

LA STRADA È IL VIAGGIO

Noi pascoliamo liberi e tu?

A due ore d'auto da Roma, il Molise è l'ultimo avamposto di un'Italia rurale e intatta. Boschi a perdita d'occhio, agriturismi e pastori che raccontano una storia antica. Se cercate un angolo dove rifugiarvi, seguite queste tracce...

di DONATELLA BERNABÒ SILORATA
foto di NATALINO RUSSO

Pianori, colline, cavalli al pascolo. È il cuore del Molise, nei pressi di Monte Miglio e Vastogirardi.



Remoto, dimenticato, decisamente fuori rotta. Bisogna essere curiosi per mettersi in viaggio con destinazione **Molise**, “la regione che non c’è” o che almeno non c’era fino a mezzo secolo fa. La più piccola d’Italia, dopo la Valle d’Aosta, poco popolata, dove mandrie e greggi hanno spesso il sopravvento, numerose come sono. E dove gli inglesi cercano la seconda casa perché, come scrive il *Times*, l’*undiscovered Molise* piace più della Toscana e della Costiera amalfitana. Il mercato immobiliare della regione è cresciuto del 77 per cento, conferma il portale di compravendita online gate-away.com. E con i britannici arrivano belgi, canadesi e americani nella terra d’origine di Don DeLillo e Robert De Niro. *The untouched Italy*, l’ha definita la *Cnn*, l’Italia intatta che in pochi conoscono. E che pure ha i suoi primati: cinque foreste demaniali regionali, la prima Riserva Mab (Man and Biosphere) Unesco. E poi i tratturi, le vie erbose della transumanza tracciate dal calpestio di uomini e greggi nei secoli: 12 attraversano in lungo e in largo il territorio, cinque Tratturi Regi, larghi 60 passi napoletani (111 metri), e sette bracci secondari, chiamati anche tratturelli. Nel 1997 è stato istituito il **Parco regionale dei Tratturi**, mentre dal 2006 è in corso la candidatura Unesco a Patrimonio dell’Umanità. Intanto c’è chi si è inventato il **Tratturo coast to coast** e propone percorsi a piedi lungo questi tracciati millenari. Questo viaggio segue proprio la direttrice dei tratturi Celano-Foggia e Castel di Sangro-Lucera: è una sorta di itinerario

ad anello che circonda il cuore dell’Alto Molise, nella provincia di **Isernia**, a 200 chilometri da Roma. Grandi spazi e una bellezza non gridata che si scopre poco a poco, che si guadagna in auto curva dopo curva, su e giù per vallate e montagne che qui rappresentano il 50 per cento del territorio. Meglio non aver fretta, qui corrono solo le nuvole in cielo.

ROTTA ARCHEOLOGICHE

Il viaggio è la strada che scavalca montagne, si infila in boschi fitti di faggi e conifere (è qui il regno dell’*Abies alba*, il maestoso abete bianco); corre tra praterie verdi con cavalli al pascolo; sfiora paesini arroccati, torri medievali e resti archeologici che rammentano il passato importante di questa terra un tempo abitata dai Pentri, popolo fiero di stirpe sannita che seppa tener testa a Roma. Fermatevi ad esempio a vedere il **Teatro Tempio di Pietrabbondante** (II e I sec. a.C.), la più grandiosa testimonianza della civiltà sannita. Destinazione arcaica e *unplugged*, che ha le sue sorprese. Come **Borgotufi**, l’albergo diffuso nato dal recupero di un aggregato rurale di **Castel del Giudice**, 300 anime e la medaglia di comune virtuoso (comunivirtuosi.org). “Più che un’impresa, una dichiarazione d’amore verso un territorio di una bellezza primitiva”, spiegano Enrico Ricci e sua moglie Rosanna Donatelli, che insieme ad altri soci hanno accolto l’invito del sindaco Lino Gentile a investire su quelle che erano stalle e fienili abbandonati. E

1. Uno scorcio di Pietrabbondante, con un centro storico d’impronta medievale.
2-4. Il teatro sannita, con l’accesso agli ordini inferiori è dall’orchestra.
3. I resti del tempio. L’insediamento alle pendici del monte Saraceno rappresenta il più importante santuario e centro politico dei Sanniti tra il II secolo a.C. e il 95 a.C.



che oggi sono camere e suite ristrutturate con criteri antisismici, tutte in pietra locale e arredate con cura. Memoria e segni di architettura contemporanea in corten e vetro, una Spa con piscina e un ristorante che è stato affidato a una giovane cuoca, Alessandra Di Paolo, allieva di Niko Romito, lo chef tristellato di Castel di Sangro. Tra le proposte della sua cucina c'è un menu a base di mele di montagna fatto con i frutti del meleto biologico che circonda il borgo: 40 ettari coltivati, 13 varietà, tre antiche e autoctone.

GIARDINI E RISERVE NATURALI

Terra impervia e dolce al tempo stesso, il Molise è uno scrigno di biodiversità. Se alle porte di **Capracotta** si visita il **Giardino botanico della Flora appenninica**, ai piedi della montagna che i molisani chiamano del Leone addormentato, Paolo Di Benedetto coltiva una varietà autoctona di lavanda e alleva api: il risultato sono un olio essenziale e un miele, piccole quantità che vende nel suo ristorante a **Vastogirardi, Il Vecchio Granaio**. Doghe di legno alle pareti e un menu di carni ai carboni, polenta di farro, vellutate di verdure e uova al tartufo. Il tartufo, sia nero sia bianco (il più pregiato *Tuber magnatum Pico*), è un altro primato poco noto del Molise, visto che qui si raccoglie oltre il 40 per cento della produzione nazionale, con tuberi record contesi sui mercati internazionali.

Vastogirardi è un gioiellino: un borgo fortificato che risale all'anno Mille, con una piazza centrale, un tempo corte rurale, dove si affacciano la chiesa quattrocentesca di San Nicola e un pugno di case in pietra. Appena fuori del paese, la contrada Sant'Angelo merita una deviazione: a un paio di chilometri dalla strada asfaltata c'è un grande pianoro verde, con la sorgente del fiume Trigno e i resti di un tempio italico del II secolo a.C. . La **Riserva Mab di Montedimezzo** è a mezz'ora di auto, tra i comuni di Vastogirardi e San Pietro Avellana, il paese dei tartufi. I 291 ettari protetti sono parte di un più ampio e antico complesso di foreste appartenute nel XIII secolo agli Angioini, poi ai monaci certosini e quindi riserva dei Borbone. L'ex casino reale oggi ospita il centro di accoglienza e museo. Si parcheggia e si prosegue a piedi lungo i sentieri della riserva, tra boschi di cerro e faggio: la stagione regala pennellate di aranci e di gialli. In cammino si raggiunge il "Re faione", il faggio secolare alto più di 26 metri. La riserva accoglie anche animali selvatici in via di recupero, esemplari feriti di cinghiali, volpi e cervi. Per chi ama i cavalli la destinazione è **Staffoli Horses**, agriturismo, centro equestre e ristorante in posizione strategica per conoscere l'Alto Molise. Da oltre 20 anni Tiberio Sciuilli si occupa di questo avamposto di cultura e tradizioni molisane: 400 ettari a perdita d'occhio, querce secolari e prati dove si allevano gli animali e si pratica la monta americana con Enrico, figlio di Tiberio, che a 18 anni è già campione europeo Young Rider per la specialità Rei-

Boschi e riserve naturali attorno al borgo di Bagnoli del Trigno, famoso per il castello San Felice, di epoca longobarda.

Tratturi e bagagli

Lungo i tornanti e nella campagna molisana bisogna spostarsi con automobili sicure e confortevoli. Con Volkswagen Tiguan e Renault Scenic la guida è piacevole e c'è spazio per far scorta di vini e salumi



Volkswagen Tiguan.



Renault Scenic.

Se visitate il Molise in auto, incontrerete spesso insegne stradali che vi ricordano che siete nelle vicinanze di un **tratturo**, strada d'erba segnata dal passaggio di uomini e animali, larghe anche oltre 100 metri e lunghe centinaia di chilometri. Percorrerle richiede attenzione e prudenza. Meglio puntare su **auto spaziose**, perché negli antichi borghi che si incontrano si possono trovare mobili intarsiati, cesti, bottiglie di vino bianco Keres, salumi tipici come il saggicciotto e la soppressata, ceramiche e oggetti in ferro battuto.

Auto come la Tiguan di **Volkswagen** o la Scenic di **Renault** sono da considerarsi perfette. Prendiamo la **crossover Tiguan**. Il divanetto posteriore, scorrevole, consente di avere un vano di carico che varia da 520 a 615 litri: ci stanno anche **valigie extralarge**. La zona bassa della carrozzeria è protetta contro il pietrisco da fasce nere, mentre se si acquista il pacchetto off-road il paraurti davanti è smussato e il motore protetto da una piastra-scivolo aerodinamico. La 4motion, cioè la Tiguan con la trazione integrale, ha un manopola che consente di **selezionare la modalità di guida** secondo il fondo stradale da affrontare, asfalto, sterrato, neve. È una macchina che coccola, con il vano refrigerato per le lattine; con l'impianto multimediale che si comanda attraverso un display tattile da otto pollici, con il maxicruscotto da 12,3 pollici. L'ultima generazione di **Scenic**, una **monovolume** di dimensioni più abbordabili, è spaziosa e facile da guidare. A darle un'aria da giramondo snob sono i cerchi in lega da 20 pollici, una scelta che ha un notevole impatto scenografico e che secondo Renault non penalizza i consumi né le emissioni nocive, né fa diminuire il comfort del viaggio. Scenic è, soprattutto, versatile. Grazie alla funzione One Touch Folding i **sedili posteriori spariscono nel pavimento**. Un altro asso nella manica sta nel fatto di essere la prima vettura del suo segmento con il bracciolo centrale scorrevole, che nasconde un vano da 13 litri. Dietro ci sono anche i tavolini ripiegabili come quelli sugli aerei, che consentono ai bimbi di disegnare o di giocare con il tablet. Posti spaziosi, sedili che sorreggono bene il corpo e uno straordinario corredo di **funzioni elettroniche che anticipano la guida autonoma**, dalla frenata di emergenza automatica, che rileva anche i pedoni, al regolatore che mantiene la stessa velocità dell'auto che precede; dal parcheggio automatico alla possibilità di scegliere fra cinque modalità di guida (neutro, sport, comfort, perso, eco). Insomma, un'auto da fantascienza per percorrere le strade più vecchie d'Italia.

Paolo Artermi

RENAULT SCENIC

Monovolume, 5 porte 5 posti

DIMENSIONI

Lunghezza: 440 cm. Larghezza: 186 cm. Altezza: 165 cm. Baule: 572 litri.

MOTORE CONSIGLIATO

1.6 diesel da 130 cv

TRASMISSIONE

Trazione anteriore; cambio automatico a 7 marce

PREZZO

Da 21.900 a 33.350 €.

VOLKSWAGEN TIGUAN

Crossover, 5 porte 5 posti

DIMENSIONI

Lunghezza: 449 cm. Larghezza: 184 cm. Altezza: 163 cm. Baule: 615 litri

MOTORE CONSIGLIATO

2.0 gasolio da 150 cv

TRASMISSIONE

Trazione anteriore o integrale; cambio automatico a 7 marce

PREZZO

Da 27.500 a 45.500 €.



ning. I più allenati possono affrontare il trekking a cavallo di uno o più giorni. Il casale del XVIII secolo era una stazione di posta e accoglie il nucleo originario dell'agriturismo, con le stalle e il ristorante. La cucina è memorabile: sapori semplici e schietti, conto onesto. Grandi carni e pasta impastata, tirata e tagliata a mano dalle massaie del luogo. Confinante con l'immensa tenuta di Staffoli è la proprietà di **M/Y Country house**, una casa privata, con ampi spazi esterni, che domina dall'alto una collina e che i proprietari affittano per brevi periodi.

Dal bivio di Staffoli a **Capracotta** sono 13 chilometri di curve ampie e paesaggi che alternano pale eoliche e greggi al pascolo. In un'ora di cammino si raggiunge la cima di **Monte Campo** (1.746 metri), per vedere dall'alto la valle del Sangro e il paesino di Pescopennataro, abbarbicato al suo sperone roccioso. Capracotta è una stazione sciistica di tutto rispetto, con uno storico sci club fondato nel 1914 e un circuito ad anello per il fondo, considerato tra i più importanti d'Italia. Il centro storico ha conservato intatto il suo aspetto originario, con le stradine lastricate i bei portali in pietra. In un palazzetto di fine '700 c'è il ristorante **L'Elfo**: Michele Sozio, chef e sommelier, in cucina, sua moglie Franca Carnevale in sala. Una piccola impresa familiare che recupera i sapori autentici della transumanza come il *voccarusc' m'panicc*, il pane rafferma che i pastori accompagnavano con pancetta di pecora



essiccata, e la pezzata, un bollito di carne di pecora agli aromi. Si mangia davanti al camino, sotto travi di legno e un soffitto fatto ancora con gli antichi coppi. Il tartufo è di casa, nero e bianco, grattato al momento su tagliolini fatti in casa, e poi patate di montagna, legumi ed erbe selvatiche come l'ortica e carne di agnello. Per fare incetta di formaggi, **Oreste Trotta** affina 400 forme di pecorino e qualche dozzina di caciocavalli nella sua grotta, nel centro del paese. Chiedetegli di poter dare una sbirciatina. Sono pastori da tre generazioni, i Trotta. I loro animali ogni anno migrano verso le pianure del Gargano, formaggi di transumanza come si facevano una volta.

La tappa successiva è Agnone. Anche se è più lunga, la strada consigliata oltrepassa il pianoro di Prato Gentile e scende, tra curve e tornanti, nel fitto del **Bosco di Abeti**

Soprani. I rari e possenti esemplari di abete bianco, dal 1971 studiati dalla Società Botanica Italiana, insieme ai faggi secolari e a sorgenti e rivoli d'acqua disegnano una geografia che emoziona. Dopo un primo tornante, sulla sinistra, appare l'**eremo di San Luca**, in parte ricavato nel ventre della parete rocciosa. Due ambienti nudi e scarni con le tracce di chi ci ha vissuto in preghiera e solitudine: la cappella rupestre, il soppalco-giaciglio, i segni del focolare, le travi lignee.

VERSO SUD, A FAR PROVVISI

La strada prosegue tra distese ampie di pascoli di montagna sino ad **Agnone**. Poco prima del paese si incontra la **Locanda Mammì**. Stefania Di Pasquo ha ristrutturato la casa della nonna per dare spazio al suo

1. Non lontano da Agnone si trova la **Locanda Mammì**: in cucina Stefania Di Pasquo.

2. **Tramonto** sulle case in pietra di **Borgotufi**, albergo diffuso. 3. Interni di charme a **M/Y Country House**, a Vastogirardi.

1. Prato Gentile, a Capracotta.
 2. Non lontano da Capracotta si visita il Giardino botanico della Flora Appenninica.
 3. Nella riserva Mab di Montedimezzo si trova un faggio secolare, chiamato Re Faione.
 4. Escursioni a cavallo con le guide di Staffoli Horses, ad Agnone.



1



4



2



3

sogno: un ristorante e un b&b per chi viaggia tra queste montagne. Il centro storico di Agnone è a pochi minuti, si lascia l'auto per visitarne l'impianto medievale, il Museo delle Campane della Pontificia Fonderia Marinelli e per far una capatina in una delle più antiche pasticcerie d'Italia: la premiata ditta **Dolciaria Carosella**, fondata nel 1839, celebre per le "mandorle confettate ricce", brevetto esclusivo e depositato. Il negozio-museo conserva i mobili dell'epoca e, nelle vetrine, un campionario di scatole, ampole, attrezzi del secolo scorso. Un'altra

specialità di Agnone sono le ostie ripiene di zucchero bruciato, miele filante, cacao o cioccolato, noci, mandorle, buccia di arancio e di limone. Un tempo annunciavano il Natale, oggi si possono assaporare tutto l'anno, delicate e profumatissime. Capitare a dicembre ad Agnone significa anche imbattersi nella *'Ndociata*, la festa delle fiaccole che sfilano in corteo: il rito di fuoco si rinnova ogni anno l'8 e il 24 dicembre e di per sé vale il viaggio.

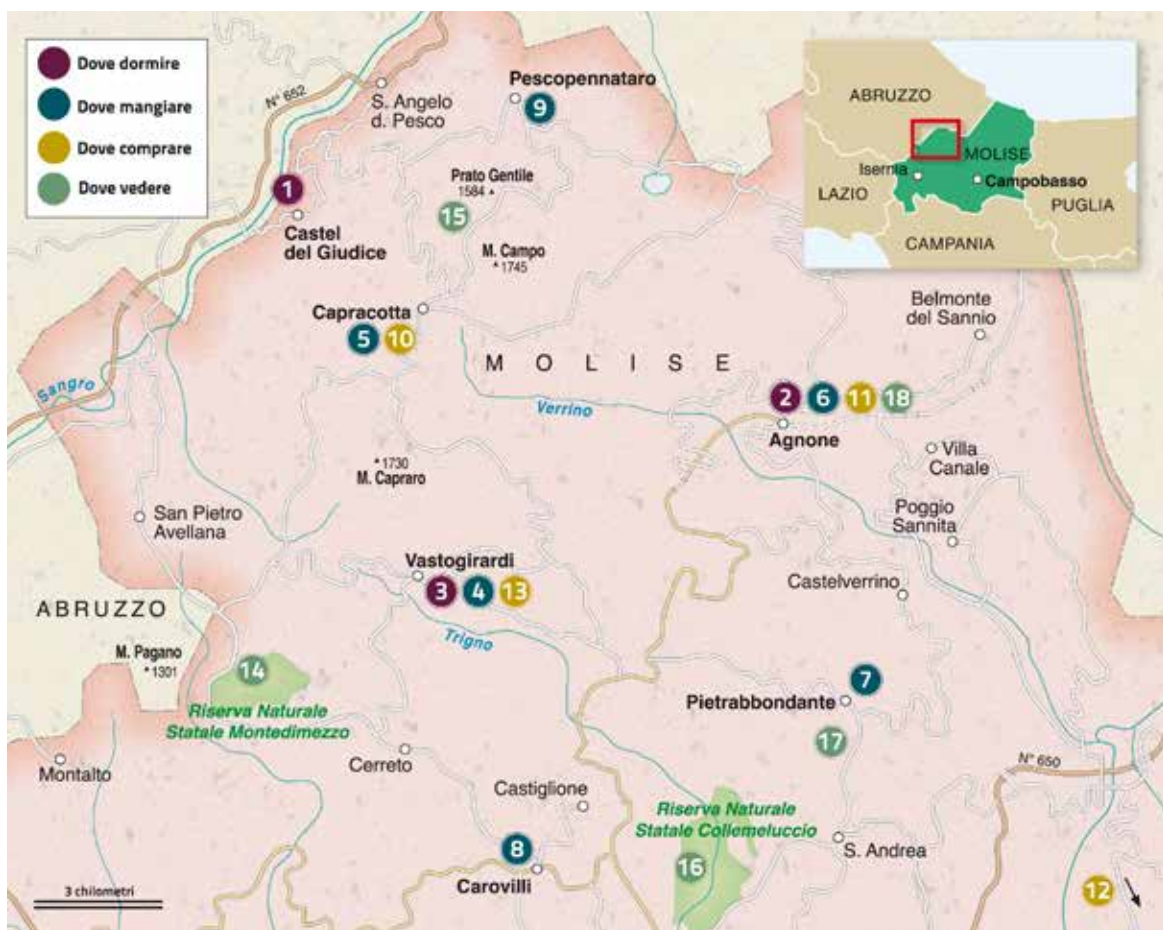
Lasciata Agnone, l'itinerario punta verso sud: **Pietrabbondante**, **Pescolanciano** e la **Riserva Naturale Orientata Collemeluccio**. La strada costeggia il fitto bosco di abeti e faggi; si parcheggia davanti al Centro didattico, che è anche un piccolo museo della fauna e flora locale. Ci sono 13 sentieri da percorrere, alcuni solo pedonali, altri anche ciclabili. Ai margini del bosco ci sono una fonte potabile, panche e barbecue per bivacchi open air; in alternativa, a dieci minuti di auto, c'è **La Grande Quercia**, un bel casale di pietra sotto una pianta secolare: cucina di tradizione autentica, menu fisso e grandi carni alla brace. Il Molise è anche una meta per gastronomi: conviene lasciare spazio nel bagagliaio e fare provviste di pecorino e stracciatella, lenticchie di Capracotta, vino rosso (la *Tintilia Doc* è l'orgoglio del territorio), funghi e tartufi, olio extravergine d'oliva (eccellente quello dell'azienda agricola Filiasi dei Marchesi di Carapelle). Così, una volta a casa, potrete dire finalmente che il Molise esiste. Ne avrete le prove tangibili. ①

DOVE CLUB
doveclub.it

Notti nel borgo

Borgo San Pietro, nel cuore storico di Agnone, è ricavato in due palazzine dei primi del Novecento dove sono state riportate alla luce mura e archi in pietra. La colazione è servita al Caffè Letterario di piazza Plebiscito. Con **DoveClub**, a novembre, un weekend di due giorni/una notte costa da 70 € a coppia, in doppia, trattamento b&b. Un'altra proposta di Doveclub è la **Locanda La Campana**, sempre ad Agnone, nei pressi della chiesa di Sant'Antonio Abate, recuperata con originalità, rispettandone l'architettura originale. Ad accogliere i clienti è Rosita, pronta a offrire, al mattino, torte fatte in casa. Con **DoveClub**, a novembre, due giorni/una notte costano da 69 € a coppia, in doppia b&b. **Plus DoveClub:** prenotando su DoveClub.it, l'assicurazione medico/bagaglio/annullamento è offerta.

Info: DoveClub.it, tel. 02.89.29.26.87.



Locande, tartufi, trekking

COME ARRIVARE

In aereo: conviene prenotare il volo con destinazione Roma Fiumicino, Napoli e Pescara (alitalia.com, easyjet.com, blueair-italia.it).
In auto: da nord, autostrada A1 con uscita San Vittore. Da sud, sempre sull'A1, uscita Caianello.

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno **cinque giorni**. Il costo è di circa 500 € a persona, escluso il viaggio.

DOVE Dormire

1 BORGOTUFI ALBERGO DIFFUSO

Le camere 8, 9, 10, 11, che si affacciano sulla "piazza gelata" sono le più comode per raggiungere reception, ristorante e Spa). Wi-fi gratuito e angolo cottura.
Indirizzo: via Borgo Tufi, Castel del Giudice (Is),
tel. 0865.94.68.20.
Web: borgotufi.it.

Prezzi: doppia b&b da 95 a 115 €. Ingresso alla Spa: 20 €.

2 LOCANDA MAMMI

Sette stanze, ben curate. Il ristorante alterna piatti del territorio e nuovi accostamenti: ordinate il carpaccio di lingua; gnocchi ortica e zafferano. Merita anche il baccalà, sempre presente in menu.
Indirizzo: contrada Castelnuovo, Agnone (Is),
tel. 0865.77.379.
Web: locandamammi.it.
Prezzi: doppia b&b da 60 a 70 €. Ristorante: 30 €.

3 M/Y COUNTRY HOUSE

Bella villa di nuova costruzione, arredata con molta cura. Ideale per un gruppo di amici o una famiglia allargata. Ampio open space con living, cucina e camino. Cinque camere, tre bagni, sala Tv. Tra le dotazioni: biciclette, altalena e giochi in legno, home cinema e playroom con calcio balilla, ping pong e tavolo da biliardo.
Indirizzo: Vastogirardi (Is),
cell. 335.27.42.35.
E-mail: my.countryhouse69@gmail.com.
Prezzi: da mille (weekend per

quattro persone) a 5mila € (una settimana per nove persone).

DOVE Mangiare

4 IL VECCHIO GRANAIO

Atmosfera da stube in inverno, bel patio in giardino per l'estate. Tartufo, zuppe e carni ai carboni. Acquistate l'olio di lavanda e il miele, prodotti dal titolare.
Indirizzo: località Trigno, Vastogirardi (Is),
tel. 0865.83.62.25.
cell. 338.72.33.260.
E-mail: vecchiogranaio@tiscali.it.
Prezzo medio: 35 €.

5 L'ELFO

I piatti da preferire? Paste al tartufo, cosciotto di agnello al profumo di limone e lavanda su cicoria selvatica.
Indirizzo: via Campanelli, Capracotta (Is),
tel. 0865.94.91.31;
cell. 328.73.17.945.
Web: ristoranteelfo.it.
Prezzo medio: 35 €.

6 STAFFOLI HORSES

La saletta del camino è intima

e raccolta, ma ha solo due tavoli: meglio prenotare. Il piatto da non mancare è il carpaccio di carne: un velluto al palato. La struttura offre anche alloggi, essenziali nell'arredo e confortevoli (doppia 55 €). Uscite a cavallo su prenotazione: un'ora, 20 euro a persona.
Indirizzo: Sp Montesandrina, Km 100, Agnone (Is),
tel. 0865.77.17.777.
Web: staffoli.it.
Prezzo medio: 20-25 €.

7 LA TAVERNA DEI SANNITI

Ottimi gli antipasti e il vino della casa.
Indirizzo: contrada S. Andrea, Pietrabbondante (Is),
tel. 0865.76.90.07.
Web: tavernadeisanniti.it.
Prezzo medio: 30 €.

8 LA GRANDE QUERCIA AGRITURISMO

Camino acceso e grandi bisticche ai ferri. Se il tempo lo consente, la veranda regala un bel panorama sulla valle. Per chi vuole fermarsi ci sono cinque camere con bagno: arredi semplici e buona accoglienza.
Indirizzo: contrada Fontcurelli 30, Carovilli (Is),
tel. 0865.83.87.12,
cell. 340.84.27.148.
Web: www.lagrandequercia.info.
Prezzo medio: 25 €.

9 LE PANCHE

Due i piatti da preferire: l'agnello alla brace "sotto la coppa" e il pesce fresco dell'Adriatico.
Indirizzo: via Rio Verde 2, Pescopennataro (Is),
tel. 0865.94.13.50,
cell. 338.24.47.905.
Web: lepanche.it.
Prezzo medio: 25 €.

DOVE Comprare

10 TROTTA SELEZIONA & STAGIONA

Puro artigianato caseario: il caciocavallo semistagionato ha una crosta sottile e naturale (niente paraffine o prodotti sintetici a copertura). Il pecorino è disponibile sia semistagionato sia stagionato, da tavola e da grattugia.
Indirizzo: via S. Maria di Loreto, Capracotta (Is),
tel. 0856.94.52.69.
Web: trottasapori.it.



1. Al ristorante L'Elfo di Capracotta si ordinano **paste al tartufo**.

2. Le cucine di **Borgotufi** sono dirette da **Alessandra Di Paolo**, allieva di Niko Romito.

3. **Staffoli Horses:** cucina del territorio e sapori genuini.

4. Da **Trotta**, a Capracotta, si acquistano **caciocavallo e pecorino**.



11 DOLCIARIA CAROSELLA

Le mandorle ricce sono la specialità, ma anche l'ostia ripiena merita un assaggio. Il locale è un tuffo nella storia: soffermatevi a leggere il medagliere esposto alla parete, che ne racconta la storia e i riconoscimenti.
Indirizzo: corso Vittorio Emanuele 235, Agnone (Is),
tel. 0865.78.247.
Web: dolciariacarosella.com.

12 AZIENDA AGRARIA FILIASI DEI MARCHESI DI CARAPELLE

Un extravergine di grande qualità in bottiglie numerate, prodotto nelle tenute dell'antico feudo dei Marchesi di Carapelle.
Indirizzo: Villa Centocelle, Sant'Elia a Pianisi (Cb),
cell. 349.37.07.020.
E-mail: mail.carlopani@gmail.com.

13 CASEIFICIO FONTE LUNA

Lavorazioni artigianali, solo latte di montagna da mucche prevalentemente di razza brunalpina. La specialità è la stracciata di Vastogirardi, prodotta con latte vaccino intero crudo in strisce di pasta filata, larghe 4/5 centimetri e

spesse un centimetro circa.
Indirizzo: località Sterparo, Vastogirardi (Is),
tel. 0865.83.61.36.
Web: caseificiofonteluna.it.

DOVE Andare

14 RISERVA MAB COLLEMELUCCIO - MONTEDIMEZZO

Comprende due aree naturali, distanti l'una dall'altra 15 chilometri: la Riserva Montedimezzo, tra i comuni di Vastogirardi e San Pietro Avellana, e quella di Collemeluccio, nel comune di Pescocolanico.
Indirizzo: Vastogirardi,
tel. 0865.39.35.
Ingresso: gratuito. Il Centro Visite Montedimezzo è aperto dalle 9 alle 16. Il Sentiero di Colle San Biagio è accessibile anche ai disabili.
Web: riservamabaltomolise.it.

15 GIARDINO DELLA FLORA APPENNINICA DI CAPRACOTTA

Percorso didattico con oltre 500 specie tipiche della flora montana. Tra quelle di maggior



Web: pietrabbondante.com/Teatro

18 MUSEO DELLE CAMPANE

Attiguo alla Fonderia Marinelli, attiva fin dal Medioevo.
Indirizzo: via Felice D'Onofrio 14, Agnone (Is),
tel. 0865.78.235.
Web: campanemarinelli.com.

DOVE Active

ASSOCIAZIONE ATTRAVERSO IL MOLISE

Con il progetto *Tratturo coast to coast* propone trekking stanziali e itineranti (con trasporto dei bagagli) lungo i tratturi in primavera e autunno. *Sulle Orme dei Sanniti* è il cammino lungo il Regio Tratturo Castel di Sangro-Lucera, da Alfedena a Lucera: otto giorni e 160 chilometri a piedi. In occasione della *Ndocciata* viene proposto, dal 7 al 10 dicembre, il trek residenziale con base a Pescopennataro e Agnone.
Web: tratturocoast2coast.org.

pregio, il Giglio martagone, il Giglio rosso, l'Orchidea palmata. Su prenotazione, visite guidate.
Indirizzo: a 1,5 chilometri da Capracotta, in direzione di Prato Gentile-Pescopennataro,
tel. 0874.40.41.21;
cell. 366.21.64.725
Ingresso: 3,50 €.
Web: www.giardinocapracotta.unimol.it.

16 RISERVA NATURALE ORIENTATA COLLEMELUCCIO PESCOLANCIANO

363 ettari, bosco di abete bianco e faggi. Area picnic con fonte di acqua, panche e tavoli; punti barbecue in pietra. Tredici i sentieri segnalati: il Corpo Forestale organizza percorsi guidati. Da vedere il Grande Faggio a 300 metri dal centro visitatori.
Web: riservamabaltomolise.it.

17 TEATRO SANNITICO DI PIETRABBONDANTE

Maestoso complesso di culto edificato dai Sanniti.
Indirizzo: località Calcatello, Pietrabbondante (Is),
tel. 0865.76.129.
Orari: 10-15.30, chiuso lun.
Ingresso: 2 €.

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

Gli esperti di DoveClub sono a disposizione per offrire preventivi gratuiti e dare informazioni anche su altre destinazioni del Molise. Orari: lun.-ven. 9-20; sab. 10-19. Costo di una chiamata nazionale.