

Torrioni e croccantini di San Marco dei Cavoti, il paese sannita di Hänsel e Gretel: Borrillo e Serio



I torrioni della famiglia Serio
di Marina Alaimo

E' difficile entrare nello spirito natalizio con il caldo che fa ancora dalle nostre parti. Ed il momento di forte crisi politica ed economica costituisce un ulteriore ostacolo alla gioiosa entrata in scena di angioletti, San Giuseppe e zampognari, palline, puntali e stelline dorate. Ma non so proprio rinunciare all'atmosfera di questa festa magica, così ho pensato che recandomi a San Marco dei Cavoti, il paese dei torrioni e del croccantino, avrei ritrovato lo spirito giusto. Ottima idea, a San Marco è in corso l'XI edizione della festa del torrione e del croccantino, che prevede un programma ricco di iniziative mirate a far conoscere la storia e le tradizioni di questo delizioso paesino medievale.



Il laboratorio Borrillo

La festa avrà luogo fino al prossimo fine settimana, nei giorni 15, 16, 17, 18 dicembre. L'idea di ritrovare l'atmosfera natalizia a San Marco è stata felice, e raggiungere il paese sul calare della sera ha esaltato ulteriormente il paesaggio da presepe disegnato da vecchie casine arroccate e lucine festose.



Porta Grande a San Marco dei Cavoti



L'anima di questo paese profuma di miele e vaniglia, è fatta di scrocchi invitanti che conducono nella storica via Roma, sede dei laboratori dei tanti torronari che in questo periodo dell'anno lavorano a pieno ritmo cadenzato da gesti di antica memoria. Proprio qui, in cima alla strada e vicino alla Grande Porta che separa la parte medievale del paese da quella post Unione d'Italia, c'è la buvette di Innocenzo Borrillo.



Prem. Fabbrica di Torroni Cav. Innocenzo Borrillo

E' il nipote dell'omonimo Borrillo che inventò il croccantino di rientro da una lunga esperienza come garzone presso le rinomate pasticcerie Cafish e Van Bol & Feste a Napoli. Era la fine del 1800 e questo paesino della Valle del Fortore era fatto di piccoli pastori e agricoltori che per lo più vivevano in povertà. Grazie al Cavaliere Innocenzo Borrillo il paese ben presto si avviò all'arte dolciaria con un certo successo. Oggi i torronifici sono dieci, tutti discendenti dalle due storiche famiglie di torronari, i Borrillo in primis, ed a seguire i Serio.



La bottega di Innocenzo Borrillo è a dir poco deliziosa, avvolta in una atmosfera fiabesca articolata tra gli arredi originali di fine ottocento, decorati da targhe, premi, ritratti, vetrine ed oggetti dell'epoca che infondono una sensazione di profondo piacere e serenità. Anche i volti ed i gesti di tutti coloro che ci lavorano, sia nella buvette che nel laboratorio, sembrano appartenere ad un tempo passato.



I Baci di Innocenzo Borrillo

Innocenzo è una persona riservata e rigorosa, e nutre un tale rispetto per la Premiata Fabbrica che ha deciso di non incrementare la produzione, nonostante la forte richiesta di mercato. Si perché lui ci tiene a mantenere ogni cosa così com'era ai tempi del nonno, soprattutto la qualità dei prodotti che richiede ovviamente tempi e ritmi ben precisi.



Nella bottega Borrillo

Questa azienda è famosissima anche per la produzione di cassatine e paste di mandorla e posso assicurarvi che ogni cosa assaggiata è stata una estrema goduria.

Altro storico torronificio è quello della famiglia Serio in Contrada Leccata, ed anche qui le dita ve le leccherete più volte. In questo torronificio il croccantino prende il nome di “Il Preferito”, mentre quello della premiata Fabbrica del Cavaliere Innocenzo Borrillo è detto romanticamente Bacio. L’azienda nasce nel 1926 con Saverio Serio alla cui prematura scomparsa succede la moglie Mariannina che dovette velocemente abbandonare il consueto ruolo di casalinga per prendere le redini della piccola attività dolciaria e sostenere quindi l’economia della famiglia.



La preparazione del torrone

E fu proprio lei a mostrare grandi capacità imprenditoriali ed a far quindi crescere la produzione ed il nome dei Serio. Altro punto di singolare interesse in paese è rappresentato dal museo degli orologi da torre e proprio in occasione della Festa del Torrone sono previste visite guidate.

Se doveste scegliere il prossimo fine settimana di vivere la magia di questo periodo dell'anno a San Marco dei Cavoti, è possibile dormire presso il B&B Il Noceto (338 4442217), mentre per gustare ottimi piatti della cucina locale a due passi dalla via dei torronari (via Roma), c'è l'Osteria U' Magazzeo.



Le mandorle di Bari



Preparazione della pasta di zucchero, mandorle e nocciole



Stesura del croccante

Rientrando a casa ho recuperato gli scatoloni dal garage ed addobbato il mio albero di Natale, ma particolare attenzione l'ho dedicata al presepio, così lo chiamava rigorosamente Eduardo ogni qual volta ne parlava a Concetta oppure quando, rivolto a Tummasino, pronunciava la celeberrima frase " te piace 'o presepio?".



Vecchie scatole di torroncini

www.dolciariaborrillo.it

www.dolciariaserio.com

Voglio ringraziare le persone che mi hanno guidato nella visita del delizioso borgo di San Marco dei Cavoti, regalandomi una splendida giornata e senza mai guardare l'orologio.