

Il primo affascina, il secondo **Strega**

di Maurizia Castagna

Come ogni località che si rispetti anche Benevento ha le sue specialità gastronomiche. Con la differenza che le specialità beneventane hanno una storia tanto antica quanto "squisitamente letteraria". Basti pensare che nel 60 d.C. il poeta latino annoverava la cupedia (più tardi "copata"), progenitrice del tra i prodotti tipici di Beneventum e del in generale. Il nome cupedia, che letteralmente significa "cose desiderata" (o anche cupita, "desiderata") si rifà alla squisitezza di questo dolce che lo rendeva, appunto, desiderabile. Era un dolce a base di miele, albume d'uovo, mandorle o nocciolo, diffuso tra le classi ricche come tra quelle povere. Ben poco si differenziava dal futuro torrone, che sarebbe nato come versione raffinata della cupedia, annaspato o ricoperto di grana di zucchero. La fama del torrone di Benevento, già endave dello Stato Pontificio, si diffuse in particolar modo nel XVII secolo, poiché in occasione delle feste natalizie il prodotto era mandato finanche a Roma a prelati e ad alti personaggi della capitale di cui Benevento faceva parte. Nel secolo successivo, infatti, nacque il Torrone del Papa, con zucchero liquefatto, pinoli e frutta sciroppata, oltre al Perfetto Amore, ricoperto di cioccolato, limone o caffè, e all'Ingranito, arricchito da confetti cannellini. Furono però i Borbone - nel a valorizzare questo prodotto facendolo diventare una specialità natalizia: alla casata fu dedicato il Torrone della Regina. Oggi, il torrone di Benevento conserva la semplicità di sempre. E' prodotto prediligendo le tecniche artigianali, ne sono sfornate nuove varietà che hanno pur sempre alla base la stessa ricetta vecchia di secoli. Gli ingredienti utilizzati provengono rigorosamente dal Sannio: così facendo vengono anche incoraggiate alcune produzioni locali, come quella del miele. La sua fama è inter-

nazionale; continua ad essere un dolce soprattutto natalizio: in particolare è diffuso il torrone bianco, alle nocciole o alle mandorle. Il torrone del Sannio si sposa splendidamente con un liquore che, in quanto a celebrità non ha eguali: lo Strega. E' probabilmente il liquore italiano più antico e conosciuto nel mondo; celebrato anche dai film che hanno fatto la storia del nostro cinema come "Osessione" di Luchino Visconti o "Matrimonio all'italiana" con Marcello Mastroianni, ma anche "Ieri, Oggi e Domani" o il più recente "Pane e Tulipani". Suadente e leggendario, già nel nome, il liquore "Strega", non ha bisogno d'ulteriori presentazioni. Se, colti dalle magiche suggestioni del luogo, si vuol far correre la fantasia, potremmo ipotizzare che, la Strega fosse il nettare che innaffiava i sabbia. Il Liquore Strega fu presente nei primi spot radiofonici degli anni '30 e nel primo Carosello trasmesso dalla Rai nel '54. Molti i testimonial celebri sul piccolo e sul grande schermo; chi non ricorda il noto slogan che recitava: "il primo sorso affascina, il secondo strega". Correvano i favolosi anni 60', ed una splendida Sylva Koscina incantava i telespettatori che seguivano il Carosello reclamizzando il gioiello di "Casa Alberti". Perché, è dal lontano 1860 che, il caposipite Giuseppe Alberti fondò la fortunata fabbrica di liquori. La Strega nasce dalla distillazione a caldo in piccoli alambicchi di circa 70 erbe e spezie pregiate provenienti dai paesi dell'Europa, dell'America centrale e dell'Oriente.

Prodotto assolutamente naturale, riceve il caratteristico colore giallo dello zafferano aggiunto nell'infusione alcolica; una lunga stagionatura in tini di rovere consente poi il perfetto bilanciamento degli aromi ed il conferimento del caratteristico gusto fine e vellutato. Eccellente dopo pasto, esprime la sua versatilità nei più svariati modi di consumo assicurando, a chi chiede qualcosa di più, un sicuro appagamento già nel berlo liscio, con ghiaccio o ghiacciato. Per il suo gusto caldo e per il colore solare è diventato compagno inseparabile di long-drinks, di cocktails, ma è utilizzato anche in aggiunta al gelato, alla macedonia e quale ingrediente nella preparazione di dolci.



In alto Sylvia Koscina, testimonial di uno degli spot più famosi di casa Alberti. Sotto vari tipi di torrone e alcuni ingredienti (in questo caso polvere e chicchi di cacao, e noci)



PREMIO STREGA

Strega, non è solo da decenni sinonimo di prodotti di qualità, ma dal 1947, è il nome del più importante premio letterario italiano, scarno prestigioso della storia della nostra cultura. La famiglia Alberti da anni segue con dedizione e spogiosità gli Amici della Domenica, con cui organizza il Premio fin dalla sua fondazione dimostrando così di essere la-

zienti da italiani più sensibile e attenti alle tematiche culturali. C'è una bellissima storia d'amore, alle radici del premio Strega, che vede coinvolti gli Alberti in delitto, nella persona di Guido Alberti industriale con la passione per la recitazione e buon amico dei coniugi Bellocchi. Una storia fatta di passione e fede, sentita più che ragionata.

