

Castelvenere (Sannio). Macelleria Baldino

Convenzionata Consorzio 5R

Via Roma, 15

347.1897090

“Dell’agnello non si butta via niente”: l’antico detto, usato per indicare come nell’antica cultura gastronomica contadina dalla macellazione del maiale tutto veniva utilizzato per produrre qualcosa (si pensa addirittura al sapone che veniva prodotto con l’utilizzo del grasso dell’animale), ben si addice anche per l’agnello.

Soprattutto quando la maestria di qualche macellaio, dall’utilizzo delle parti meno nobili dell’animale (frattaglie e trippa) ottiene un’autentica delizia gastronomica: gli abbuoti. Un piatto povero della cucina sannita, tipico della cultura pastorizia che ancora oggi contraddistingue molte località beneventano-molisane (dove il nome varia anche a distanza di pochi chilometri). Ai giorni nostri diventato veramente una rarità, da poter assaggiare solo sulle tavole di qualche piccolo locale che cura la propria proposta gastronomica tenendo fede alla tradizione. E tutto questo in periodo limitati (in quelli di maggiore macellazione degli agnelli). Non mancano, per fortuna, alcune macellerie sannite che ancora si dedicano a questa preparazione di altri tempi. Ad esempio c’è la Macelleria di Pasquale Baldino a Castelvenere: un punto vendita per i gourmet più esigenti. La preparazione degli abbuoti (a cui lavorano manualmente la moglie Franca e la sorella Lina) è frutto soprattutto della cultura della località montana della Madonna della Libera (in comune di Cerreto Sannita) dove vive la famiglia Baldino. Per ottenere gli abbuoti migliori - spiegano le donne - vengono impiegate trippa di agnello (in altri periodi si utilizza anche quella di vitello). I capi sono quelli praticamente cresciuti al pascolo sulle alture sannite. La trippa viene bollita e dopo la cottura viene tagliata a listarelle e condita con sale, aglio, prezzemolo e peperoncino. Il composto viene amalgamato intorno ad una strisciolina di pancetta di maiale fresca (questa è la particolarità di questa macelleria): il tutto viene avvolto con la rete di agnello e poi “attorcinato” con le budella dell’animale. Questi abbuoti sono eccezionali cucinati in diverso modo, anche se il risultato migliore si ottiene con una lenta ed attenta cottura alla brace. Un piatto che richiama l’abbinamento di un vino rosso di particolar stoffa. La Macelleria Baldino non è solo ancorata alla tradizione: è convenzionata, infatti, con il consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale, che ha come scopi principali la tutela del marchio “Igp- Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” attraverso la protezione da abusi e

contraffazioni, la promozione e la valorizzazione del prodotto, l'attività di informazione al consumatore sul marchio e sulle caratteristiche, i pregi del prodotto e la cura generale degli interessi relativi alla produzione Igp (www.vitellonebianco.it). In questo esercizio, unico nel comprensorio telesino-titernino, è reperibile l'ottima carne di razza Marchigiana (le altre razze riconosciute dalla Igp sono la Chianina e la Romagnola). Di produzione propria anche ottimi salumi, mentre la macelleria è anche punto vendita di pasta, salse e sottolio prodotti da altre aziende sannite.

Pasquale Carlo