

Il Prodotto

Pampanella, carne, peperoncino e "saper fare". San Martino in Pensilis ne è la patria indiscussa. E' qui che è buona da...Molise!

Carne di maiale, peperoncino, aglio e aceto. Semplicemente gustosa.

Risale al novembre 2002 l'adozione della Denominazione Comunale a San Martino in Pensilis, centro di quasi cinquemila abitanti nell'immediato entroterra molisano, poco distante da Termoli. San Martino in Pensilis va ricordato per il centro storico, preservato e affascinante, caratterizzato da una rete di vicoli stretti e ordinati e da un ventoso belvedere che domina le colline circostanti.

Ma San Martino in Pensilis è anche il paese della Carrese, una corsa dove i protagonisti sono la coppia di buoi condotti dai capitani delle tre squadre che trainano carri di legno. I Sanmartinesi si preparano un anno alla corsa e vanno in estasi gli ultimi giorni dei preparativi; quasi si estraniavano dalla realtà il giorno della corsa, il 30 aprile di ogni anno. I buoi sono venerati come accade per simili corse rituali con i cavalli.

Una delle prime azioni che il giovane sindaco Vittorio Facciolla ha voluto mettere in campo è la piena attuazione del mandato del Consiglio di individuare quei prodotti che raccontano la storia di queste colline ed appartengono alla storia ed alla cultura dei Sanmartinesi.

Facile individuare tra essi la pampanella, prodotto grazie alla quale i Sanmartinesi sono riconosciuti nella loro Regione e nelle aree circostanti. La pampanella è uno di quei cibi arcaici legati al territorio da periodo imprecisato, certo di fattura contadina poiché nella preparazione si utilizzano carne di maiale (specie quella con qualcosa più d'un filo di grasso), peperoncino, aglio e aceto. La carne viene cosparsa da aglio fresco tritato finemente e sale, poi da peperoncino piccante e dolce ed infine messa nel forno perché si cuocia. Prima di servirla è irrorata di aceto. Molti preferiscono consumarla appena tolta dal forno per esaltarne gli aromi, ma c'è chi non disdegna farla raffreddare. In entrambi i casi suggerisco di mettere sul tavolo anche una bottiglia di vino locale, da uva tintilia. Di solito viene venduta nelle sagre paesane, nei mercati, nelle fiere. E ovviamente è sempre disponibile nelle macellerie di San Martino in Pensilis.

I Produttori di Pampanella DE.CO. Macelleria Fratelli Muccillo, via Marina 2, telefono 0875604197 Giuseppe La Vecchia, via Pace 11, telefono 0875605330
Comune di SAN MARTINO IN PENSILIS
Via Croce n. 34
Tel.0875 604725