



A La Piana dei Mulini 15 allievi dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo

L'incontro con i 15 allievi giunti da Bra in Piemonte e guidati da Martina Graglia,, salutato da Michele Lucarelli, il padrone di casa, nel locale che presenta e racconta un pezzo di archeologia industriale legata ai mulini azionati dall'acqua del Biferno, generatori di energia elettrica, e, da non molto, anche sede di un moderno mulino e di un forno a legna. Tutto in quell'angolo di bellezza e di pace che è l'Albergo >iffuso - Ristorante, la Piana dei Mulini, km 7 della statale "Bifernina" nel territorio di Colle d'Anchise. A seguire una degustazione, da me guidata, di un primo olio "Gentile di Larino". biologico, "L'Olio di Flora" de La Casa del Vento della città frentana, la culla delle Città dell'olio. L'illustrazione della realtà olivicola di una terra dell'olivo e dell'olio qual è il Molise, non da oggi, ma da millenni, con le sue 19 varietà autoctone e con le sue iniziative, come il Parco storico regionale dell'olivo di Venafro e quella legata alla Cooperativa Kairos con il suo impegno nel sociale e il recupero, grazie all'olivo "Fausto", degli oliveti abbandonati. Non poteva mancare la degustazione di una focaccia, preparata da Antonio e Rosaria de La Piana dei Mulini, appena sfornata a spigionare i profumi de L'Olio di Flora e esaltare il gusto di una pietanza semplice, che ben la bontà della cucina molisana così rappresentativa di quello stile di vita e di alimentazione, che è la cucina molisana, con i suoi cereali, le sue farine, le sue paste, le sue polente, i suoi legumi e i suoi oli, senza dimenticare la cucina marinara, i latticini e formaggi della transumanza, i vini, e quel ricco patrimonio di biodiversità, soprattutto di pere e di mele.