

## **“Provateli nel caffelatte. E non chiamateli taralli!”. Un imprenditore racconta come ha rilanciato la specialità di Venafro**

14 Aprile 2025



VENAFRO - Un anello intrecciato a mano di croccante pasta di pane, quella che avanzava dall'impasto di filoni e pagnotte. I v'scuott ovvero i taralli all'olio tipici di Venafro (Isernia) oggi porta del Molise un tempo parte della Terra di Lavoro, rappresentano una prelibatezza semplice e fragrante che ha conservato nel tempo la sua anima conviviale e genuina.

Finiti nell'Arca del Gusto di Slow Food in quanto tradizione che rischia di scomparire, gli speciali taralli devono all'estro imprenditoriale dei (pochi ma buoni) laboratori artigianali locali un posto di riguardo tra le eccellenze molisane.

È di questi giorni il Premio Molise Eccellenze 2025 riconosciuto dalla Camera di Commercio-Regione Molise al Biscotto di Venafro. E si punta finalmente alla De.C.O, la Denominazione comunale di origine. Tanto più che Venafro, Città dell'Olio, ospita il Parco regionale storico agricolo dell'Olivo di Venafro, la prima area protetta dedicata all'olivo, unica nel suo genere nel Mediterraneo.

“Ci stiamo battendo per questo, c'è una delibera datata 2016 che riconosce la De.C.O. ma a

tutt'oggi non si è riunita la commissione per l'approvazione definitiva" racconta a *Virtù Quotidiane* **Gianni Aufiero**, sornione e intuitivo imprenditore del luogo che a 50 anni si è dato alla commercializzazione della specialità venafrana puntando su una comunicazione moderna ed efficace, degustazioni dedicate e soprattutto sull'alta qualità degli ingredienti alla base dello speciale prodotto. Che ha rinominato Biscotto di Venafro, "e non tarallo" precisa, "bis-cotto perché cotto 2 volte, prima bolliti e poi asciugati in forno, perciò abbiamo deciso di chiamarli così".





Un prodotto che va via come il pane e non solo tra i locali (i quali amano acquistare il Biscotto ancora caldo e nemmeno confezionato, sfuso, e per questo attendono in fila la sfornata). Anche tra buongustai del nord, torinesi su tutti racconta Aufiero, i Biscotti vanno forte potendo contare su consegne giornaliere a domicilio e sulla vendita online.

Ogni giorno nella microbottega di via Mulinello al centro del paese, immersa un contesto di limpide acque sorgive che alimentano la Fontana delle 4 cannelle (da cui il nome dell'insegna), Aufiero, fisso al bancone, e la moglie **Enza Luminiello**, regina del laboratorio - sorto con la spinta del suo lievito madre - sfornano qualcosa come 100 kg di biscotti e anche qualcosa in più. Ogni sfornata è di 25 kg, si inizia alle 9 del mattino, l'ultima verso le 13, e nel fine settimana si arriva anche a 5 sfornate.

Senza contare le ordinazioni speciali per accompagnare confetti e bomboniere. "A memoria secolare il biscotto veniva lanciato dai balconi insieme ai confetti al passaggio degli sposi" ricorda Aufiero indicando alla parete la foto d'epoca con il corteo nuziale e gli ombrelli aperti per raccogliere i biscotti della festa.





Ciò che rende uniche al gusto quelle coroncine di pasta semplici come il pane ma più friabili è l'impasto, il cuore della ricetta come dice Auffero, preparato con pochi ed essenziali ingredienti genuini: farina poco raffinata, olio evo selezionato dai frantoi della piana di Venafrò, acqua pura, sale, lievito naturale e finocchietto selvatico.

“Nel nostro impasto”, continua, “vanno 300 ml di olio extravergine di oliva per kg di farina, una percentuale importante. L'olio è di varietà nostrane e sempre di prima qualità ovvero della giusta acidità. Ne consumiamo 6-7 mila litri l'anno di qualità certificata, un prodotto storicamente decantato dai grandi scrittori latini per la sua eccellenza” sottolinea. “La riprova è che anche dopo un mese i nostri biscotti non rischiano di cambiare gusto, non fanno mai di vecchio. Diamo la scadenza a 6 mesi ma possono tranquillamente reggere 1 anno”.

“Ogni passaggio è fatto con cura per rispettare la tradizione. È così anche per i nuovi gusti che stiamo lanciando con i “Biscottini” di formato più piccolo, vale a dire alla cipolla rossa,

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) “Provatevi nel caffelatte. E non chiamateli taralli!”. Un imprenditore racconta come ha rilanciato la specialità di Venafrò

alle cime di rapa con pesto di broccoli sott'olio, e alla pizzaiola con pesto di pomodoro secco olio e origano”.



Quanto all'aroma tradizionale, il finocchietto selvatico, va specificato che non si tratterà mai di un finocchietto campestre raccolto dove capita, ma di una spezia garantita igienicamente e della stessa intensità aromatica, "ovvero della stessa partita, che assicuri lo stesso risultato ogni volta" traduce lo scrupoloso imprenditore. Quindi la cottura, a sua volta tecnologicamente evoluta: in forno da pasticceria rotor, senza problematiche di impurità legate alla combustione della legna come in passato.

"Dopo varie prove e verifiche siamo arrivati all'impasto perfetto. Tante volte", confessa Aufiero, "abbiamo chiuso la porta del negozio dicendo che il prodotto era terminato, in realtà eravamo dentro a fare le prove per migliorare impasto e cotture", sorride.

"A un certo punto è successo che perfino chi era abituato a preparare i biscotti in casa ha creduto nel nostro prodotto, ci hanno dato consigli preziosi sulla migliore cottura mettendoli poi a confronto con il gusto di quelli preparati dalla propria nonna. La soddisfazione più grande", conclude, "è che oggi gli anziani che li hanno preparati in casa per una vita, li mandano a comprare solo da noi".