

In Molise, tra borghi e sapori autentici

Chi ha detto che il Molise è bello solo in estate? Con l'arrivo della **stagione autunnale** i colori avvolgono la regione di nuovi toni, rendendola quasi misteriosa grazie ai giochi di luce ed ombre che si innescano percorrendo le vie di cittadine dove poter trovare gli autentici sapori che solo i prodotti di antiche colture sanno dare.



Cittadine antiche come **Termoli**: qui, tra un gomitolo di vie strette e muri in pietra, il sole gioca a nascondino, illuminando il mare cristallino e il Borgo Antico, celandosi dietro il **Castello Svevo** e illuminando con i suoi raggi 'A Rejecelle, fino a gettarsi in Piazza Duomo e perdersi tra i rosoni della Cattedrale di Santa Maria della Purificazione che conserva, nel suo grembo, i resti di San Basso, patrono della città.



Termoli, Castello Svevo

L'aria muta gradualmente mentre ci si sposta dalla costa verso l'**entroterra**, divenendo più frizzante e sulla pelle si sente il leggero pizzicore del vento fresco, mentre i polmoni si riempiono degli odori tipici della stagione, tra cui spiccano **tartufi e castagne** di cui questa terra è ricca.



A caccia di tartufi

Regalarsi una giornata indimenticabile, in questa terra unica, è facile: boschi unici, dove l'aria incontaminata è la padrona indiscussa, trekking in compagnia o una **bella ciaspolata** a **Campitello Matese**, la raccolta di **tartufi e di castagne** accompagnati da guide esperte e paesaggi mozzafiato.



UNA REGIONE DI BORGHI FIABESCHI E RISERVE GREEN

Una regione viva composta da **136 comuni** che, anche nella stagione autunnale e invernale, è in grado di sorprendere e regalare **scorci perfetti** dove fotografi professionisti e amatoriali potranno trovare paesaggi fiabeschi e misteriosi da catturare e incorniciare: boschi, montagne, colline e mare tutti racchiusi in questo piccolo, ma ricco territorio che in autunno regala il meglio di sé.



E poi i **quattro borghi più belli d'Italia**, autentici, genuini e unici: **Fornelli**, con il suo borgo medievale del X secolo e il suo Castello con le sette torri risalenti al dominio normanno e angioino, **Frosolone** e il suo Palazzo Baronale che fu sede dei feudatari e le suggestive viuzze del centro storico dalle atmosfere medievali, **Oratino** il cui Palazzo Giordano e il suo borgo con le Chiese di Santa Maria Assunta e Santa Maria di Loreto si ergono a 795 metri di altezza tra boscaglie e campagne, **Sepino** con le sue strette viuzze e case antiche dall'aspetto medievale e le 'porte' Meridionale, Orientale, di Corte e Borrelli.



Lo splendido borgo di Fornelli

Se siete amanti della natura non potete perdervi la **Riserva MAB di Montedimezzo**: istituita nel 1977, è una riserva statale situata nel comune di Vastogirardi, Isernia e gestita dal Corpo Forestale di Stato che si estende per circa 300 ettari ed è riconosciuta come parte delle riserve della biosfera che l'Unesco. È un luogo ideale per trascorrere momenti di relax tra il verde, una riserva per amici e famiglia, che fa incontrare i bambini con la natura e gli animali



Il Centro Visite della Riserva MAB Montedimezzo

DA NON PERDERE

- Cammini religiosi, trekking esperienziale e uscite a caccia di bramiti o la stagione delle api con 'Dimensione Explorer srl';
- Raccolta di tartufi, castagne e frutta di stagione con 'Attraverso il Molise Asd Aps'
- Escursione guidata a caccia di tartufi con aperitivo o con visita al laboratorio di trasformazione e degustazione completa a cura di 'Di Iorio Tartufi Molise'
- Le luminarie di Larino, dove suggestione e magia si accendono in ogni angolo del borgo da dicembre a gennaio;
- I presepi viventi di Guardialfiera e di Montenero di Bisaccia in grado di far rivivere le emozioni della natività;
- La 'Ndocciata di Agnone;
- Trivento e il suo albero all'uncinetto;



CIBI AUTENTICI

CASTAGNE

- Trattoria Borgo Antico – Civita Superiore di Bojano (Tel. 3356351608) e la sua castagna di Civita famosissima e gustosissima, è piccola, dalla corteccia poco spessa e si confà ad essere preparata in ogni modo (dalla caldarrosta, all'acqua, essiccata). Usata per essere trasformata in farina per pasta fresca, secca. Accompagna secondi di carne e dolci. Ad ottobre alla trattoria Borgo Antico si festeggia la castagna con una festa dall'emblematico nome: Castagnata d'Ottobre che anche quest'anno si terrà l'ultima settimana del mese.
- Ristorante ImPerfetto – Cantalupo del Sannio (Tel. 0874/1919637). Una sfida quotidiana volta a far conoscere le tipicità e la tradizione culinaria Molisana. Le castagne sono in ogni tipo di menù autunnale.
- Agriturismo La Castagna – Cercepiccola (Tel. 3331790859). Il nome dice praticamente tutto e nell'esautività ci propone: liquore alle castagne,

tagliatelle con crema castagne, dolce (crostata) e castagnaccio. Marmellata di castagne su formaggi.

- Agriturismo Guado Cannavina – Capracotta (Tel. 0865/949135) con menu a base di specialità molisane: agnello, cinghiale, caciocavallo, tartufi



TARTUFI

- Centro Tartufi Molise – Castropignano (Tel. 0874/503688)
- Di Iorio Tartufi – Busso (Tel. 0874/447389)
- Il Tartufo del Molise – Campobasso (Tel. 0874/1918487)
- Tesori del Matese – San Massimo (Tel. 0874/780351)
- Terra Sanpietrese – San Pietro Avellana (Tel. 3406079692)
- Tartufi Sferra – Carovilli (Tel. 3336455748)
- King of Truffles – Macchia d’Isernia 21 (Tel. 3395824027)
- Tartufi Le Ife – Capracotta (Tel. 0865/949044)



VINI

- Cantine Cipressi – San Felice del Molise (Tel. 3351244859)
- Catabbo Cantine – San Martino in Pensilis (Tel. 0875/604945)
- Borgo di Colloredo – Campomarino (Tel. 0875/57453)
- Colle Sereno – Petrella Tifernina (Tel. 0874/747285)
- Azienda Agricola Cianfagna – Acquaviva Collecroce (Tel. 0875/970253)
- Cantine San Zenone – Montenero di Bisaccia (Tel. 3278737361)
- Terre Sacre – Montenero di Bisaccia (Tel. 0875/960191)
- Di Majo Norante – Campomarino (Tel. 0875/57208)
- Tenute Martarosa – Campomarino (Tel. 0875/727755)
- Cantine D’Uva – Larino (Tel. 0874/822320)
- Tenute Remo – Ferrazzano (Tel. 3493647932)
- Kurunus – Montecilfone
- Cantine Salvatore – Ururi (Tel. 0874/830656)
- Agricolavinica – Ripalimosani (Tel. 3285976039)



***Credits foto:** Massimo Martusciello, *Dimensione Explorer*, *Sapori di Bosco*, *Visit Molise*