Montagano" e il logo presso i campi di coltivazione dello stesso;
- segnalare l'eventuale esportazione in Paesi Comunitari e/o extra-Comunitari;
- a fine stagione produttiva il soggetto beneficiario deve comunicare la quantità prodotta (con apposita scheda

fornita dalla commissione), la quantità venduta e i compratori.

#### Art.5 Controlli della commissione e provvedimenti disciplinari

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.Co. “Il pomodoro di Montagano” su tutte le fasi del ciclo di produzione. La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- prima del trapianto delle piantine;
- prima della prima raccolta;
- dopo l'ultima raccolta;

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.Co. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta. Il rilascio della De.Co., a discrezione della commissione può essere rilasciato definitivamente o temporaneamente (mesi 3, 6, 12, ecc.).

Montagano \_\_/\_\_/\_\_\_\_ Il Presidente della Commissione  
Dott. Roberto Valente

\*\*\*

## FESTA DEL POMODORO DI MONTAGANO



Il 26 agosto si svolge la Festa del Pomodoro di Montagano. Giunta alla XII edizione è ormai tradizione consolidata. Organizzato dall'amministrazione comunale, con l'aiuto di una fitta rete di partner, l'evento ha destato interesse al punto di rientrare anche all'interno del progetto di valorizzazione del territorio "Il Molise che si Muove Insieme, tra sport, cultura e turismo", che unisce nell'obiettivo le comunità di Montagano, Matrice e Petrella Tifernina.

\*\*\*

## LE REALTA PRODUTTIVE LOCALI



L'azienda ha scelto di produrre le conserve di pomodoro utilizzando esclusivamente il POMODORO DI MONTAGANO (*Lycopersicum esculentum* Mill), da sempre conosciuto e apprezzato dai molisani. Una scelta non facile, a causa delle difficoltà di coltivazione che presenta questa antica varietà di pomodoro, della sua bassa resa e quindi dell'elevato costo di questa materia prima rispetto alle altre in commercio; ma una scelta basata sulla volontà di recuperare una straordinaria varietà autoctona di pomodoro (un mezzo San Marzano dalla forma a fiaschetta) che stava andando lentamente scomparendo.



Nella piccola azienda artigianale si lavorano i prodotti che il territorio offre, rispettando la stagionalità delle materie prime, e seguendo i metodi di lavorazione tradizionali che sono stati tramandati da chi da sempre li prepara quotidianamente.



Per maggiori informazioni sui prodotti si indica il sito dell'azienda [www.molisegoloso.it](http://www.molisegoloso.it)



Questa azienda, situata sulle verdi colline molisane, nell'agro di Montagano, a pochi chilometri da Campobasso, si occupa di produzione e trasformazione di prodotti dell'agricoltura, quali ortaggi, legumi e cereali. Ha un mercato interno di vendita al dettaglio, ma sta espandendo la propria rete oltre i confini regionali e nazionali.

L'attività nasce a marzo 2016, quando Nadin e Francesco decidono di prendere le redini di una già consolidata azienda a conduzione familiare.

Delle antiche tradizioni conservano le modalità di coltivazione, senza trascurare al contempo scelte innovative, come quella di convertire l'azienda da convenzionale a biologica e spostare le coltivazioni da esclusive di cereali a promiscue di ortaggi, legumi e cereali.

Tra gli ortaggi, i legumi (fagioli, ceci, lenticchie, cicerchie) ed i cereali (grani antichi - Senatore Cappelli, Saragolla - farro, mais) emerge un'eccellenza molisana: il pomodoro autoctono di Montagano la cui origine ed il metodo di produzione ha consentito il riconoscimento della certificazione De.co







Per maggiori informazioni sui prodotti si indica il sito dell'azienda  
[www.agricolaprimosole.it](http://www.agricolaprimosole.it)

## Capitolo VI

### IL PROGETTO E I LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E RECUPERO CONSERVATIVO DEL CASALE SAN BENEDETTO

L'attuale proprietario, l'avv. Vincenzo Iacovino partecipa al Bando Pubblico Misura 3.2.3 previsto dal PSR Molise 2007/2013 avente ad oggetto "Tutela e riqualificazione del patrimonio rurale" e ottiene i contributi previsti dalla misura citata per gli interventi di restauro e risanamento conservativo del fabbricato rurale sito in C.da Le Case in agro di Montagano (CB).

L'intervento di restauro conservativo è stato realizzato dell'impresa artigiana CDR srl di Larino.

L'azienda di è avvalsa di manodopera altamente specializzata e qualificata nei recuperi e nei restauri curando e conservando i minimi dettagli del fabbricato rurale. I lavori sono stati coordinati dal Maestro Muratore e Restauratore Antonio Bertoldo di San Giuliano di Puglia.

I lavori di recupero e restauro sono stati diretti dal geom. Giuseppe Quiquero

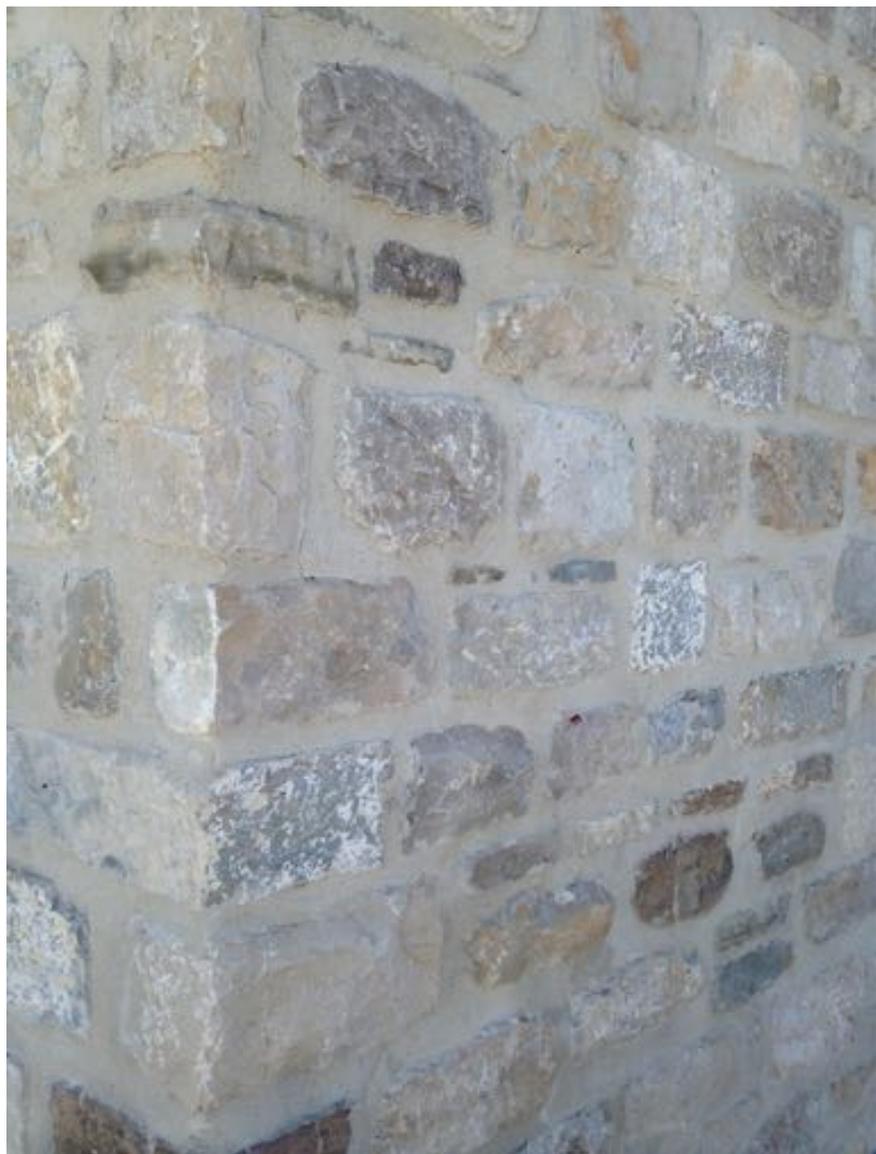




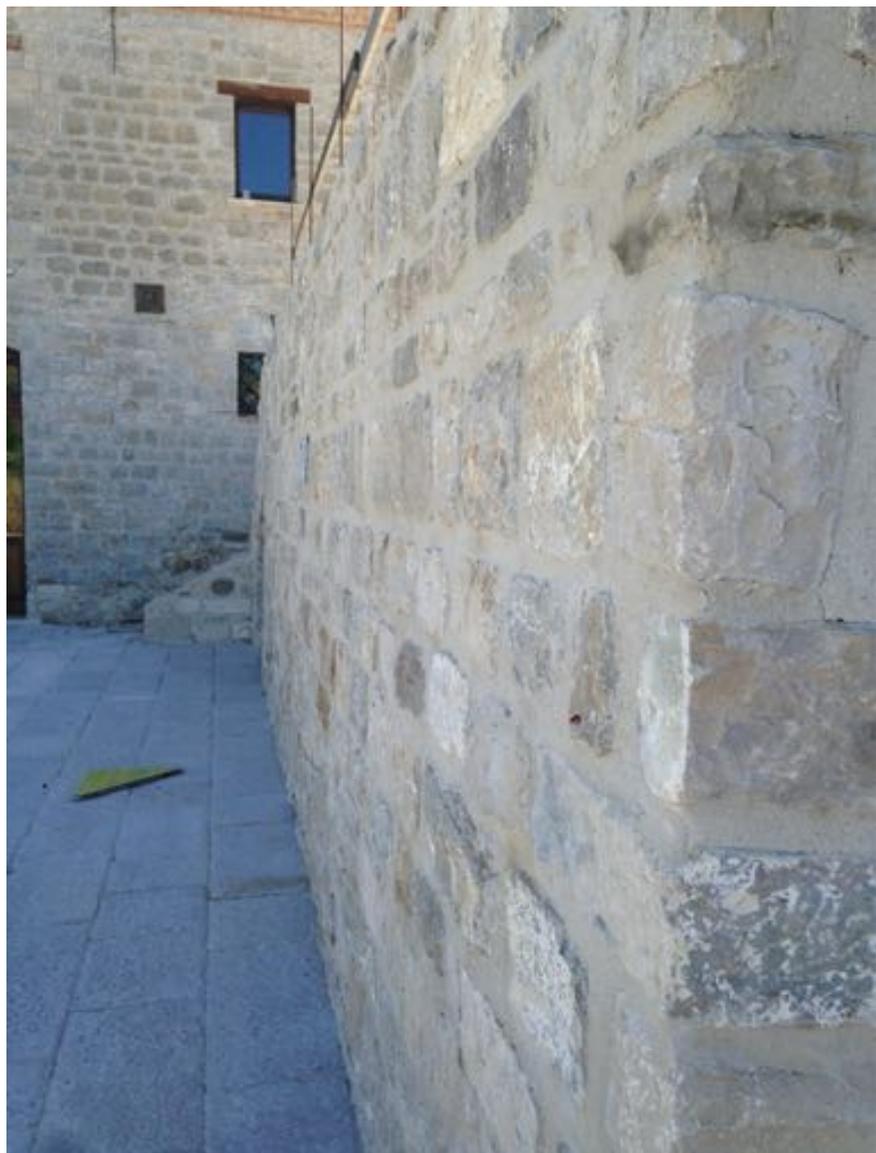






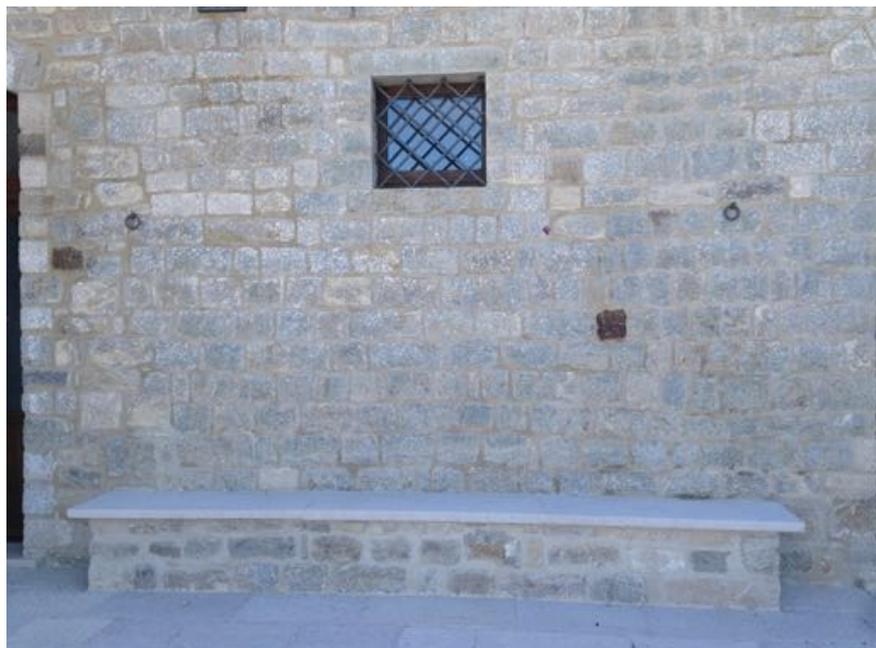




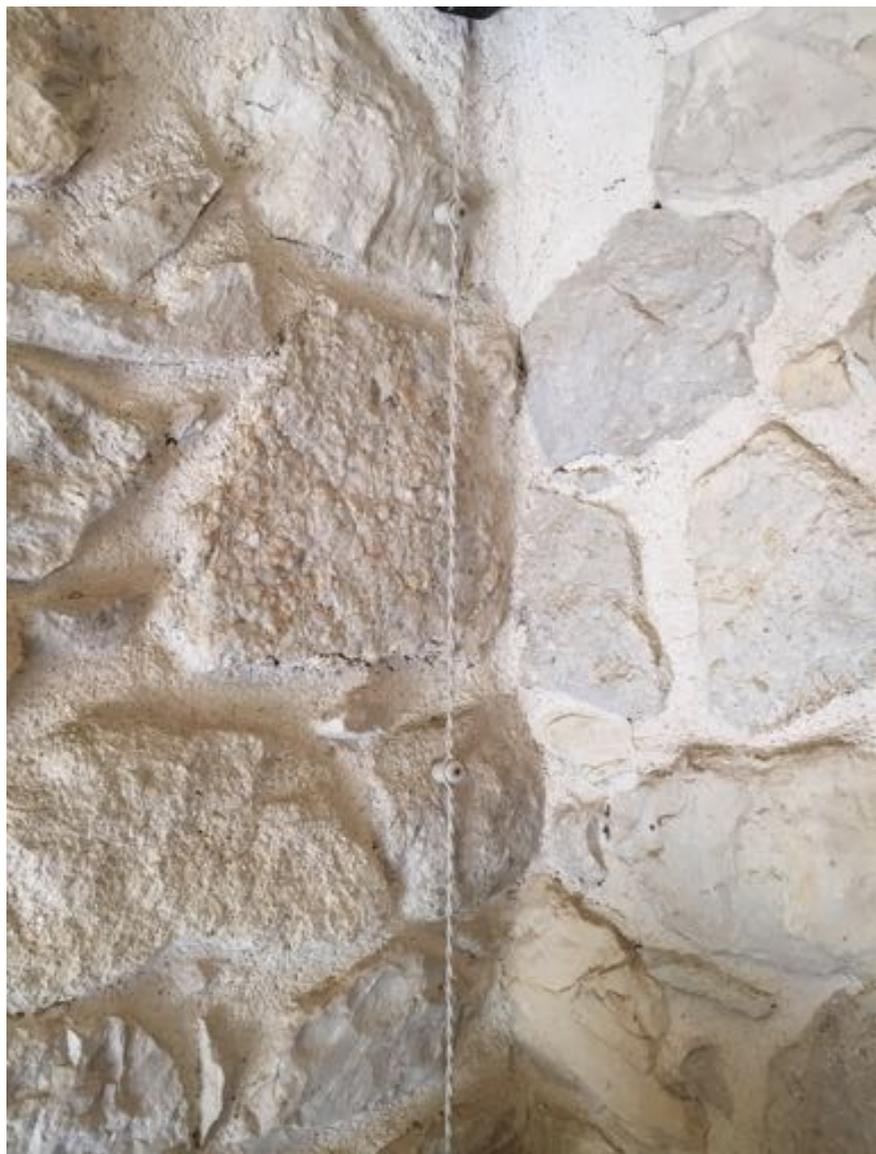


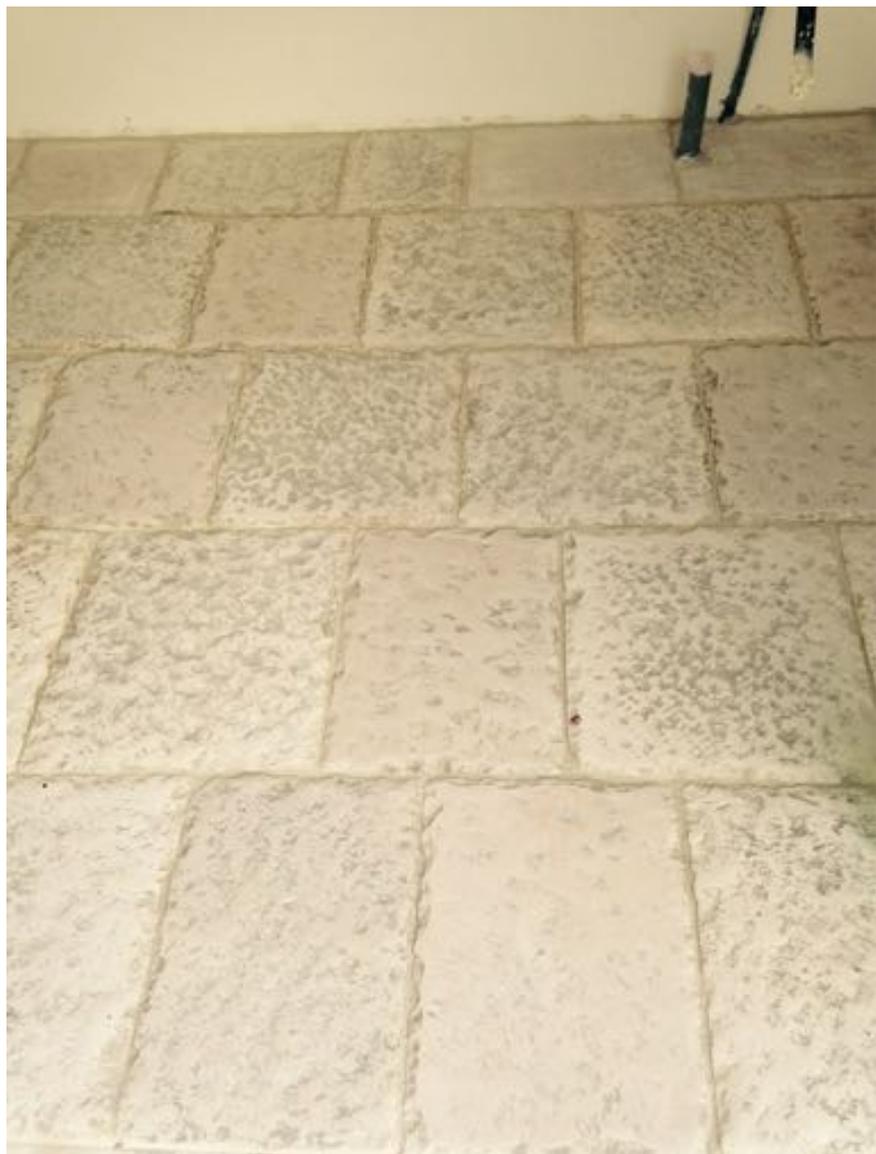






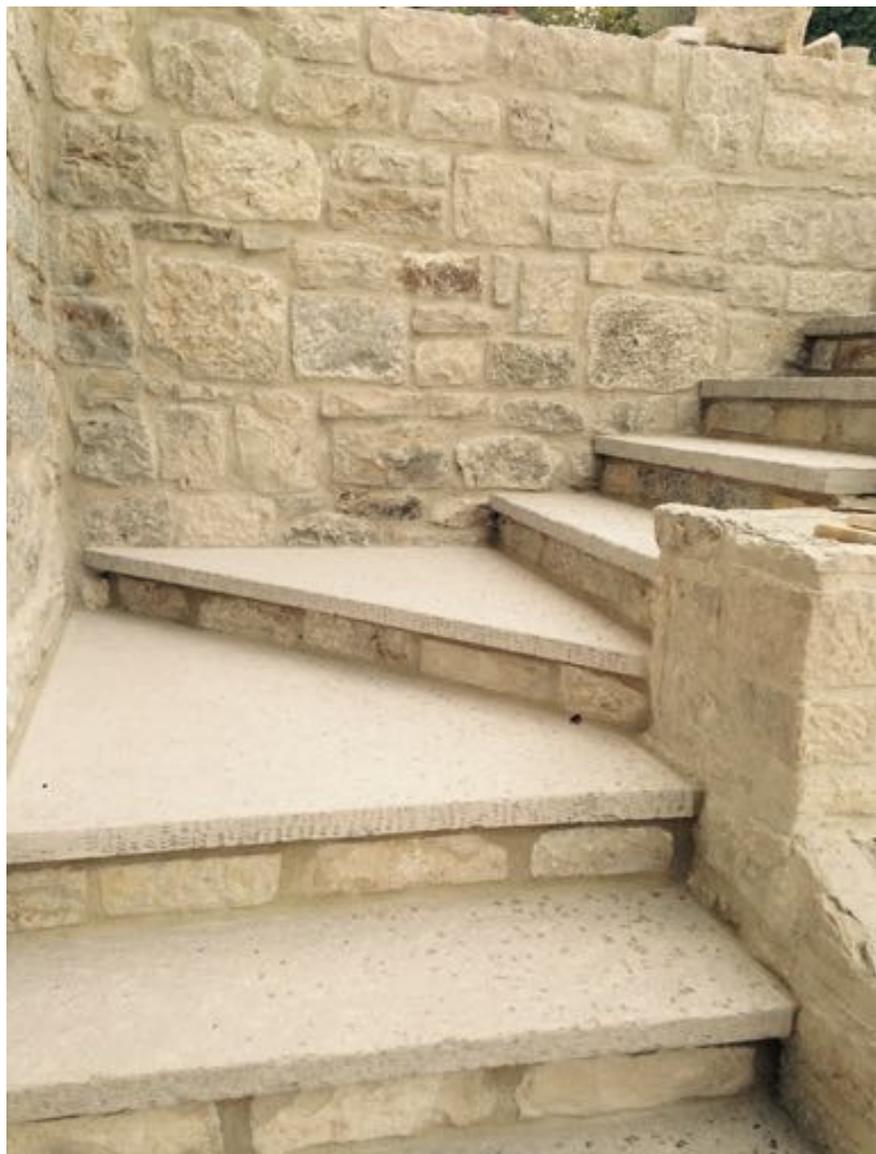




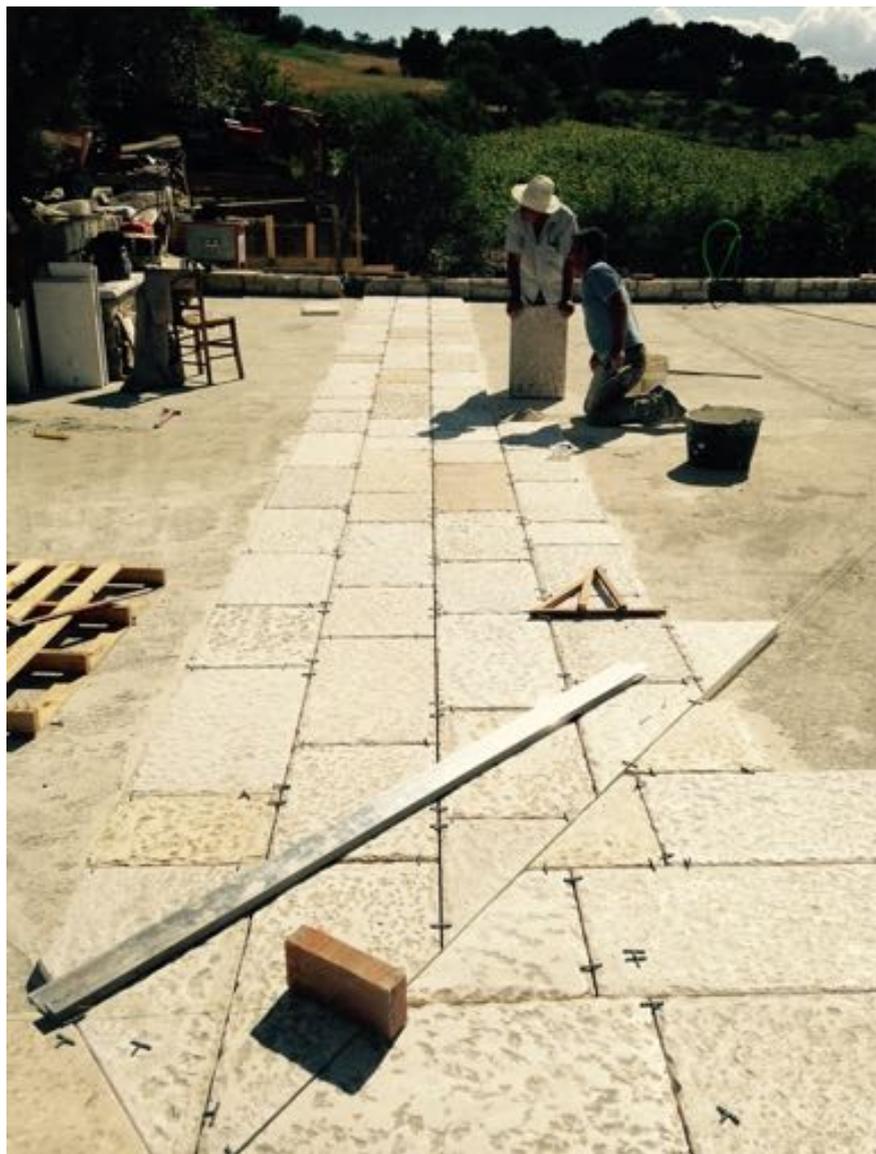




















































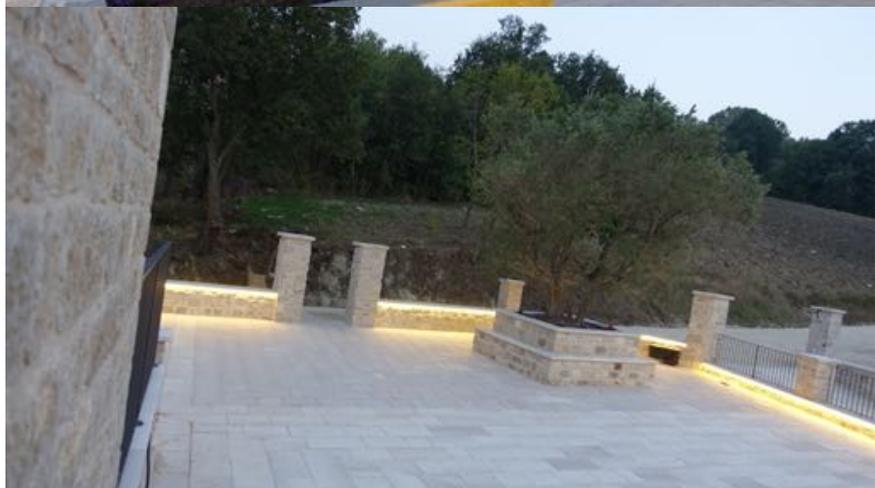


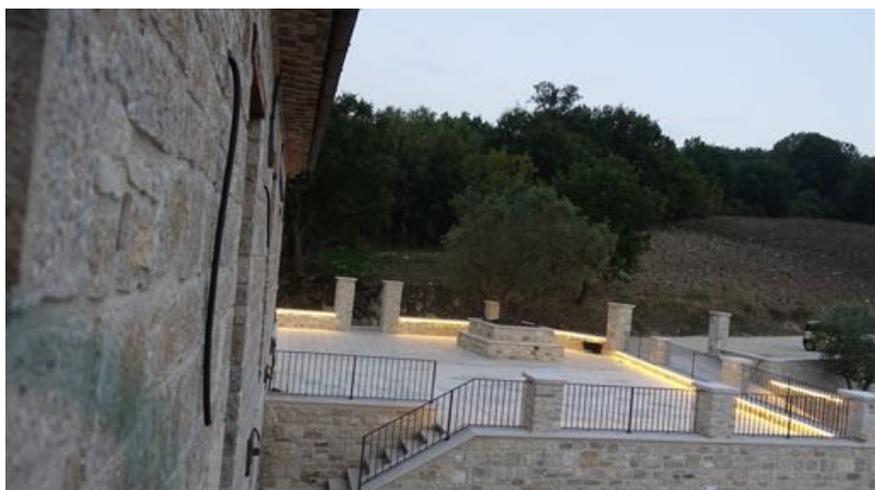


































## Capitolo VII

### PIANO DI VALORIZZAZIONE E FRUIBILITA' PUBBLICA DEL CASALE SAN BENEDETTO

**L**a politica promozionale si basa sulla rete e sulla pluralità di occasioni di visita e di informazioni.

Il complesso rurale ristrutturato e recuperato dall'avv. Vincenzo Iacovino, anche grazie al contributo del PSR della Regione Molise, esprime la suggestione della storia e della cultura dei diversi popoli insediati nel territorio e il vissuto armonico della tradizione contadina. La valorizzazione di tale esempio di edilizia rurale avviene necessariamente attraverso alla rete delle manifestazioni pubbliche che si realizzano sul territorio.

Tra gli attori istituzionali e pubblici sulle cui iniziative programmate si innesterà la promozione del manufatto

- Sistema integrato della Regione Molise;
- Regione Molise - Circuito di eventi dei Molisani nel Mondo;
- Regione Molise - Assessorato all'Agricoltura - Programma leader - azioni congiunte di promozione anche transnazionali;
- Regione Molise - Assessorato alla Cultura;
- Regione Molise - Assessorato all'istruzione;
- Fondazione Molise Cultura;
- Ministero Beni culturali Sovrintendenza di Campobasso - circuito di eventi - settimana della cultura;
- Sovrintendenza Archivistica;
- Rete Promozione Union Camere Molise;
- Università degli Studi del Molise;

- Provveditorato agli Studi della regione Molise;

La promozione si concretizza sia in termini di presenza nei siti istituzionali, nei cataloghi e negli opuscoli, sia attraverso una strategia di promozione legata a singoli eventi o gruppi di eventi (manifestazioni culturali, educational tour, settimana della cultura, iniziative scolastiche ecc. ecc.)

Una sinergia continua avverrà senz'altro con il Comune di Montagano e la "Pro Loco Faifoli" di Montagano già formalmente coinvolti sia attraverso uno spazio all'interno del sito o di tutta la documentazione informativa, sia attraverso la condivisione della programmazione di eventi annuali legati alle attività culturali e turistiche del paese, ai circuiti del borgo diffuso e dell'agriturismo ed infine degli eventi connessi con le manifestazioni legate alla chiesa di Santa Maria di Faifoli.

Verranno assicurati i servizi di visita ed accompagnamento e servizi di promozione avvalendosi delle reti e delle sinergie sopra descritte.

Di estremo interesse la realizzazione di una rete di promozione e gestione di tutti i manufatti finanziati con la Misura 3.2.3 del PSR, attraverso il Leader in modo da creare un'offerta integrata e distribuita sul territorio della Regione.

# Capitolo XIII

## EVENTI

La struttura partecipa ai seguenti eventi

### 1) LA FESTA DEL VINO INCANTINIAMOCI”

Di seguito l’edizione del 2015



Assessorato alle politiche  
agricole e agroalimentari



Associazione Turistica  
Pro Loco Faifoli - Montagano



Comune di Montagano



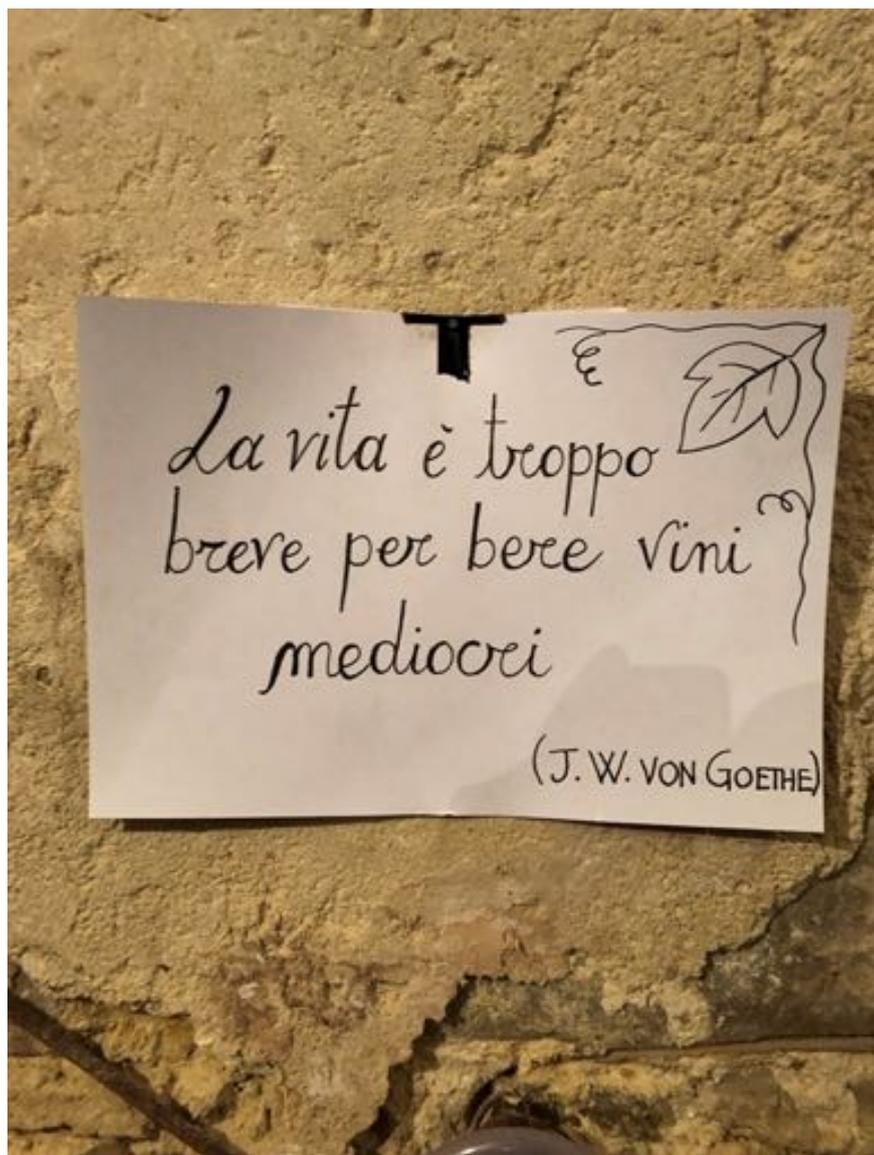
La manifestazione tende a valorizzare vitigni e vini autoctoni di Montagano come fonte di sviluppo socio-economico.

Nell’ambito delle attività ricreative e culturali promosse sul territorio di Montagano dalla Pro-Loce “Faifoli-Montagano” rientra la festa a carattere prevalentemente enogastronomico denominata “Incantiniamoci”.

La manifestazione, che ha visto il suo esordio durante la stagione estiva 2012, è stata finalizzata prevalentemente alla valorizzazione di prodotti della tradizione montaganese, come ad esempio il vino Moscatello, derivante da uve di moscato bianco, e il vino Campanino, derivante da un’altra varietà di uva a bacca bianca. Questi due prodotti agricoli

sono coltivati, grazie alla costanza e passione di pochi piccoli produttori, nel comune di Montagano. Alla manifestazione hanno aderito, fornendo i loro prodotti, alcune tra le più importanti aziende agricole vitivinicole presenti sul territorio regionale. L'iniziativa ha riscontrato, anche nella seconda edizione, notevoli consensi e ha visto la partecipazione di tre migliaia di persone provenienti da tutta la regione e da regioni limitrofe. Lo scopo principale prefissato è stato quello di far conoscere, raggiungendo un giusto compromesso tra cibo e cultura, il comune di Montagano raffigurato nelle tradizioni di un tempo, un comune in passato legato fortemente alla produzione agricola ed in particolar modo alla coltivazione della vite e che si è imposto all'attenzione internazionale con la cantina Janigro.

Durante la manifestazione sono state aperte alcune tra le più belle e storiche cantine vinicole del paese ormai in disuso da parecchi decenni, come ad esempio quella appartenente alla famiglia Petrone, vero cimelio storico-culturale della tradizione contadina. Con una parte dei proventi ottenuti nell'ultima manifestazione, la proloco Faifoli-Montagano ha sostenuto l'acquisto di circa 2000 barbatelle di moscatello e campanino, derivanti da marze prelevate in vigneti storici, che in parte già sono state messe a dimora (circa 400) al fine di realizzare campi pilota per la sperimentazione viti-vinicola. Il progetto, alquanto ambizioso, mira a rilanciare la coltivazione di questi due vitigni tipici del territorio di Montagano cercando di incentivare, nel contempo, lo sviluppo economico correlato alla coltivazione e alla trasformazione dell'uva.



Immagini delle cantine montanesi

## La Cantina d “Maria d la Fonta a Ball”





**“Lu palmint” Il palmento: vasche scavate nella roccia e collegate da un canale, in cui avveniva la pigiatura dell'uva per produrre il mosto**

















I bottiglioni

## La cantina di Don Costantino Petrone













## La Cantina di Roberto Tomasso





# Cantina Azienda Agricola Faifoli di Fernando Iacovino





InCantiniamoci 2019

<https://youtu.be/XuKw7up-ZPI>

## 2) LA PRIMA EDIZIONE “MUSICARTEDELVINO”.

Nel magnifico scenario del Casale di San Benedetto, dai dintorni già noti per la storia, per i suoi vitigni e per i vini della famiglia Janigro, uno straordinario percorso di degustazione tra vini ed eccellenze gastronomiche del Molise. I visitatori potranno scegliere di degustare il vino molisano in modi diversi, con la buona musica, in compagnia, guidati da esperti o direttamente dal produttore. Vino è Musica contano sulla presenza di musicisti emergenti e sull'esperienza e i buoni consigli dell'**ONAV**(Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), che proporrà il viaggio nel mondo delle bollicine e dei vini dolci molisani, dall'**AIS** (Associazione Italiana Sommelier), che prenderà per mano chi vorrà approfondire le proprie conoscenze e tecniche di degustazione, di **Slow Winee Slow Food**, con la sapienza e la saggezza del mangiare e del bere sano con percorsi di abbinamento tra vino, cibo, musica e arte.

### 3) “L’ORO DI MONTAGANO”

Il 30 settembre 2017 si tiene la giornata di esposizione, di conoscenza, di piacere e di progettualità del territorio di Montagano nel casale San Benedetto.



Montagano possiede un patrimonio ambientale, culturale, artistico e spirituale di grande valore. All’ innegabile soddisfazione che ci invade quando lo sentiamo ripetere, corrisponde la delusione di una presa d’atto che tutto resta immobile e ogni piccolo sforzo resta circoscritto al territorio.

Per non assistere alla progressiva depauperazione del patrimonio socio-culturale e ambientale, i cittadini spesso agisce da soli o in associazione ma l’azione civile, seppure ammirevole, può arrivare fino ad una certo punto oltre il quale è necessario trovare alleanze con altri settori per avviare progetti di recupero, valorizzazione e sostegno delle

bellezze architettoniche, artistiche, paesaggistiche e culturali del territorio.

Un passo iniziale e necessario per arrivare a questa auspicata integrazione tra cultura, ambiente e turismo è la presa di coscienza delle risorse disponibili e la comunicazione.

La manifestazione ha lo scopo di far prendere atto delle risorse presenti e disponibili nel territorio e incoraggiare la progettazione e la sostenibilità di iniziative di recupero, promozione e sviluppo dell'Oro di Montagano.

Natura, cultura e arte stimolano riflessioni profonde sulla vita, sulle relazioni personali e sociali, ma anche sul lavoro e sull'impresa. Occorre sostenerle, tutelarle e renderle accessibili a tutti. Le relazioni fra cultura, arte, impresa e territorio sono più profonde di quanto appare: la condivisione di valori fondamentali, che cultura e arte esprimono, sono indispensabili per lo sviluppo di un territorio e il successo di un'impresa. Le attività legate alla fruizione del patrimonio ambientale, culturale e artistico costituiscono inoltre un importante settore di sviluppo, che coniuga ricerca scientifica e storica, modelli commerciali di successo, organizzazione efficiente. L'Oro di Montagano plasma e riflette l'ambiente sociale e i suoi valori ed ha radici ben salde nella comunità e in un intero territorio: queste radici, mai come oggi, reclamano un'attenzione profonda e continua, a cui verrà dedicata la giornata di esposizione, di conoscenza e di dibattito.

Montagano 30 settembre 2017

Enzo Iacovino

La manifestazione è patrocinata dal Comune di Montagano











### Il programma:

**Ore 8.30 - 9.00** La passeggiata ecologica. Dalla provinciale ci si inoltrerà nel tratturo, costeggiato dalla campagna, da querce, ulivi e alberi da frutta, godendo della splendida vallata del Biferno e del territorio Sannita dei “Fagifulani”. Dopo circa 1 km si giungerà nel casale San Benedetto.

**Ore 9.30** Visita del casale e dell’esposizione allestita dai produttori e artigiani locali:

Gli espositori:

- Oleificio M.Oli di Giovanni Passarelli;
- VI.NI.CA. srl Aziende Agricola,
- Primo Sole srl Azienda Agricola di Nadin Iacovino,
- Molise Goloso srl di Giovanni Palumbo,
- Mulino Cofelice,
- Nazario Fania, apicoltore e produttore di miele
- Macelleria Gastronomia Salumificio artigianale "Coccagno" di Gabriele Coccagno
- Pasticceria “Ambrosia” dei F.lli Luca e Giordan Galuppo,
- Petrone Mario restauratore,
- Antonio Caterina restauratore,
- Domenico Iacovino pittore,
- Silvano Iacovino pittore,
- Lucio Tomasso artigiano,
- Orlando Caterina intarsiatore, autore, scrittore e attore
- Raimondo Iannitto fotografo

**Ore 10.30** La presentazione della manifestazione condotta dal giornalista Lucio Zampino.

Tra i partecipanti: il Sindaco del Comune di Montagano; il Presidente della Regione Molise; il Presidente della Confederazione Italiani nel Mondo; il Presidente delle Camere di Commercio Industria e Artigianato del Molise; il

Segretario Regionale della Confartigianato Molise; il Presidente della Confcommercio; il presidente della Confesercenti Molise; il Presidente del Centro Sportivo Italiano del Molise; il Presidente degli Agronomi del Molise; il direttore della Confederazione Italiana Agricoltori del Molise; il responsabile della Condotta Slow Food Galdina.

**Ore 11.30** Aperitivo di benvenuto: verranno servite bruschette di pane di grano duro locale del forno Armasano con delizie e olio di oliva locale accompagnate con vino rosso tintilia e bianco “campanino” prodotto nel territorio dall’azienda agricola “VI.NI.CA.” .

**Ore 13.00** Il pranzo della tradizione contadina: pasta di casa con pomodoro fresco e legumi di Montagano; a seguire “lu fr(i)co” con pane di grano duro accompagnato con vino rosso “tintilia” prodotto nel territorio dall’azienda agricola “VI.NI.CA.”. Come dessert pasticceria secca accompagnata con il moscato di Montagano prodotto nel territorio dall’azienda agricola “VI.NI.CA.

Le prelibatezze della cucina tradizionale Montaganese sono realizzate dall’equipe dei cuochi:

Adriana Cucaro, Maria Marinelli, Rita Galuppo, Luciana Cucaro, Antonio Trivisonno, Tomasso Tonino, Silvana Di Stefano Franco Palumbo, Simonetta Minadeo, Franco Caterina, Adriano Di Zinno

Il pomeriggio sarà allietato da diversi eventi artistici e musicali con la straordinaria partecipazione del Tenore Molisano Eusebio Depasquale

**Ore 16.00** la compagnia teatrale di Montagano “Li m'brenghi” presenterà:”Facemici la croce passa lu murt(i)” attori: Aldo Tomasso, Matilde Caterina, Rosa Di Zinno, Mariella Lanese, Maria Lanese

**Ore 17.00** il Gruppo Folk “ I Matesini di Campochiaro” eseguiranno brani e danze in costume della cultura popolare matesina.

**Ore 17.30** “Suona Napoli in Trio” maestri: Matteo Iannaccio, Enrico Varriano e Alessia D’Alessandro

**Ore 18.30** viene servita la pizza con il pomodoro di Montagano

**Ore 19.00** in chiusura di serata i dolci dei maestri pasticceri di Montagano e brindisi.

# Immagini della manifestazione

## La presentazione



Presentazione della manifestazione con il contributo del giornalista Lucio Zampino.













## Gli espositori



Esposizione dei prodotti artigiani e artistici





Stand dell'Azienda Agricola "Primo Sole srl" di Nadin Iacovino



Stand di Nazario Fania, apicoltore e produttore di miele.



Stand del Conservificio Biologico “Molise Goloso srl” di Giovanni Palumbo,



Stand del Mulino Cofelice e dei suoi prodotti



Stand della Macelleria Gastronomia Salumificio artigianale  
"Coccagno" di Gabriele Coccagno



Stand della Pasticceria “Ambrosia” dei F.lli Luca e Giordan Galuppo



Stand antichità con esposizione di foto d'epoca di personaggi e luoghi di Montagano messi a disposizione dal fotografo Raimondo Iannitto



Stand del Maestro restauratore e intarsiatore Antonio Caterina



Stand del Maestro restauratore intarsiatore Mario Petrone



Stand Pittore Maestro Silvano Iacovino



Stand Pittore Maestro Domenico Iacovino



Opera dell'intarsiatore Maestro Orlando Caterina



Opere dell'artigiano Maestro Lucio Tomasso - riproduzione  
in mosaico della Badia di Santa Maria di Faifoli e della  
cattedrale romanica di Santa Maria della Strada



Creazioni dell'artigiano Maestro Lucio Tomasso

## La preparazione delle specialità molisane



I Cuochi e Maestri delle tradizioni montaganesi a cui va tutto il mio ringraziamento per il loro contributo speciale.













## La degustazione

















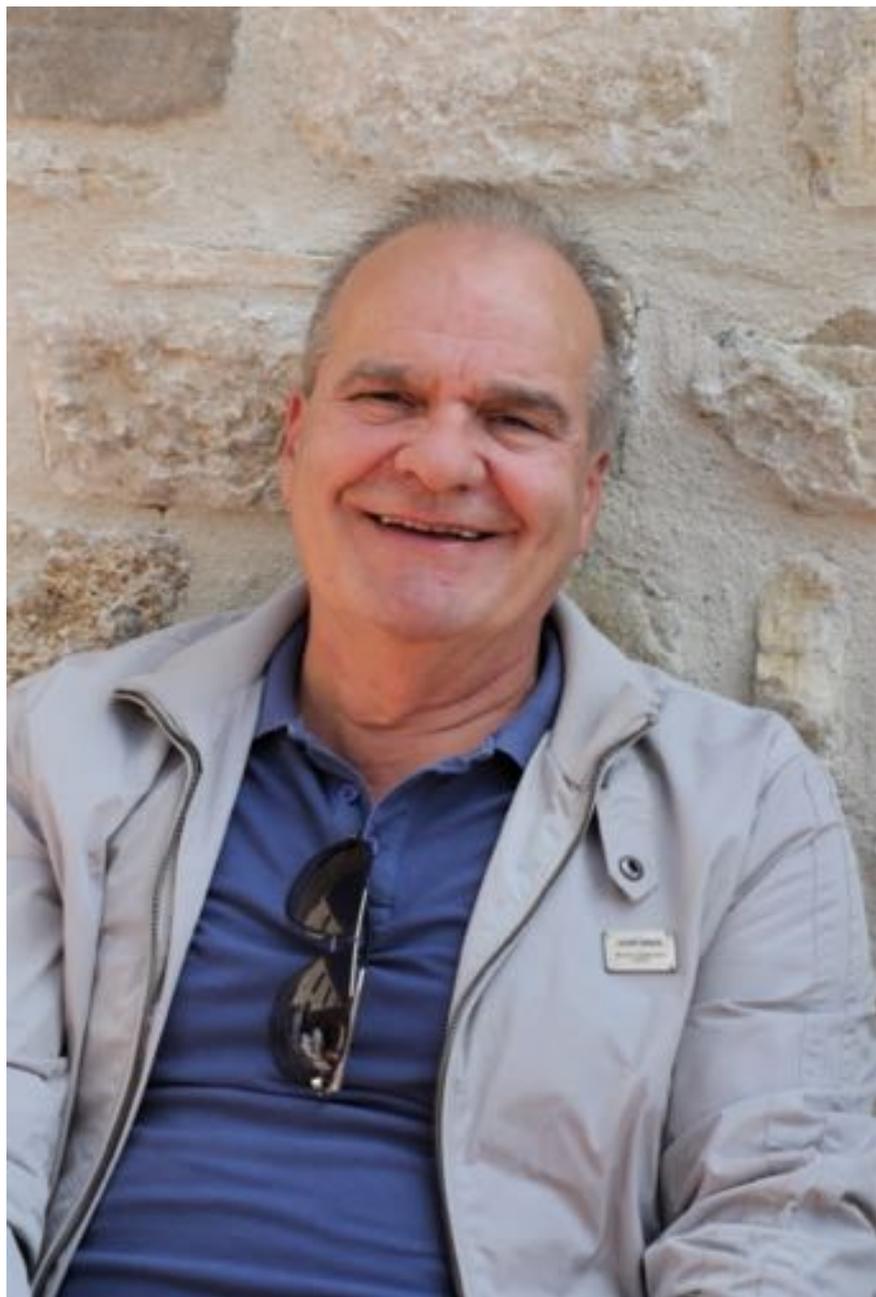






















Il pomeriggio culturale di musica, arte e spettacolo.



La giornalista Cinzia Fiorato







L'amico Antonio D'Ambrosio.





Il tenore termolese Pasquale Eusebio.



“Suona Napoli in Trio” maestri: Matteo Iannaccio, Alessia D'Alessandro e Enrico Varriano



Il Maestro Matteo Iannaccio



Matilde Caterina attrice e autrice.



Rosetta Di Zinno, Giuliana Lanese, Maria Lanese  
componenti della compgnia teatrale “Li mbrengul” .



il Gruppo Folk “ I Matesini di Campochiaro”









il Gruppo Folk “ I Matesini di Campochiaro



Enzo e Cinzia.

## La pizza con il pomodoro



La pizza del forno Armasano con il pomodoro di Montagano.



## Le conserve di “Maria d’ la font a ball”



Le conserve di “Maria d’ la font a ball”, pomodori pelati di Montagano con basilico.



“Maria d’ la font a ball” coltivatrice, lungimirante e sempre all’avanguardia nel produrre e promuovere prodotti ortofrutticoli ed enogastronomici della tradizione Montaganese.

## Cerimonia di fine serata



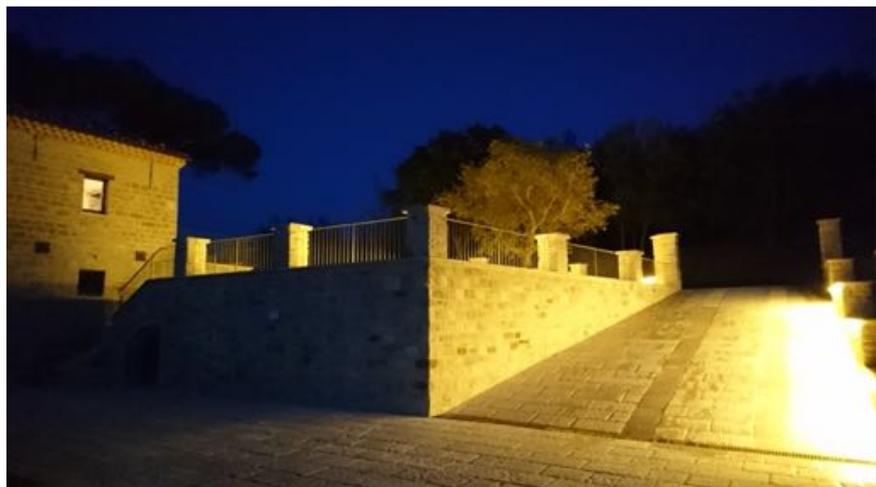














## Una testimonianza della giornata



### Al Casale San Benedetto

del dott. Massimo Sensale

Ogni volta a Montagano, in un modo o nell'altro, raccolgo piccoli frammenti per la mia personale collezione di ricordi. Che poi neppure sono ricordi, perché mi piace costruire il quadro della mia vita in chiave puramente geografica, derogando alle regole della cronologia. Sicché ieri ho incontrato un ragazzone di trentun anni come fosse cosa normalissima, sebbene l'ultima volta che ci eravamo visti ero io ad avere trentun anni e lui appena tre. E una gentile signora di novant'anni, madre del padrone di casa, ricordava benissimo la permanenza della mia famiglia a Montagano nei primi anni sessanta, e un episodio in particolare, di quando mia madre mi voleva mostrare il Biferno che si vedeva laggiù nella valle, da Via Alpi, ma io ero concentrato su di una fetta di

pane ricoperta di zucchero che un bimbo nel passeggiare stava placidamente assaporando, con la beata lentezza dei bambini piccoli. Ma io, più veloce dell'attenzione delle rispettive madri e ignaro che un giorno quel bambino sarebbe diventato un grande avvocato, gli scippai quella fetta, per risolvere al meglio la snervante frustrazione del desiderio. Conoscendo mia madre, son sicuro di aver ricevuto adeguata sanzione, non so quanto conforme al principio costituzionale della funzione rieducativa della pena. La mamma del bimbo, che ieri mi raccontava la storia, risolse la disputa in modo esemplare e generoso, rientrando in casa e tornando poco dopo con due belle fette di pane opportunamente addolcite, perfettamente uguali, consegnandole a me e al bambino derubato. E solo allora potei guardare il Biferno con agio e serenità interiore. Mentre l'anziana e lucidissima signora mi raccontava questa storia, verificavo mentalmente l'ampio decorso del termine di prescrizione del mio furto con strappo, pur volendo corredarlo di tutte le aggravanti possibili. Consideravo pure che il tempo è galantuomo e aveva premiato quel bambino, a distanza di più di mezzo secolo, con una magnifica giornata di sole e la meritata soddisfazione per il suo casale restaurato e circondato dai suoi (e idealmente miei) festanti compaesani. Sarà suggestione, ma la mortadella appena affettata al buffet degli aperitivi non l'avrei barattata nemmeno con il più rinomato culatello; e le tartine alla cipolla, assaporate (per il mio solito disordine esistenziale) subito dopo l'assaggio dei dolci di Ambrosia, valevano da sole la gita. Ma che il mio radicamento elettivo nel paese sia un fenomeno misterioso e meritevole di approfondimento scientifico mi fu chiaro quando avvertii la sintonia perfetta, come un senso di appartenenza reciproca, tra me e "lu fr(i)co", che servirono a pranzo, sotto forma di una blanda

zuppa di ortaggi con pezzi di salsiccia. Non importa che una signora cercò di attentare al mio benessere, insinuando che quello non fosse “lu fr(i)co”, bensì “lu funn(e)tiello”. Restai col dubbio, quando imboccai lentamente a piedi il sentiero del ritorno. Del resto, la vita è piena di domande senza risposta.



Il dott. Massimo Sensale e Maria Caterina

# Capitolo IX

## IL TURISMO DELLA MEMORIA DI ROBERTO COLELLA

<https://www.youtube.com/watch?v=sOzC9DnPV88>

<https://www.youtube.com/watch?v=hMw5mA8kCsg>

[https://www.youtube.com/watch?v=33HRN4zs9Gw&ab\\_](https://www.youtube.com/watch?v=33HRN4zs9Gw&ab_)

[https://www.youtube.com/watch?v=-etal\\_HU\\_4M](https://www.youtube.com/watch?v=-etal_HU_4M)

<https://www.youtube.com/watch?v=AFioUfK2pf8>

<https://www.youtube.com/watch?v=AFioUfK2pf8>

<https://www.youtube.com/watch?v=TkWOpUTwhOU>

<https://www.youtube.com/watch?v=tMWxA9oKwMI>

## Capitolo X

### LE MIE RADICI TRA STORIA, CULTURA, SPIRITUALITÀ E TRADIZIONI

**H**o sempre avuto un grande interesse per la storia, per il passato, per le tradizioni, per la cultura e tutto ciò per cui viviamo. Il sapere ci fa essere consapevoli del nostro vissuto e del nostro presente ma soprattutto ci fa pensare ad un futuro migliore.



È qui, dietro questa porta, che inizia la mia vita e la mia storia. Un grazie infinito ai miei genitori Maria Caterina e Antonio Iacovino che mi hanno dato la vita, ma soprattutto mi hanno insegnato a vivere nel rispetto delle persone e dei diritti di ognuno di noi senza alcuna distinzione.

## **BIBLIOGRAFIA**

**“Tintilia del Molise”** edizione del 2007 a cura di Michele Tanno

**“*Il Molise dei Celestino V*”** edizione del 2005 a cura del Prof, Filippo Pece

**“*Le pietre parlanti*”** edizione 2017 a cura dell’arch. Franco Valente