Scritto da Pino Bartoli
Martedì 21 Febbraio 2017 19:07



TREVICO – La giornata passata in giro per l’Irpinia mi ha lasciato in uno stato che non so definire se di tristezza o di malinconia. Eppure, con gli amici, ho attraversato contrade di una bellezza struggente appena intaccata dall’offesa delle pale eoliche, in una splendida giornata di fine inverno, lontano dai rumori, dall’atmosfera e dall’aria pesante che anche una piccola città come Avellino è in grado di produrre.

A Trevico, il tetto d’Irpinia nel cuore della Baronia, il paese che evoca percorsi ed itinerari oraziani lungo l'antica via Appia e che ha dato i natali ad Ettore Scola, il regista di *C'eravamo tanto amati* , h
o visitato architetture e ammirato opere che stanno alla base della nostra cultura, ho ascoltato con interesse le spiegazioni di un signore in tuta da meccanico, trasformatosi come per magia in esperto di storia dell’arte locale, che, senza mostrare imbarazzo davanti ad una platea di ex professori, professionisti, musicisti, alti funzionari dello Stato e dirigenti, ha presentato con orgoglio opere con un trasporto ed una partecipazione che non ricordo in guide accreditate come quelle che si trovano nei grandi musei. Tutti noi abbiamo seguito in rispettoso silenzio le sue parole.

La tristezza e la malinconia hanno cominciato a far capolino quando abbiamo concluso la nostra giornata non senza aver prima consumato un *rinforzino* – certo non paragonabile a quello veramente parco del conte Lello Mascetti superbamente interpretato da Ugo Tognazzi nel capolavoro *Amici miei* di
Mario Monicelli – da
Minicuccio
, il noto locale di Vallesaccarda gestito con grande professionalità da un vecchio compagno di liceo, Franco Pagliarulo, che, lasciato l’insegnamento, ha trasformato l'antica locanda dei genitori in un ristorante la cui fama ha superato i confini della regione. Fatto veramente

eccezionale il nostro amico ci ha permesso di ammirare come cuoche esperte con movimenti antichi, tramandati da madre in figlia, preparassero piatti di tradizione, schietti, genuini, che poi ci ha servito senza i fuorvianti paludamenti da grande chef, addirittura presentati con il loro nome antico, come antico è il nome del ristorante e noi ci siamo persi tra i profumi e i sapori di pietanze conosciute ma criminalmente abbandonate.

Ebbene nonostante tutto questo sono tornato pieno di malinconia ed è la stessa malinconia che ho colto nelle parole che il triestino Paolo Rumiz nel suo libro “Appia” dedica all’Irpinia. “*Eppure, …., quanta bellezza di riserva rimane ancora in questa terra umiliata! In mezzo alla devastazione, si salvano le genti, le voci, le leggende, gli alberi, il cibo, l’orografia, la vista immensa*
”. È vero, è proprio così. Ed è altrettanto vero che quando non ci sarà più chi chiuderà l’officina per venire ad aprire una cripta per raccontarti con orgoglio di opere antiche come se fossero sue, quando non ci sarà più chi ti servirà
n’miccul’, patan’ e acc’
o
fech’t’ cu la zeppa
facendoti dimenticare i più famosi piatti della cucina internazionale, quando, continua ancora Rumiz,
“…anche il nome sparirà, l’Irpinia si dissolverà nel nulla
”. E quello sarà veramente un brutto giorno. Per questo mi ha preso la malinconia.

{gallery}trevicovallesacca{/gallery}