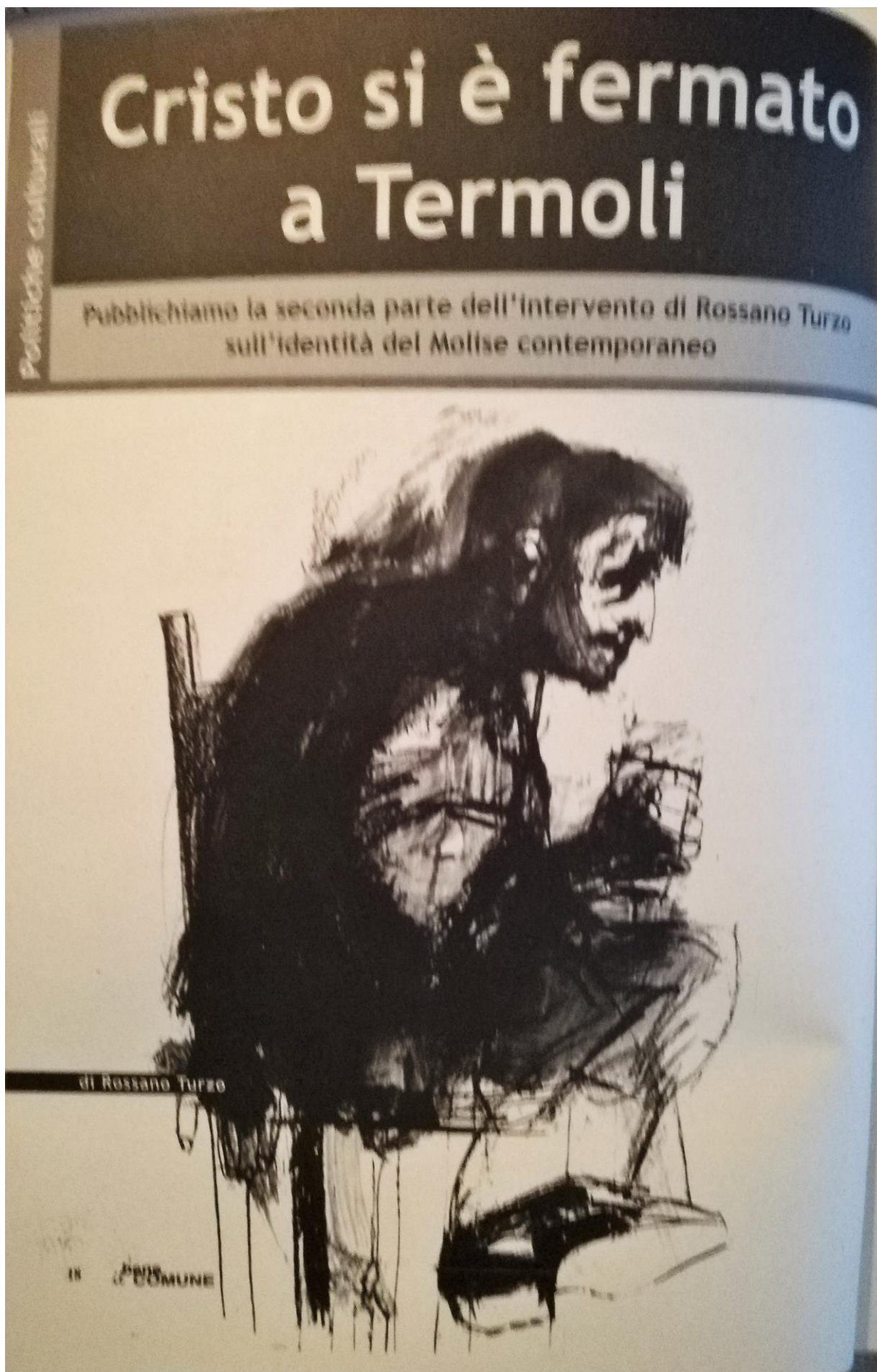


Novembre 2004



il Vⁱno

Quando sento parlare di identità liquida e solida - Di Lisa e La Penna- io penso al vino e al pane. Il Molise ha il maggior numero di obesi ultrasessantacinquenni d'Italia. E anche i bambini molisani non scherzano. Il vero molisano si crocca un vino che è sempre una vera ciofecca. Ogni volta che me lo offrono penso a quei guaglioni di Rosario, quando stavo all'Argentina, che si odoravano la vernice per drogarsi. In nessun'altra regione si beve un vino così schifoso. Il vero molisano non sa fare il vino. Anche questi giovani che vanno all'enoteca - e ammaglioccano parole come a fruttato e retrogusto - non sanno riconoscere i sapori perché non sono mai stati educati ad amare il sole. Il contadino molisano non ha mai amato il sole, né ha mai amato la terra. Una bella giornata o un campo che gronda fertilità è qualcosa che può riconciliare con il mondo. La vanga che trova la terra grassa e la penetra trasmette alle braccia, e poi al cuore, la vita. Il molisano è distruttivo e se ne frega. Anche quando il suo rapporto con la terra è sereno, non riesce ad amarla. Il molisano non si è mai chinato sulla zolla per sentirla, non ne ha mai preso un po' nella mano per stringere un patto di collaborazione. Il molisano ha sempre avuto con la terra un rapporto di sfruttamento o di timorosa e scaramantica sottomissione. Ecco perché ci portiamo dentro l'incapacità genetica a riconoscere il buon vino: non lo amiamo. Ma non è soltanto per questo. C'è dell'altro. Il molisano è incapace di compiere un lavoro di precisione: arronza, arrotonda, smezza, si accontenta. Nelle can-

tine molisane avvengono cose inenarrabili. I Rossi vengono mescolati ai Bianchi, ottenendo una miscela imbevibile, solo perché c'è una qualche necessità di liberare una damigiana e di fare un po' di spazio. Elementi naturali, ma estranei alla vite e alla produzione del vino, vengono aggiunti per ottenere effervescenze o miglioramenti zuccherini. E, poi, inutili bolliture e travasi mancati o sconsiderati. Quando a dicembre vado a Morrone, dal mio amico Struccone, per assaggiare il vino nuovo, mi si attorcigliano le budella. Un po' perché Struccone ammazza il maiale con soddisfazione e a me questo mi dà fastidio. Ma soprattutto perché ogni anno il vino peggiora perché ci mette insieme quello dell'anno prima, perché dentro alla cantina ci tiene pure i detersivi e la vernice, perché travasa quando tiene un giorno libero e non quando lo dice il vino. Il molisano ama il pressapochismo, rimane in superficie, non approfondisce, non ne vuole sapere. D'altronde non c'è mai stato, nella storia del Molise, un alchimista. Né uno che, emigrato in Svizzera, si è messo a fare gli orologi. Anche in politica il molisano preferisce l'accetta al bisturi. Anche in questo campo non ne vuole sapere. Vota persino l'ignorante purché ci sia un tornaconto personale o familiare o per il semplice obiettivo di far passare in fretta il periodo elettorale. Per fare un buon vino ci vuole l'amore per la terra e per il sole. Ci vuole una buona attrezzatura. E poi dedizione, concentrazione, passione, precisione, cura. Insomma ci vuole un investimento affettivo, economico e di tempo. Pur di non fare tutto ciò il molisano si beve qualsiasi ciofecca. E fa lo stesso in politica.



Qui sopra V. Van Gogh, "Landscape with pollard willows" (1884)

il Pane

Quando stavo all'estero mi veniva sempre l'acquolina in bocca per la nostalgia della treccia di Vastogirardi, della stracciata di Capracotta. Insomma, i latticini dell'Alto Molise tornavano alla memoria e mi facevano piangere. Soprattutto quando, a Buenos Aires, facevo la fame e mi mangiavo la carne al brodo. Perché là, in Argentina, la carne che ci fanno il brodo dicono che siccome l'hanno già sfruttata non ha più valore commerciale. E te la davano gratis.

Il mio amico Ruzzone mi ha detto che vede spesso in giro, in Molise, i camion che scaricano la «pasta olandese» che poi è più facile fare le scamorze che è già tutto quasi pronto e costa meno. Mi ha detto anche che gli scienziati che stanno in Molise stanno studiando il lievito dei latticini molisani e che poi si venderanno la formula alle industrie. Così anche all'estero si potranno mangiare una buona scamorza molisana. Che pure mi sembra una bella cosa perché, quando stavo a Buenos Aires, Ruzzone mi mandò dall'Italia una scamorza sott'olio - olio di Larino - e me la mangiai fresca fresca dopo trenta giorni di nave. Sentii il sapore dell'erba di Colle dell'Orso, a Frosolone, e della terra di Larino quando diventa calla calla e si spacca. Quella scamorza sott'olio mi fece così bene, non solo allo stomaco ma pure all'anima, che ancora oggi se ci penso mi viene una vampata come quelle delle femmine in menopausa. Però, questo fatto della formula che daranno alle multinazionali non mi piace. In una cosa siamo

stati fortunati: i latticini. Perché non è che ci siamo arrivati per la grande scienza casearia. Ci siamo arrivati arrozzando, per fortuna. Al sapore della treccia e della stracciata ci siamo arrivati per una di quelle rare combinazioni che hanno girato a nostro favore. Ma ora ci vendiamo la scamorza e facciamo venire la pasta dall'Olanda così è tutto più facile. Ecco: a noi ci piace la discesa, non ci sta niente da fare. Dunque Di Dario scrive che

La crescita economica del Molise è dipesa fortemente dall'industria e, in modo particolare, dalle politiche di incentivazione per il settore.

Subito dopo, aggiunge:

Nella situazione di crisi che sta attraversando il settore industriale nella nostra regione, occorre fare una riflessione. Se la crescita economica del Molise è dipesa fortemente dalle attività industriali (...) occorre ripartire in primo luogo da queste per recuperare il gap.

Bisogna cioè tornare a chiedere i soldi allo Stato. Bisogna, secondo Di Dario, tornare a sperare nella elemosina a fondo perduto. E se queste sono le proposte di un imprenditore, figuratevi quanta voglia di rischiare, di accettare una politica di cambiamento, può avere un impiegato regionale. Uno di quegli amici miei che fatica all'assessorato a Campobasso o al palazzo dove ci stava il cinema Fasano a Isernia. E in Molise ci sono più impiegati regionali che imprenditori.

Quando penso all'identità molisana penso allo squallore degli arredamenti degli uffici regionali. Che nemmeno quelli siamo

stati capaci di fare. Penso agli impiegati regionali e agli imprenditori che pensano allo stesso modo. Quando vado in Agnone passo per la zona industriale di Sessano e per il bivio di Staffoli. La pianura di Sessano è stata devastata dall'idea dello sviluppo industriale e oggi è un luogo triste di cementi abbandonati, nebbie di gas, acque giallorosse e soldi presi e portati a Milano. Staffoli è invece una curva di verde luminoso, di cavalli che sorridono, di legni e di foglie che ondeggiano sereni come braccia a salutare. Ecco: sono convinto che al Molise ha portato più denaro - e tengo da parte ogni discorso sull'ambiente - il maneggio e il ristorante di Staffoli piuttosto che i 120 posti di lavoro della zona industriale di Sessano. Continuare a far finta che non sia così: questo è tipicamente molisano. ■

