



# BOJANO - RICCIA - TRIVENTO

Lunedì 18 novembre 2024 Primo Piano Molise



Viaggio tra le mille risorse del paese che custodisce il *Gigante*: sul web il sito che ne promuove lo sviluppo facendo da guida per i visitatori

**DURONIA.** La storia di Duronia affonda le sue radici nell'antica civiltà sannitica, tutta ancora da scoprire e rivalutare, mescolandosi a monumenti naturali, spettacolari punti di osservazione e un habitat agronomico e forestale che esprime la massima biodiversità e conservazione di specie vegetali e animali.

I Sanniti, secondo la tradizione giovani Sabini che occuparono il paese degli Opici, si insediarono tra il VII sec. a.C. e il I sec. d.C. nel territorio del Sannio, che comprendeva aree pianeggianti e montuose collegate dalle "vie d'erba" tratturali.

Lungo i tratturi, percorsi da pastori transumanti fino a pochi decenni fa, si è sviluppata nei millenni una fiorente attività commerciale tra le città della pianura e le aree montane, con la nascita di sistemi di difesa, borghi, paesi e città, cappelle votive, chiese e santuari, stazzi, locande e alberghi.

L'antica storiografia romana, trascurando le prospere città sannite poste in pianura, quali Benevento, Sepino, Bojano e Caserta, descrive i Sanniti come un popolo di pastori bellicosi, organizzati in tribù. Del resto non si può negare che il Sannio montuoso sia stato abitato da pastori, abili cacciatori e all'occorrenza soldati, temuti dall'invasore romano per il loro ordine di battaglia flessibile e aperto, senza la necessità di edificare grosse fortificazioni e di schierare falangi armate.

La Duronia del Colle della Civita, per altitudine e dislocazione lungo il tratturo, fece parte di un ristretto numero di fortezze montane, costantemente presidiate da un limitato contingente militare che poteva aumentare rapidamente in caso di necessità allertando gli abitanti dei borghi circostanti. Nei periodi di pace, i soldati che vi stazionavano, oltre a proteggere il bestiame transumante dalle bande armate che infestavano la zona, garantivano le abituali operazioni di un importante centro commerciale, che assolveva al pedaggio delle greggi, all'accantonamento delle merci e agli scambi.

Pertanto, la Civita, importante postazione commerciale e militare, che si oppose strenuamente ai conquistatori romani, era contornata da numerose frazioni dove dimorava la popolazione civile. A tal proposito, rilevante è stata la scoperta nel 2012 di un vasto insediamento nel vicino Colle Ricciuto, purtroppo ancora tutto da indagare anche se la Sovrintendenza dei beni Culturali lo ha definito di "interesse archeologico particolarmente importante", per il sovrapporsi di reperti che vanno dall'epoca pre-sannita a quella medioevale.

Ma Duronia non è solo storia antica. Chi arriva a Duronia non può non ammirare il "Gigante", riconosciuto monumento naturale per iniziativa della sezione di Italia Nostra di Campobasso. Scavato in una delle creste rocciose del Colle della Civita si staglia verso il cielo il profilo maestoso di un volto umano, vera arte della natura, che affascina e induce l'osservatore alla contemplazione delle meraviglie della terra.



## Duronia, alla scoperta di un borgo ricco di storia e tradizioni nel cuore del Molise

glie della terra.

Il visitatore non può non fermarsi alla storica Fonte delle Cannavine, una delle tante sorgenti che per secoli ha garantito l'approvvigionamento idrico del paese, per poi raggiungere la cresta rocciosa di San Tommaso e il Colle della Civita, da dove può godere panorami spettacolari e vedere resti delle mura sannitiche.

Consigliato dalle Guide ambientali escursionistiche è il tratturo duroniese che, interamente percorribile, attraversando vallate e colline, dopo una lunga discesa, raggiunge un'area naturalistica che fiancheggia il fiume Trigno, dal vecchio Mulino diruto alle piccole cascate della Fiata della Volpe, agevolmente percorribile e segnalato, con una vegetazione esuberante, selvaggia e incantevole.

Il Comune di Duronia offre diverse opzioni di accoglienza, come la visita guidata del paese, il Bar al Monumento, luogo di ritrovo per chi vuole immergersi nella vita locale, i Bed and Breakfast R'Trappit e di Tenuta Barone, con la possibilità di organizzare visite del tradizionale frantoio R'Trappit ed escursioni nei paesi limitrofi, oltre che lungo tutti i tratturi molisani.

Chi volesse restaurare un mobile antico può rivolgersi alla "Bottega del restauro", mentre coloro che gradiscono gustare prodotti genuini a chilometro zero possono acquistare miele, carne locale, salumi artigianali e carne caprina e prodotti caseari da uno dei pochi pastori transumanti.

Il sito "www.cuoremolise.com", istituito per promuovere lo sviluppo locale, funge da guida per i visitatori, offrendo informazioni

sul "ruolo che ebbe la Duronia del Colle della Civita durante il periodo sannita", sulle "sette cose da vedere e fare a Duronia", sui "luoghi di ospitalità" e su "cosa trovi a Duronia", con specifiche e dettagliate mappe Gps, coordinate satellitari e numeri di telefono, rendendo i luoghi facilmente accessibili per chi è alla ricerca di un territorio sostenibile e autentico.

Duronia è la meta ideale per chi desidera scoprire il Molise, lontano dalle rotte turistiche più battute, un tesoro nascosto che attende di essere esplorato.

**Cuore Molise**

### Cestini come discariche domestiche, l'amministrazione non ci sta e alza la voce

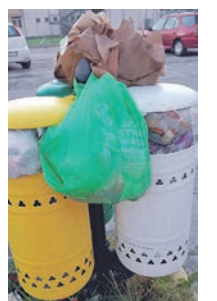
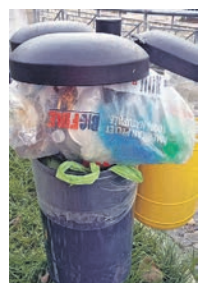
**BOJANO.** È il biglietto da visita che la città offre ai propri ospiti: l'immagine dei cestini urbani, spesso trasformati in comode discariche per i rifiuti domestici, è una delle prime cose che un visitatore nota quando passeggia tra le strade di Bojano e una delle tante con cui i residenti rispettosi del prossimo devono convivere. Sono numerose e ricorrenti le segnalazioni dei di Bojano a proposito di cestini stracolmi: un evidente abuso da parte di chi, anziché rispettare le regole della raccolta differenziata porta a porta, preferisce disfarsi dei propri sacchetti nei contenitori urbani destinati ai piccoli rifiuti.

Questo malcostume, oltre a causare un evidente degrado nelle strade della cittadina matesina, rappresenta un duro colpo agli sforzi di chi negli anni e nel corso delle diverse consultazioni si è impegnato per potenziare la raccolta differenziata e promuovere una maggiore attenzione al decoro urbano.

L'amministrazione comunale ha fermamente condannato questi comportamenti, sottolineando come danneggino non solo l'ambiente, ma anche la percezione della città. Molti a Bojano ricorderanno infatti che fino a pochi anni fa, i cestini per la raccolta differenziata in strada non c'erano praticamente più. Un servizio essenziale che mancava da tempo. Vedere questi contenitori utilizzati impropriamente, fino a straripare, è quindi una mancanza di rispetto verso tutta la comunità.

E non è la prima volta che i cestini urbani finiscono al centro di episodi di inciviltà. Di settimana in settimana, i piccoli raccoglitori subiscono atti vandalici suscitando l'indignazione dei cittadini. Tutti episodi che - a detta di molti bojanesi - mettono in evidenza non solo una scarsa sensibilità ambientale, ma anche la necessità di una maggiore vigilanza.

Dal Comune, intanto, giunge l'ennesimo appello alla civiltà, perché ogni gesto simile rappresenta un passo indietro per la comunità tutta. Promuovere comportamenti virtuosi e un maggiore senso di responsabilità collettiva resta una priorità. E il rispetto delle regole è fondamentale per migliorare la qualità della vita nel capoluogo matesino. Tra chi denuncia e chi si adopera per migliorare, c'è una comunità che chiede più rispetto per la propria città, con la speranza che episodi del genere diventino sempre più rari.



### Bakery 4.0, il pastry chef bojanese Priolo sale sul palco a Milano

**BOJANO.** Ennesimo riconoscimento prestigioso per il trentenne panificatore-pasticciere bojanese Stefano Priolo considerato tra i migliori del settore a livello nazionale. Di recente, infatti, Priolo è stato tra gli ospiti d'onore all'undicesima edizione del Bakery 4.0 organizzato a Milano da "Il Panificatore Italiano" e "Italian Gourmet" con il patrocinio di Ambassadeurs du Pain Italia, Assipan, Richemont Club Italia. La sua presenza sul palco come oratore presso la sala convegni dell'Hotel Melià di Milano gremita all'inverosimile, sta a significare la massima considerazione che il comparto panificatori italiani ha per questo talentuoso artigiano molisano.

Con Stefano, sul palco, Chiara Baltieri e Mirko Zenatti membri della squadra italiana vice campione agli ultimi Europei di Panificazione.

«Con Chiara e Mirko siamo stati invitati come squadra italiana all'evento Bakery 4.0, uno degli appuntamenti più importanti per noi professionisti dell'arte bianca - ha dichiarato Stefano Priolo -

dra incredibile, che ha visto anche il mio croissant premiato come il migliore d'Europa davanti ai famosi maestri transalpini che per questa rinomata specialità vantano una lunga tradizione. Trovarmi davanti ad un pubblico costituito in gran parte da colleghi competenti e da appassionati, non lo nascondo, è stato un momento di grande emozione ed orgoglio. Con i miei compagni di squadra abbiamo condiviso il percorso che ci ha portato a questo prestigioso traguardo, frutto di un lavoro di squadra, dedizione e passione, rappresentando al meglio la tradizione e l'innovazione italiana. L'evento Bakery 4.0 - ha proseguito - non è stato solo un momento di celebrazione personale, ma un'occasione di confronto e di ispirazione, dove i più grandi artigiani e maestri del settore si sono riuniti per condividere esperienze e nuove tendenze. Ho raccontato come, con il mio croissant, ho voluto mettere insieme i migliori ingredienti del nostro territorio molisano e le tecniche più avanzate che ho appreso negli anni».

Priolo ha così concluso: «Colgo l'occasione per ringraziare di cuore tutto lo staff di Bakery 4.0 per avermi invitato e tutti i presenti alla manifestazione che mi hanno regalato il loro calore e il loro entusiasmo».

Intanto l'azienda di famiglia anche quest'anno si è riconfermata con due pani nella prestigiosa rivista "Guida Pane & Panettieri d'Italia 2024" del Gambero Rosso. Stefano Priolo, che rappresenta la quinta generazione di una famiglia di fornai, tiene alto il prestigio molisano nel settore con serietà, passione e professionalità, sfornando ogni giorno prodotti sani e genuini a lievitazione naturale, impastati con materie di prima qualità, cotti alla perfezione e dal sapore della tradizione molisana.

Durante l'evento abbiamo avuto l'onore di raccontare la nostra esperienza alla Coupe d'Europe de la Boulangerie tenutasi quest'anno in Francia, dove ci siamo classificati come vice campioni d'Europa. È stato un risultato di squadra incredibile, che ha visto anche il mio croissant premiato come il migliore d'Europa davanti ai famosi maestri transalpini che per questa rinomata specialità vantano una lunga tradizione.

