



IL GOURMET Italia

Ottobre 2019

Numero unico stampato in occasione del Gran Convegno 2019
dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it

I GOURMET NELLA CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA

23° Gran Convegno
Internazionale d'Italia

Matera

4-5-6 ottobre 2019



REDAZIONALE

La bella Matera

Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa

È ancora viva l'eco tra i Gourmet delle piacevoli giornate trascorse in Veneto appena un anno fa e già siamo in viaggio verso la bella Matera per il 23° Gran Convegno Nazionale. Ci ritroveremo in una natura insolita ed aspra, per vivere una esperienza dai contorni diversi ma con i medesimi obiettivi: conoscere meglio una realtà territoriale, grazie al contributo di coloro che in questo territorio affondano le radici, per suggerne i nettari più profumati, per ascoltarne i mormorii più riposti, per entrare, insomma, in piena simbiosi con una realtà che finora è stata lontana ai più e a molti ostile.

Già, la bella Matera, che in pochi decenni ha saputo compiere il difficoltoso cammino in grado di strapparla via da una condizione di vergogna nazionale per la sua totale lontananza da quell'idea di progresso che ha accompagnato gli anni impolverati d'oro dell'ultimo dopoguerra, per condurla a una contemporaneità che la vede primeggiare in Europa, per presentarvi un esempio di modello culturale, mirabile per l'equilibrio che propone tra passato e presente, tra memoria e speranza, tra natura e esperienza. Sapremo certamente fruire di que-

sti intensi insegnamenti attraverso le ghiotte occasioni che la sapiente organizzazione dei nostri amici lucani ha saputo mettere in campo: pur nel breve trascorso di tempo che qui attraverseremo potremo cogliere le caratteristiche fondamentali di questa terra, che ha vissuto momenti alterni di isolamento e di comunione, periodi di contatto alle culture più eccellenti seguiti da epoche di regresso verso quella fase primordiale che ha continuato a solidificare la base di ogni futura evoluzione.

Questo numero della nostra rivista intende, come conviene, presentare questo nostro incontro attraverso le parole competenti e appassionate della nostra Presidente e della Console di Matera-Altamura, un Consolato di recente istituzione ma già capace di interpretare i nostri valori e di intercettare le nostre aspettative.

Accanto alla voce istituzionale intendiamo proporre un'idea di itinerario lungo le terre lucane, non solo punteggiato da questa natura che sa emancipare la sua asprezza primitiva con una policroma esplosione di essenze vegetali, ma cadenzato dalle pagine dei tanti scrittori e poeti che vi hanno vissuto, dall'augusto Orazio

a Rocco Scotellaro, dalla voce alta di Carlo Levi a quella fievolissima di Isabella Morra, vittima inconsapevole delle guerre degli uomini.

Concludiamo elencando, come al solito, i prodotti più apprezzati fra i tanti che questa regione offre, molti dei quali da vari secoli. Anche i formaggi, i salumi, le verdure, gli arrostiti e i vini sapranno parlarci di un incontro tra natura e sapienza, tormentato ma stimolante come tutti i conflitti.

Anche quest'anno premieremo, in memoria della nostra socia Adelaide Masella, uno studente meritevole della città che ci ospita. È questa una iniziativa che ci rende particolarmente orgogliosi e che ha già dimostrato la grande potenzialità che sorregge tanti nostri giovani quando è nutrita da autentica passione.

Infine potremo approfondire grazie all'apporto di illustri specialisti, il mondo misterioso del tartufo, raro frutto della terra profonda che arricchisce anche questa parte estrema della penisola. Scienziati e operatori ci indicheranno virtù e natura di un tubero che fu caro ai Romani e che esalta ancora le nostre tavole.

Buona lettura, quindi, e, soprattutto, buon 23° Gran Convegno!

UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS – ITALIA

Luciana D'Aprile Romano - Console Nazionale Presidente
Antonio Eugenio Maria Masella - 1° Console Delegato Vicepresidente
Roberto Bonelli - Console Nazionale Tesoriere
Raffaella Cinelli - Console Nazionale Segretario
Luigi Togn - Console Nazionale alle Pubbliche Relazioni
Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa
Giuseppe Corti - Console Nazionale per le Attività Culturali e Cerimoniere
Ernesto Amaducci - Console Territoriale di Bologna-Modena-Ferrara-Reggio Emilia
Sandro Angelozzi - Console Territoriale di Pescara ed Abruzzo Ulteriore
Alan Bertolini - Console Territoriale del Trentino Alto Adige-Sud Tirolo
Alessandro Bonelli - Console Territoriale di Siena-Firenze e Toscana
Ersilia Caporale - Console Territoriale di Lanciano ed Abruzzo Citeriore
Vincenzo Cuomo - Console Territoriale di Potenza
Stefano Maggi - Console Territoriale di Avezzano, Abruzzo Interiore
Arnaldo Toffon - Console Territoriale di Bassano del Grappa e Veneto
Paolo Pinelli - Console Territoriale di Isernia e Molise
Paolo Pagliacci - Console Territoriale di Spoleto ed Umbria
Marilena Traili - Console Territoriale di Matera-Altamura

**hanno il piacere e l'onore di convocarvi i giorni 4-5-6 Ottobre 2019 per il
23° Gran Convegno Internazionale d'Italia dell'Union Europeenne des Gourmets**

IL SALUTO DELLA CONSOLE PRESIDENTE

Una Terra dai mille volti

Luciana d'Aprile Romano – Console Nazionale Presidente



Carissimi Amici Gourmets, eccoci tornati dopo alcuni anni a celebrare il nostro Gran Convegno Internazionale d'Italia in terra lucana, a Matera, uno dei siti più antichi del mondo, abitato senza soluzione di continuità dalla preistoria ai giorni nostri.

La Basilicata è terra dai mille volti e dalle notevoli contraddizioni, ma che, da sempre, stupisce ed emoziona con la forza dei suoi paesaggi, dei suoi colori, dei suoi orizzonti incontaminati e arcaici delle sue tradizioni e della sua generosità.

Sono sensazioni che sovente si ritrovano nel richiamo di un sapore o di un odore che si è fortemente radicato nella memoria anche del viaggiatore più distratto.

Immergiamoci, dunque, nell'atmosfera di odori, sapori e rumori di una re-

altà in cui le antiche abilità greche si sono fuse, nel tempo, così armonicamente con le capacità di questa terra determinando associazioni tra prodotti che, specialmente nell'arte enogastronomica, hanno manifestato una creatività che continua a raccontare di luoghi specifici, di tradizioni e culture locali che conservano le loro eccellenze anche nell'ottica di moderne interpretazioni.

Eccellenze che bisogna apprezzare in tutte le sue molteplici sfaccettature e direttamente in una cornice di bellezze naturali che hanno incantato persino grandi cineasti italiani e internazionali, facendo da sfondo a storie sviluppate sul grande schermo.

Sono tutte esperienze "storiche" che definiscono i tratti della civiltà locale a testimonianza della qualità totale di una regione e per

la cui maggior conoscenza ci facciamo sostenitori e ambasciatori.

Perché siamo anche noi Gourmets ad avere il compito, attraverso la promozione del gusto, di promuovere saperi e sapori di un territorio.

Ce lo ricorda il giuramento stesso dei Gourmets europei "... avere a cuore la cultura del buon bere e del buon mangiare".

Un fine ottenibile con il recupero dell'identità storica a tavola, con la riscoperta di antiche ricette, con la conservazione degli antichi sapori della tradizione, fino a giungere a processi innovativi che, tramite l'utilizzo di prodotti locali, funga anche da volano alla formazione e alla crescita della società civile ed in particolare dei giovani.

La Basilicata è terra che offre un'ampia varietà di prodotti locali per i quali sono

stati già ottenuti numerosi riconoscimenti ed altri ne sono in corso e sarebbe troppo lungo elencarli tutti, ma ce n'è uno che pochi sanno originario di questa terra: il tartufo.

Potremmo definirlo "un mito mancato" perché pochi sono a conoscenza che tra le tante varietà presenti sul territorio ve n'è una che non ha nulla da invidiare alla grande qualità del tartufo bianco presente in altre località del territorio italiano. È a questo "re" della tavola che abbiamo dedicato il tema dell'incontro che fa da corollario al Gran Convegno del 2019, con la speranza che la scelta sia di stimolo alla valorizzazione di questa e di tutte le altre preziosità del territorio, in una simbiosi tra terra e mare che meritano di essere apprezzate soprattutto dai giovani.



IL SALUTO DEL CONSOLE TERRITORIALE

Benvenuti a Matera

Marilena Tralli - Console Territoriale di Matera-Altamura

Carissimi soci, sono molto onorata di avervi a Matera, oggi Capitale Europea della Cultura, una delle più antiche e suggestive città del mondo, che racconta la storia dell'uomo con un passaggio quasi impercettibile dalla preistoria alla storia, che sa mostrare l'estenuante battaglia ingaggiata dall'uomo per sopravvivere in un ambiente aspro e impraticabile. Qui l'uomo ha sempre rivolto lo sguardo al cielo e con la pittura rupestre ha portato il cielo nel buio delle grotte, dove è cominciata la vita di questa città.

Il paesaggio degli antichi Rioni Sassi oggi stupisce gli stessi materani, che portano dentro ancora il ricordo di una città abbandonata, spettrale, senza suoni, senza colori.

Oggi Matera riscatta un passato di dolore e sofferenza e mostra un incredibile patrimonio artistico celato nei suoi più intimi spazi; è stata studiata, fotografata, disegnata, restaurata e riconsegnata all'umanità perché anche il viaggiatore più distratto rimanga affascinato dai suoi silenzi, dal suo procedere lento verso un futuro dove conservi sempre la sua immagine sbiadita nei colori, ma viva e forte nel messaggio di reazione di un popolo ad

una storia spesso senza vincitori. Matera è la città del pane, l'alimento fondamentale per la comunità degli antichi rioni; nel dopoguerra erano attivi diciassette forni a legna per la cottura del pane, preparato in casa con la farina di grano duro e il lievito madre, in tutte le famiglie, dalle donne, uniche vere strateghe e responsabili del sostentamento della famiglia; il pane si mangiava a colazione, a pranzo e a cena, accompagnato da quello che il lavoro dei campi poteva procurare: verdure spontanee, ortaggi, uova o semplicemente olio d'oliva; era consumato fresco o bagnato, in acqua calda d'inverno e fredda d'estate.

Molto in uso a Matera il consumo delle interiora di agnello, in piccoli pezzi avvolti nell'omento, profumati dall'alloro e arrostiti sulla brace di lentisco (gnummred) o in un unico grosso involtino, detto cazz'marr (dallo spagnolo arcaico scarto di cacciagione) cotto al sugo o al forno con le patate.

In provincia di Matera, nei comuni di Tricarico, Grassano, Caciano e Garaguso, c'è una particolare vocazione per la salsiccia, il salame, la soppressata e il capocollo di maiale o di suino nero e permane la tradizione

di farlo e consumarlo in casa; quindici comuni sono compresi nell'area di produzione del Canestrato di Moliterno che da qui raggiunge i fondaci di Moliterno per la stagionatura; sono rinomati il caciocavallo dei latte di mucca podolica di Ferrandina, la farina di grano duro e la pasta di Stigliano, i fichi secchi con le mandorle e il cotto di fichi di Miglionico, le olive infornate di Ferrandina.

I colori del sole arrivano dalla piana di Metaponto, il territorio più fertile e produttivo della provincia di Matera: la fragola Cantonga ha trovato qui il suo habitat migliore e da qui raggiunge tutta l'Italia e i paesi del Nord Europa; diverse le qualità del pomodoro, per il quale ancora si mantiene la tradizione delle conserve fatte in casa, come i tipici Pezzettini, spicchi di pomodori maturi conservato con il basilico nelle bottiglie di vetro e conditi in inverno con olio, sale e origano.

È apprezzabile anche l'impegno in colture non tradizionali, come per il pistacchio di Stigliano e lo zafferano di Gorgoglione e in produzioni atipiche come per il panettone di Tricarico e il cioccolato di Bernalda.

Concludo riportando un brano tratto dalle pagine dedicate a Matera del libro di Guido Piovene, Viaggio in Italia, pubblicato negli anni '50 del secolo scorso, dove l'autore descrive la fecondità e l'esuberanza della nostra terra, quasi un presagio del futuro che sarebbe stato:

Quando vi andai era tutta coperta da una fioritura immensa: campi con due toni di rosso, i papaveri ed il trifoglio; e intorno a quello scoppio, a quella mescolanza di tinte, le terre ricche di linfa sotto il sole del Sud. Non ho mai visto nei miei viaggi un arruffio tale di margherite, grandi, di ogni colore, lunghe di stelo, agitate dal vento, sulle prode dei fossi, ai margini delle strade dovunque ci fosse un pezzo di prato, e insieme di papaveri, d'ireos gialli e azzurri. Era come una vibrazione di punti infuocati a perdita d'occhio.



UNION EUROPEENNE DES GOURMETS

XXII GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA

MATERA

4 – 5 – 6 OTTOBRE 2019

PROGRAMMA

VENERDÌ 4 OTTOBRE

- ore 15,00 Registrazione e sistemazione in albergo *San Domenico* in centro a Matera
- ore 17,30 Gita ad Altamura per la visita della *Cattedrale* romanica e del *Museo diocesano*
- ore 20,30 Cena di benvenuto presso il Ristorante *Biancospino* dell'Hotel *Fuori le Mura* di Altamura, via Maestri del lavoro n. 5
- ore 23,00 Rientro in Hotel a Matera

Cattedrale di Altamura e Museo diocesano

La Cattedrale di Altamura, splendido monumento romanico, fu voluta direttamente da Federico II nel quadro della costruzione dell'immagine del suo impero ed è il simbolo della città pugliese. Fu costruita nella prima metà del XIII secolo ma venne presto distrutta dal terremoto del 1316 e quindi ricostruita sotto il regno di Roberto d'Angiò, come testimonia una lapide apposta sul portale, e poi via via modificato nei secoli successivi, in particolare con l'edificazione dei due campanili nel '500, al tempo di Carlo V, senza tuttavia perdere il suo carattere originale.

L'elegante facciata presenta un bellissimo portale gotico, ricco di raffinate sculture illustranti la *Vita di Gesù* e anche uno splendido rosone trecentesco. L'interno, spartito in tre navate, ospita importanti testimonianze artistiche di varie epoche così come il Museo Diocesano, ricco di arredi sacri e di opere provenienti dalla chiesa.



SABATO 5 OTTOBRE

Rione Sassi

I celeberrimi Sassi di Matera costituiscono il nucleo centrale, antichissimo, della città. Si dividono in tre parti: il Sasso Barisano a Nord, il Sasso Caveoso a sud e la Civita posta al centro che divide gli altri due e che, essendo stata protetta dalle antiche mura, fu la prima ad essere abitata e quella che ospitò a lungo le famiglie materane più importanti. La Civita comprende anche il Duomo e la sua piazza, che dominano dall'alto l'intera zona dei Sassi.

Straordinario esempio di adattamento urbano alla configurazione naturale del luogo, i Sassi ospitano le tipiche abitazioni rupestri che caratterizzano Matera e che, sottratte ad un passato di miseria e abbandono, sono state in gran parte intelligentemente recuperate grazie alla apposita Legge speciale promulgata negli anni '80, tanto da meritare il riconoscimento dell'Unesco e quindi il loro inserimento nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità.



- ore 9,30 Visita al *Rione Sassi* con guida turistica (Cosimo Santeramo)
- ore 13,30 Pranzo libero in locali a prezzo fisso concordato con menù stabiliti
- ore 15,00 Visita guidata facoltativa su prenotazione (max 40 partecipanti) alla *Cripta del Peccato Originale* in periferia di Matera con bus, rientro previsto in albergo alle ore 17:20 (scarpe comode e percorso a piedi non molto agevole)
- ore 17,45 Gran Convegno nella sala dell'Albergo San Domenico e consegna della borsa di studio intitolata ad Adelaide Masella al miglior componimento scelto fra tre elaborati di studenti del 5° anno dell'Istituto Professionale Alberghiero di Matera/Altamura sul tema: **DESCRIVI IL MENU DI UN GIORNO DI FESTA DELLA TUA TERRA E INDICA LE RELATIVE RICETTE.**
- ore 18,30 Saluto del Presidente agli intervenuti
- ore 18,45 Cerimonia di Intronizzazione
- ore 21,00 Cena di Gala (cravatta nera) presso il Ristorante *Palazzo Bernardini* situato nel Centro storico di Matera nei pressi di Piazza del Sedile raggiungibile a piedi dall'Hotel. La cena sarà preparata dallo Chef Francesco Sposito della *Taverna Estia* di Brusciano (2 stelle Michelin)



UNION EUROPEENNE DES GOURMETS

XXIII GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA

MATERA

4 – 5 – 6 OTTOBRE 2019

PROGRAMMA

SABATO 5 OTTOBRE

Cripta Del Peccato Originale

Riscoperta alla periferia di Matera una sessantina di anni fa, dopo essere stata utilizzata a lungo come stalla, la chiesa rupestre consiste in un unico grande ambiente scavato probabilmente in epoca longobarda. Ne sono testimonianza le straordinarie pitture murali che la decorano e che hanno saputo resistere a molti secoli di incuria e abbandono. Le scene dipinte illustrano vari personaggi sacri, Apostoli, Vergini e Arcangeli ma anche alcune scene più complesse tratte dalla Genesi, tra le quali quella del Peccato Originale che dà il nome al complesso. Tutti i soggetti sono accompagnati da una descrizione epigrafica in lingua latina. Vi sono anche altre originali decorazioni, anche di fiori, particolarità assai poco comune e per cui era conosciuta in passato la Cripta. Infatti il misterioso autore delle pitture è conosciuto come Pittore dei Fiori di Matera.



DOMENICA 6 OTTOBRE

Chiesa del Cristo Flagellato

L'antico ospedale di San Rocco, del cui complesso la chiesa fa parte, fu realizzato agli inizi del '600 per far fronte a una micidiale epidemia di peste che aveva colpito la città. Fu collocato negli edifici adiacenti la Chiesa di San Rocco, della quale prese il nome. Di lì a pochi anni la Confraternita degli Artisti, che comprendeva gli artigiani maggiormente qualificati, vi costruì a lato la chiesa del Cristo Flagellato che nel secolo successivo fu arricchita da varie pitture di gusto barocco, successivamente nascoste da intonacatura e recentemente riscoperte da un impegnativo restauro. Il complesso è stata attualmente adibito, dopo un idoneo restauro, a funzioni amministrative e ad attività culturali. In particolare la chiesa è utilizzata come sede congressuale.



ore 8,30
ore 10,00

Colazione in Albergo

Convegno nella chiesa del *Cristo Flagellato* (ex *Ospedale San Rocco*), via San Biagio 31, Matera, sul tema: **IL TARTUFO BIANCO LUCANO: QUESTO SCONOSCIUTO**

Introduzione della presidente dell'Union Européenne des Gourmets, Luciana d'Aprile Romano.

Interventi: Prof. Gianluigi RANA, Presidente AMSCIL (Associazione Micologica dei Sostenitori della Cultura Idnologica Lucana); Prof. Ferdinando MIRIZZI, Professore discipline demoeoetnoantropologiche della Università di Basilicata; Francesco SPOSITO, Chef Taverna Estia Bruscianno – Napoli; Prof. Giuseppe BENELLI, Vice presidente centro studi "Franco Marengi"; Segretario del premio Bancarella della cucina; **Moderatore:** Giustino Donofrio, Consolato di Basilicata

ore 13,30

Pranzo dell'arrivederci presso il Ristorante Bacchanti situato direttamente nel rione Sasso Barensano via Sant'Angelo 58/61 con menu lucano preparato dal patron Sergio Guanti

ore 16,00

Rientro in albergo e fine del Convegno.

IL CONVEGNO SUL TARTUFO LUCANO

Il tartufo: orgoglio della terra di Lucania

Luciana d'Aprile Romano – Console Nazionale Presidente

Il tartufo è un raro tesoro della terra e vanta origini antichissime. Le prime tracce scritte risalgono al secondo millennio a.C. nella storia dei Sumeri, che già lo usavano per insaporire vegetali e legumi, piatti forti della loro alimentazione.

Anche in Grecia il tartufo era conosciuto ed era molto apprezzato. Se ne faceva largo uso nella preparazione del cibo, come risulta da Plutarco da Cheroinea (47-48 d.C.) ed è, infatti, proprio dal termine greco "hydnon", usato per definire il tartufo, che deriva il nome della scienza "idnologia" che lo studia.

È difficile sostenere che non fosse altrettanto conosciuto in Europa. Quel che è certo è che la prima vera testimonianza sulla sua esistenza è quella di Plinio il Vecchio (23-29 d.C.) che ne parla nella sua "Natural Historia" come di un prodotto spontaneo e ne testimonia l'apprezzamento e l'uso nella cucina dei Romani, anche se la qualità consumata era abbastanza scadente.

Il poeta Giovenale (55-127 d.C.) lo voleva scaturito da un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia e dato che il padre degli dei era famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, il tartufo veniva considerato altamente afrodisiaco.

Un prodotto, comunque, sulla cui origine tra gli studiosi del tempo si erano accese ampie diatribe e sulla cui misteriosa presenza le credenze popolari avevano fatto calare un

alone di mistero, al punto tale che nel medioevo si era arrivati persino a considerarlo "cibo del diavolo" perché definito dall'Inquisizione "escrescenza degenerativa del terreno".

Sarà per questo che, salvo pochi accenni, del tartufo se ne perde traccia fino a quando non ricompare, nell'età rinascimentale, sulle tavole dell'alta nobiltà francese. Infatti, come per altri prodotti, è la Francia a riconoscerne il grande valore e a darne grande diffusione ed è per imitazione che nel 1600, in Piemonte, se ne fa un consumo rilevante, al punto da diventare presso tutte le Corti europee una vera prelibatezza per farcire carni e pesci in cucina e persino motivo di divertimento nel partecipare a vere e proprie battute di raccolta.

È solo nel 1831 che si ottiene la prima descrizione scientifica del prezioso "fungo ipogeo" grazie alla pubblicazione "Monographia Tuberacearum" del naturalista botanico pavese Carlo Vittadini.

Dopo di lui bisogna arrivare fino al 1929 perché il tartufo diventi oggetto di culto internazionale quando Giacomo Morra, un noto ristoratore e albergatore di Alba, ha la brillante idea di creare attorno al prezioso tubero eventi di richiamo turistico e gastronomico.

Il tartufo però non è soltanto storia del passato.

L'Italia è oggi uno dei maggiori produttori mondiali di tartufi di qualità, ma forse non tutti sanno che la Basilicata è gran-

dissima terra di tartufi. Sono presenti allo stato spontaneo numerose specie, talune davvero uniche. Fra le tante vale la pena di citare il tartufo bianco pregiato, che regge perfettamente il confronto con il bianco di Alba, e il Tartufo nero estivo o scorzone. La Basilicata, però, è anche terra di grandi contraddizioni perché a fronte di bellezze paesaggistiche e di eccellenze agroalimentari non riesce a creare business che sia fonte di ricchezza per la sua popolazione, specialmente quella giovanile.

Una regione che non riesce a fare della biodiversità una risorsa ambientale, turistica ed economica perché non è in grado di coniugare efficacemente "coltura e cultura".

Eppure è terra dalla forte identità storica e culturale, in cui la popolazione è stata capace di opporsi per lungo tempo all'egemonia degli antichi romani combattendo al fianco dei Bruzi nelle guerre sannitiche e di Annibale nelle guerre puniche.

Forse la preziosità nascosta del tartufo è quella che meglio rappresenta la ritrosia di un popolo che non è riuscito ad aprirsi adeguatamente ai nuovi paradigmi produttivi del post modernismo e a valorizzare quelle preziosità che potrebbero essere veicolo promozionale di un intero territorio.

Perché la Basilicata è terra "ricca sia sopra che sotto il suolo".

Fare squadra, puntando

sulle eccellenze della vocazione agricola e culturale, è la sfida vincente per questa regione che nel passato si è lasciata illudere da uno sviluppo industriale del tutto innaturale rispetto al territorio.

Vento, acqua, petrolio, centrali di ogni tipo sono certamente risorse in termini di economia per la possibilità di creazione di parchi eolici, per la presenza di pozzi petroliferi e di inceneritori, ma tutto ciò ha messo in ombra le possibilità di sviluppo legate al turismo enogastronomico, oggi giorno così importante per la creazione di posti di lavoro, che risulta pertanto sottodimensionato anche a causa di una carente rete capillare di infrastrutture e servizi e soprattutto di un concreto progetto di marketing che dia alla regione il riconoscimento che le spetterebbe per l'eccellenza dei prodotti presenti e per una cucina rustica ma di notevole qualità.

Perché al lucano piace mangiar bene e solo se il forestiero apprezza la buona tavola allo stesso modo se lo fa amico.

Ciò che diventa importante è creare attorno al tartufo lucano quel mito che è mancato finora, ribadendo, in ogni possibile occasione, la necessità della ricerca e della conoscenza di questa eccellenza gastronomica che dà valore al territorio affinché rappresenti una risorsa anche per la piccola economia delle zone interne montane.



Il console per le attività culturali e cerimoniere Giuseppe Corti
dà la parola alla presidente dell'Unione Europea dei Gourmets
Luciana d'Aprile Romano
che presenterà e darà inizio al convegno

Il tartufo bianco lucano questo sconosciuto



INTERVENTI

Prof. Gianluigi RANA

Presidente AMSCIL (Associazione Micologica dei Sostenitori della Cultura Idnologica Lucana)

Ciclo biologico, sviluppo e anatomia del tartufo

Prof. Ferdinando MIRIZZI

Professore discipline demotnoantropologiche della Università di Basilicata

Il tartufo: aspetti culturali e biodiversità

Francesco Sposito

Chef Taverna Estia Brusciano - Napoli

Il tartufo bianco nella cucina moderna

Prof. Giuseppe BENELLI

Vice presidente centro studi "Franco Marengli"; Segretario del premio Bancarella della cucina

Saperi e sapori del tartufo bianco

MODERATORE

Giustino Donofrio

Consolato di Basilicata



UN ITINERARIO SEGNATO DAGLI OCCHI DEI POETI

Viaggio in Lucania

Mauro Civali



Il castello di Isabella Morra a Valsinni

Una delle caratteristiche fondamentali della Basilicata consiste nella particolare collocazione geografica che le permette di affacciarsi su due mari, condizione che ha offerto nel corso dei secoli buone opportunità di comunicazione, garantendo alle popolazioni autoctone di potersi affacciare su due mondi ben diversi ma ugualmente di elevata civiltà, quello dei Tirreni-Etruschi da una parte e quello della Magna Grecia a levante. Si trattava delle due culture più grandi e raffinate dell'antichità, con le quali gli Enotri – così venivano chiamati gli antichi Lucani – seppero dialogare per trarne insegnamenti proficui e positive esperienze, dovendo peraltro continuare a scontrarsi coi popoli provenienti dai monti dell'interno, ben più primitivi e guerreschi.

Così si formò la Lucania romana, il cui nome misterioso, per quanto in proposito esistano varie scuole di pensiero, non può discendere se non da quella **luce** raggiante che la bacia

dall'alba al tramonto e che ogni giorno riesce a dissipare, con inesausto impegno, la spessa oscurità delle sue montagne aspre e delle sue fitte foreste.

Fu solo nell'alto Medioevo che iniziò ad essere chiamata anche Basilicata, senza dubbio per l'influenza che esercitava sulle sue terre il *basilikos*, l'emissario del governo bizantino, tanto da ingenerare una doppia denominazione che ha avuto alterne fortune fino ad oggi, quando come sostantivo si è stabilizzato il più recente, mentre ogni persona e ogni cosa della Regione viene comunque qualificata con l'aggettivo **lucano**.

Sacrificata e posta ai margini dello sviluppo economico e sociale dall'approssimativo quanto rigido disegno unitario attuato dalla monarchia sabauda, si trovò a dare vita, attraverso i suoi feroci briganti, ad una resistenza ancora maggiore e più duratura delle altre terre del Meridione, fino a conoscere, all'indomani dell'ultima guerra una fase assai problemati-

ca di progressivo allontanamento dalle speranze che invece confortavano gran parte del paese.

Il tempo ha infine reso giustizia e negli ultimi decenni la Cenerentola d'Italia – così la definì Pier Paolo Pasolini – è riuscita a focalizzare le sue grandi potenzialità naturali e a rivolgere in senso positivo molte delle limitazioni che l'affliggevano. Ne è un esempio illuminante proprio Matera che da “vergogna della nazione”, come fu definita negli anni '50, è riuscita a diventare un esempio di sviluppo sostenibile nello scrupoloso rispetto delle tradizioni più radicate, non più macchia da nascondere ma **luce**, appunto, da mostrare al mondo.

Complice di questo miracolo è stato soprattutto il suo mutevole ambiente fisico con i paesaggi che virano dalle terre rosse e bruciate della campagna agricola ai precipitosi calanchi delle Dolomiti lucane, dalle piane vetuste di Metaponto alle fitte selve del Pollino. E i suoi siti archeologici,

che insieme agli innumerevoli centri storici, piccoli e grandi, testimoniano con puntualità la vicenda plurimillennaria di questo popolo, che è poi, in definitiva, l'unico artefice della sua attuale emancipazione.

Un paesaggio che ha conquistato il cuore di tanti scrittori che ne hanno reso testimonianze indimenticabili. Carlo Levi, confinato nel materano dal regime fascista, dedicò alla Basilicata il libro a cui deve la sua fama: *Cristo si è fermato a Eboli*. Levi dalle finestre della sua casa di Grassano vedeva “...l'infir-



Scultura dedicata alla poetessa Isabella Morra nel Parco Letterario a lei intitolato



nita distesa delle terre aride che pareva disciogliersi nel cielo bianco.”, terreni così desolati da crederli dimenticati da Dio, ma riusciva allo stesso momento ad entrare in totale simbiosi con quella gente lucana che vedeva completamente diversa, perché più genuina e naturale di ogni altra, tanto da “meritare” un rapido trasferimento nel centro ancora più piccolo e solitario di Aliano.

I paesi della sua prigionia hanno oggi dedicato all'intellettuale torinese un parco letterario visitando il quale è agevole cogliere la sua lucida interpretazione della questione meridionale, ad oggi purtroppo tutt'altro che risolta.

Una natura e una società, quelle lucane, in grado quindi di evocare sentimenti particolari ed eletti. Rocco Scotellaro era nato a Tricarico ed era quindi un testimone diretto della realtà della sua Regione. Il padre, calzolaio, era riuscito a farlo studiare in varie sedi scolastiche italiane, sognando per lui un futuro meno gramo, ma Scotellaro non seppe restare a lungo distaccato dalla sua terra e vi fece presto ritorno, divenendo sindaco del

suo paese ad appena 23 anni, il più giovane d'Italia, e bardo di quei contadini poveri e dimenticati che, grazie alle sue poesie divennero finalmente parte di una comunità nazionale che li aveva, fino a quel momento, ignorati se non addirittura respinti: “È fatto giorno, siamo entrati in giuoco anche noi / con i panni e le scarpe e le facce che avevamo”.

Nella sua opera più nota, *L'uva puttanella*, il poeta ricorre ad una metafora enologica per rappresentare il ruolo emergente dei diseredati del sud, ricordando come anche il grappolo meno rigoglioso della vigna, composto da acini di diversa grandezza, in parte magari ancora aspri, una volta maturato, concorra comunque a riempire il tino e a produrre un vino di qualità. Scotellaro si dedicò alla politica per poi intraprendere il lavoro culturale, sempre indirizzato al riscatto della gente del Sud, un impegno che si interruppe soltanto con la sua precocissima morte, avvenuta nel 1953, a soli 30 anni. I luoghi materani della sua residenza e del suo impegno sociale parlano ancora di questo straordinario personaggio

che seppe concentrare sulla Basilicata l'attenzione di filosofi, artisti e operatori culturali che ne diffusero poi la conoscenza, facendo aumentare esponenzialmente il numero di difensori e di amici di questa terra.

Ma le zone che più evocano un passato inquieto e coinvolto con la grande storia sono quelle che conobbero la relazione, probabilmente solo di pensiero, che appassionò, alla metà del XVI secolo, Isabella Morra e il barone Diego Sandoval de Castro, feudatario per Carlo V di Bollita (oggi Nuova Siri) e di Cosenza. Tutti e due si dilettevano di poesia, ispirandosi ai componimenti del Petrarca, il barone anche con discreta fortuna. A Isabella invece era precluso ogni contatto con l'esterno anche se le era stata consentita una buona istruzione attraverso un precettore che ne intuì facilmente le doti creative e ne favorì i contatti, appunto, con il De Castro.

Ma Isabella era prigioniera del suo castello di Favale (oggi Valsinni), ostaggio in mano ai fratelli che una volta scoperta la sua corrispondenza con il feudatario spagnolo, spinti probabilmente

da motivazioni pseudo patriottiche, esercitarono la loro barbara primogenitura uccidendola senza pietà a soli 26 anni, volendone seppellire insieme al corpo, fatto ancora più orrendo, l'opera e la memoria.

Le sue poesie si salvarono fortunatamente perché acquisite agli atti del processo poi celebrato nei confronti dei fratelli assassini, ma è stato Benedetto Croce che, in epoca moderna, le ha ritrovate per restituirle alla conoscenza, ricollocando al posto che le è dovuto una delle figure più originali, per quanto celate, della letteratura italiana.

L'erto maniero della famiglia Morra che conobbe i fremiti e le angosce di Isabella, ci ammonisce ancora dall'alto della collina che guarda la costa ionica, lontana appena un passo, centro del parco letterario dedicato a questa alta figura di poetessa del nostro tormentato Cinquecento.

Molti altri sarebbero i percorsi, infinite le suggestioni ma quanto abbiamo esposto può bastare a dare conto della ricchezza di una terra come la Basilicata, cara inevitabilmente ai suoi figli ma ormai vicina alla gente d'Italia e del mondo.

D'UN ALTO MONTE ONDE SI SCORGE IL MARE

Isabella Morra (Favale 1520 – 1546)



D'un alto monte onde si scorge il mare
miro sovente io, tua figlia Isabella,
s'alcun legno spalmato in quello appare,
che di te, padre, a me doni novella.

Ma la mia adversa e dispietata stella
non vuol ch'alcun conforto possa entrare
nel tristo cor, ma di pietà rubella,
la calda speme in pianto fa mutare.

Ch'io non veggo nel mar remo né vela
(cosí deserto è lo infelice lito)
che l'onde fenda o che la gonfi il vento.

Contra Fortuna alor spargo querela
ed ho in odio il denigrato sito,
come sola cagion del mio tormento.

VIAGGIO NELL'ENOGASTRONOMIA DELLA BASILICATA Meraviglie per Gourmet

Luigi Alessi

Cari Lettori, anche quest'anno il "buon Mauro Civali" Console Nazionale per la Stampa e la Comunicazione, ha deciso, affidandomi questo incarico, di farmi proseguire questo viaggio, iniziato qualche anno fa a Spoleto, che percorre un nuovo itinerario nella nostra bella Italia, ricca di tradizioni enogastronomiche e autentiche leccornie, perlopiù sconosciute, ma che una volta provate, difficilmente potranno essere dimenticate nella testa, nel palato e nel cuore di un vero Gourmet.

Il territorio che ci ospita quest'anno è molto vasto e copre parzialmente due regioni che hanno peculiarità diverse ma alcuni fil rouge molto interessanti.

Come al solito sarebbe stato impossibile parlare di tutte le meraviglie enogastronomiche che incontreremo in queste poche pagine, quindi ho dovuto necessariamente fare una selezione (chiedo scusa per eventuali omissioni) di quelle ritenute più rappresentative con qualche "chicca" che stimoli "l'animo gourmet" di ognuno di noi.

L'Aglianico del Vulture Superiore DOCG: il barolo del Sud

L'Aglianico del Vulture (come tutti i vitigni appartenenti all'Aglianico) ha origini molto remote e si ritiene che sia stato introdotto dai greci nel sud Italia tra il VII-VI secolo a.C. L'origine del suo nome è incerta, c'è chi sostiene che sia ispirato all'antica città di Elea (Eleanico), sulla costa tirrenica della Lucania, e chi lo considera una semplice storpiatura della parola Ellenico. Gli antichi romani lo ribattezzarono poi "Vitis Ellenica" e lo sfruttarono per produrre il vino Falerno. Si narra che Annibale, dopo aver sconfitto i romani nel 212 a.C., avrebbe mandato i suoi soldati nel Vulture a curarsi con i vini della zona. Una delle testimonianze storico-letterarie sulla storia di questo vitigno è stata lasciata da Orazio, poeta latino originario di Venosa, che

esaltò le bellezze della sua terra e il vino in questione. Durante il dominio svevo, Federico II promosse la coltivazione del vitigno. Nel 1280 Carlo I d'Angiò, in vista di un soggiorno estivo a Castel Lagopesole con la corte angioina, ordinò al giustiziere di Basilicata la fornitura di 400 salme (pari a 185 litri) di vino autoctono, da lui chiamato "vino rubeo Melfie". Il nome originario (Ellenico) fu cambiato nell'attuale Aglianico durante la dominazione aragonese nel corso del XV secolo, a causa della doppia 'l' pronunciata 'gl' nell'uso fonetico spagnolo. Nel Febbraio del 1971 ottenne la DOC e nell'agosto del 2010, la tipologia "Superiore", è divenuta DOCG. L'Aglianico del Vulture è un eccellente vino prodotto in particolare nella sola zona del monte Vulture, nel territorio ubicato tra Melfi, Rapolla e Barile, che si trova nella parte settentrionale della provincia di Potenza. Questo monte è in realtà un vulcano inattivo, spento ormai da molto tempo, sulle cui pendici si trovano terreni dalle caratteristiche pedologiche e climatiche uniche. Il terreno è infatti ricco in sali minerali e soprattutto di potassio, un macroelemento fondamentale per la crescita dei vegetali e naturalmente anche delle viti. Infatti, nella vite, il potassio gioca un ruolo fondamentale nel metabolismo e nella traslocazione degli zuccheri. Nel territorio di origine sono inoltre presenti numerose sorgenti naturali di acqua minerale, il che rende questa zona della Basilicata il luogo ideale per le attività agricole e vitivinicole di qualità. È ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve appartenenti al vitigno omonimo, in vigneti impiantati con circa 7000 ceppi/ettaro e rese inferiori a 5-6 t/ettaro. È coltivato fino a 800 metri di altitudine, ma trova le condizioni più propizie fra i 200 e i 600 metri. Esistono due diciture per indicare il tempo di invecchiamento: Vecchio, per un minimo tre anni, e Riserva cinque anni. Il suo grado alcolico va dagli 11,5 ai 15 gradi. La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Non può

essere messo in commercio prima di un anno dalla vendemmia. Il colore è rosso rubino impenetrabile, il profumo è elegante con sentori di frutta rossa matura e marasca, ciliegia sotto spirito e liquirizia, chiodi di garofano, pepe nero e note tostate dopo il passaggio in barrique, anche se i produttori più legati alla tradizione utilizzano ancora le botti grandi. L'importante carica acido-tannica rende questo vino molto longevo. In questa sede mi preme anche segnalare che l'Aglianico del Vulture è il vitigno principale in Basilicata, con oltre il 60% della superficie vitata e che rappresenta il 90% della produzione di Vini DOP e IGP, ma che anche nella Val d'Agri (Terre dell'Alta Val d'Agri DOC) e nella zona di Roccanova (Grotтино di Roccanova DOC) si producono vini di grande qualità a base di Merlot e Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Montepulciano. Nella zona di Matera inoltre il Primitivo rappresenta il vitigno principale, affiancato anche qui da Merlot e Cabernet Sauvignon. Altri vitigni a bacca rossa presenti in regione sono l'Aleatico, il Bombino Nero. I bianchi, anche se meno diffusi, comprendono la Malvasia Bianca, la Verdeca, il Bombino Bianco e lo Chardonnay.

Peperone di Senise IGP: l'oro rosso lucano

Il peperone è un ortaggio americano, che giunge nell'area di Senise tra il XVI e XVII secolo grazie agli spagnoli, che lo importano dalle Antille.

La coltura rimane molto localizzata fino agli anni Ottanta, quando in risposta a una minaccia che stava mettendo seriamente in pericolo la produzione (i lavori per la costruzione della diga Monte Cotugno) i coltivatori individuarono nuove aree di coltivazione e in seguito ottennero dall'Unione Europea il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Tipica) nel 1996.

L'area comprende i comuni tra le province di Potenza e Matera, alcuni sul fiume Sinni (Senise, Franca-villa in Sinni, Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San



Giorgio Lucano) e altri sul fiume Agri(Sant'Arcangelo, Roccanova, Montalbano Jonico e Craco).

Il peperone di Senise è una cultivar di *Capsicum annuum* dolce, con pericarpo sottile e basso contenuto di acqua. Prende il nome da Senise, comune in provincia di Potenza.

Ha delle proprietà nutritive che lo fanno eccellere rispetto ad altre varietà di peperoni poiché, accanto alle vitamine A, E, K e PP, i peperoni di Senise contengono un'alta percentuale di vitamina C, il 30% più alta rispetto agli altri tipi.

La denominazione "Peperoni di Senise" IGP è riservata a tre tipi morfologici: "APPUNTITO" (il più diffuso), "TRONCO", "UNCINO" facenti parte della medesima popolazione prevista dal disciplinare di produzione.

Il prodotto può essere venduto fresco, ma la sua preparazione ideale è l'essiccazione. Si utilizzano metodi tradizionali: le bacche appena colte vengono appese in lunghe "serte" (collane di spago di circa 2 metri) che vengono lasciate all'esposizione indiretta dei raggi solari in luoghi aerati. Poi la lavorazione si conclude con un veloce passaggio in forno per una disidratazione completa.

Per la Lucania e in particolare per Senise, il peperone è un prodotto talmente importante che gli è stato dedicato pure un vicolo, *U Srittul ru Zafaran*.

Zafaran è il nome dialettale del peperone, ma impossibile non accorgersi dell'assonanza con il termine "zafferano".

Questa assonanza indica l'uso più tradizionale che si fa del peperone di Senise secco: lo si riduce in polvere "a grana finissima" (*Zafaran' Pisat*) per ricavarne un condimento molto aromatico con proprietà conservanti, con cui si preparano i tipici salumi lucani. Uno "zafferano rosso" dunque, denominato per similitudine con la spezia gialla importata dagli arabi che proprio in Basilicata costruirono importanti insediamenti.

Altra lavorazione prevede la frittura in olio bollente e la salatura. Questa operazione rende i peperoni "cruschi", cioè croccanti (*Zafaran' Crusk*) e accompagnano molto bene la pasta (*Rasccatell cu Ziffit*), le carni rosse e il baccalà ma anche i formaggi e le verdure fresche come fave o insalate. Con l'olio di frittura si condisce lo stocco (stoccafisso) locale ma anche

le uova fritte, all'occhio di bue o strappazate, a cui si può aggiungere la *Sausizz* (Salsiccia).

Il Salame Pezzente PAT: beati gli ultimi

Il salame pezzente (o il pezzente), meglio conosciuto come nuglia, è una preparazione di carne suina tipica della Basilicata, del Cilento (dove prende il nome di "nnoglià"), della Puglia (a Gravina, dove assume il nome di pezzendédde), di altre parti della Campania (col nome di 'nnoglià o tauciano) e di alcune zone della Calabria. Si tratta di un prodotto un tempo destinato alle esigenze dei contadini e dei ceti meno agiati in generale, dal momento che viene preparato utilizzando tagli di carne poco pregiati. Storicamente, ma anche fino a tempi molto recenti, il pezzente era l'ultima salsiccia preparata dalla macellazione del maiale, fatta con il grasso avanzato dalle altre. Per questa sua percentuale molto alta di grasso, il pezzente non era destinato al consumo diretto ma veniva usato solo per insaporire il ragù, zuppe, e minestre (la cosiddetta minestra maritata). Il composto per preparare il Salame Pezzente è insaporito con varie spezie (generalmente semi di finocchio e peperone secco in polvere, ma anche altro a seconda della zona: semi di coriandolo, aglio, vino rosso). Il tutto viene poi insaccato nel budello di maiale e conservato nella "sugna" fresca o nell'olio di oliva, oppure appeso in luogo fresco ed asciutto. In tempi recenti la denominazione "salame pezzente" viene anche usata per un insaccato preparato semplicemente con i tagli grassi che residuano dalla preparazione di prosciutti, soppressate e salsicce per il quale si adotta lo stesso metodo di preparazione e conservazione. In entrambe le versioni, è un salume molto ricercato, sia come ingrediente fondamentale per piatti di verdure (viene utilizzato per la preparazione di piatti tradizionali a base di cavolo, verza, broccolo, sivone, cardo mariano) sia come ingrediente di pregio per il ragù. In particolare, è l'ingrediente di carne più importante per la preparazione dello 'Ndrupp'c (lett. "intoppo", o "inciampo"), il ragù tipico della città di Potenza. Una variante della conservazione nella sugna fresca è la conservazione sotto sugna "rossa" (sugna mescolata a peperone secco in polvere), tipica di certi comu-

ni del potentino. Già nel 1931 la prima edizione della Guida del Touring Club, miniera di informazioni gastronomiche per quel tempo, oggi repertorio di buone cose spesso definitivamente scomparse, consigliava di soffermarsi nel materano per gustare il pezzente. Alla miscela di carni si aggiungeva il peperone dolce di Senise, o peperone piccante, ridotto in polvere, finocchio selvatico, aglio fresco tritato e sale marino. Le stesse operazioni sono ancora compiute oggi in modo assolutamente manuale. La fase più delicata è quella dell'amalgama tra carne e concia, chiamata localmente arricciatura: occorre premere l'impasto energicamente con i pugni chiusi sino a quando non diventi perfettamente omogeneo. A questo punto si usa prelevare una parte d'impasto e soffriggerla in un tegame (lo sartascnill) per verificare se il sale e gli altri ingredienti siano dosati al punto giusto o se occorra aggiungerne ancora prima dell'insaccatura. La produzione del pezzente avviene da novembre a marzo. La stagionatura minima è di due settimane per il consumo in cucina e di tre settimane per il consumo crudo. Basilicata e Calabria hanno inserito tale salume nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Inoltre, il preparato gode di una tutela di Slow food, che ha inserito, tra i suoi presidi, il Pezzente della Montagna Materana, lavorato in maniera tradizionale e prodotto con carne proveniente da maiali allevati allo stato brado, in pascoli di montagna di comuni del Materano e delle Murge.

La Salsiccia Lucanica di Cancellara IGP: una "catena" di bontà

Create dagli abitanti della Lucania, Apicio le cita nel suo *De Re Coquinaria*, queste lunghe e piccanti salsicce furono portate a Roma dalle schiave lucane e poi diffuse nel resto della penisola dai soldati romani. La Lucanica più nota è quella di Cancellara, prodotta nelle comunità



montane dell'Alto Bradano, dalla caratteristica forma a U. La Salsiccia di Cancellara è da sempre rinomata e ricercata per le sue caratteristiche di qualità. A distinguerla già a prima vista, è la forma a "catena", composta da tre o quattro anelli. Al taglio e al sapore si nota poi che, oltre ai semi di finocchio, viene usata la polvere di peperone, ottenuta essiccando e tritando i peperoni dalla caratteristica forma a cornetto. Infine la stagionatura, che avviene in specifici locali, dotati preferibilmente di camino, ma soprattutto di piccole finestre esposte a nord che consentono di mantenere una temperatura fresca e una non eccessiva aerazione. Tra gli altri aspetti qualitativi ci sono poi la scelta accurata delle parti migliori del maiale, tagliuzzate ancora oggi a punta di coltello, nonché l'uso di budello naturale, il quale si presenta privo di piumatura (muffe) in quanto il prodotto viene accuratamente ripulito a fine stagionatura. Elemento non trascurabile nella determinazione della qualità della carne è l'accortezza che i cancellaresi usano nell'evitare ogni tipo di stress al suino durante la fase di macellazione. Per preparare la Salsiccia a catena di Cancellara si utilizzano carni fresche di suino pesante. I maiali sono alimentati con prodotti aziendali come orzo, frumento, mais, avena, favino, ceci, piselli, zucche, mele e ghiande, e possibilmente lasciati al pascolo fino al raggiungimento di non meno di 140 kg di peso, da cui si ottengono minimo 45 kg di carne. Dopo il raffreddamento di un giorno a bassa temperatura, la carcassa viene disossata e sezionata. Le parti utilizzate sono la spalla (70%) e le rifilature varie, soprattutto di pancetta e capocollo. La carne viene poi accuratamente mondata da tendini e nervetti nonché da eventuali grumi di sangue e dal grasso molle. Le carni vengono tagliate tradizionalmente a punta di coltello in pezzi (grana) di circa 12 millimetri. La carne tagliata viene stesa sul *tompagno* (tavolaccio di legno) e conciata con sale (27-30 grammi per kg di carne), polvere di peperone dolce e semi di finocchio selvatico, con eventuale aggiunta di peperoncino piccante. Si rimescolano bene gli ingredienti in modo che il sale si diffonda in tutta la massa. La durata dell'operazione di impasto non deve durare più di 4-5 minuti in

quanto potrebbe favorire la *smelatura* dei grassi, cosa che darebbe un salame poco legato, con fessure e sacche d'aria evidenti. Dall'intestino del maiale si ricavano 16 metri di budello che viene poi tagliato in pezzi da 1 metro. Questi budelli vengono accuratamente lavati in acqua calda, rivoltati per pulire la parte interna e infine lasciati a deodorare in acqua con scorze di limone o di arancia. Ogni budello viene poi riempito completamente con l'impasto, legato alle due estremità e forato con una forchetta per favorire l'eliminazione di eventuali sacche d'aria. Le estremità del budello vengono legate con spago di medio calibro (1-2 mm). Poi viene girato e strozzato a metà e, alla distanza di 15-18 centimetri dalla strozzatura, viene pressato ed accavallato per formare un anello. Ripetendo l'operazione, dal budello di 1 metro si ottengono 3-4 anelli che formano la catena di salame. Il sapore è deciso, con buona sapidità e piccantezza. Viene consumata fresca, ma viene anche essiccata ed il suo utilizzo è pari a quello degli altri salumi di zona. È inoltre usuale la messa sott'olio o sotto sugna per una più lunga conservazione.

Il Caciocavallo Podolico PAT: il Grana Padano del Sud

Formaggio tra i più nobili d'Italia, tanto da esser considerato il Grana Padano del Sud, viene prodotto esclusivamente con il latte delle vacche Podoliche, alla maniera tradizionale e solo in certi periodi dell'anno. Questa razza bovina viene allevata in molte regioni del Sud Italia e proprio in Basilicata si ottiene una delle sue massime espressioni. Questa razza, proveniente dalla Podolia, una regione dell'Ucraina, venne introdotta durante le invasioni barbariche e ha trovato il suo ambiente naturale in zone dove il pascolo è povero, l'acqua è poca ed è duro sopravvivere. Per tutta questa sommatoria di fattori, oggi si è ridotta a circa 25.000 capi allevati allo stato brado o semibrado e va assolutamente salvaguardata, perché è un presidio del territorio. Gli animali vivono tutto l'anno all'aria aperta secondo i ritmi della transumanza: d'estate a 1200 metri tra le montagne, mentre d'inverno scendono a 400. La produzione di latte di questi animali è scarsa ma molto ricca di proteine e grassi.



Le vacche vengono munte una sola volta al giorno e la produzione deve essere completata nelle 24 ore. Il latte viene cagliato e successivamente la cagliata si rompe in grani della misura di un chicco di riso. La pasta matura nel siero poi è messa a sgrondare su un asse inclinato, poi si taglia a fette e con la mano dell'uomo e acqua bollente e si modella il formaggio sino a che raggiunge la forma di un fiasco panciuto con una protuberanza. Solo mani esperte riescono a dare la forma perfetta e a chiudere la testina. Poi il caciocavallo è immerso in acqua fredda e poi in salamoia, infine si passa alla stagionatura appeso e legato a coppie da una fune a cavallo di un asse o di un trave. Da questa ultima operazione deriva il nome Caciocavallo. Un avanzato grado di stagionatura (anche cinque, sei anni) gli conferisce una serie di qualità organolettiche: profumi complessi, di pascolo e di macchia, nonché una persistenza gustativa inimitabile. La pasta è di colore giallo paglierino, semidura e omogenea al tatto può avere un peso da 500 g a 8,10 chili. Il profumo di latte e di fieno è intenso, mentre la texture è leggermente granulosa e talvolta piccante. Per la sua importanza interregionale è stato riconosciuto dall'Unione Europea come P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) ed iscritto nell'apposito albo.

Il Canestrato di Moliterno IGP: si esalta nel Fondaco

Il Canestrato di Moliterno è un formaggio prodotto a Moliterno (provincia di Potenza). Il nome deriva dal vocabolo latino *mulcternum*, cioè "luogo dove si munge e si fa coagulare il latte". Questo formaggio si avvale della I.G.P. nella denominazione di Canestrato di Moliterno stagionato in Fondaco. Per la produzione si utilizza latte di pecore e capre allevate in pascoli bradi in una vasta area della Basilicata che tradizionalmente coincide con gli antichi percorsi della transumanza



delle greggi in circa sessanta comuni, per poi essere stagionato solo nei peculiari fondaci di Moliterno. Il Canestrato di Moliterno è un formaggio a pasta dura, prodotto per il 70-90% con latte intero di pecora e di capra. Ha una forma cilindrica, un diametro di circa 20 centimetri e un'altezza tra i 10 e 15 centimetri. Il peso può variare tra i 2 e i 5 chilogrammi. Il sapore è leggermente piccante, ottimo come formaggio da tavola quando è fresco, preferibilmente da grattugiare quando è stagionato. La tradizione vuole che il Canestrato di Moliterno venga distinto a seconda della stagionatura come: primitivo se la stagionatura non supera i 6 mesi; stagionato se la stagionatura non supera i 12 mesi; extra se la stagionatura supera un anno anche se può essere immesso in commercio dopo solo 60 giorni di stagionatura.

Il Pecorino di Filiano DOP: fedele nei secoli!

Il Pecorino di Filiano, nome che deriva dal fatto che le donne filavano la lana tosata dalle abbondanti greggi presenti sul territorio, è un formaggio a pasta dura, è ottenuto con latte intero di pecore di razza Gentile di Lucania e di Puglia, Leccese, Comisana, Sarda da allevamenti ovisi ubicati in trenta comuni in provincia di Potenza, nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che va dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Ha ottenuto il riconoscimento comunitario della DOP nel dicembre 2007. Il disciplinare prevede che il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano, appartenente a due mungiture consecutive deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta. Sempre secondo il disciplinare, anche il caglio deve essere artigianalmente preparato con tecniche precise. Il formaggio "Pecorino di Filiano" si produce tutto l'anno. È un formaggio a pasta dura e semicotta prodotto con latte di pecora intero e crudo. Ha forma cilindrica a facce piane con diametro da 15 a 30 cm e scalzo diritto o leggermente convesso con altezza da 8 a 18 cm, il peso varia da 2,5 a 5 Kg e la stagionatura minima prevista prima



dell'immissione al consumo è di 180 giorni. Il colore della crosta, caratterizzata dai segni dei tipici canestri in cui viene riposto il formaggio, varia dal giallo dorato al bruno scuro, a seconda della stagionatura, mentre la pasta, granulosa e friabile, è di colore variabile dal bianco al paglierino. Questo formaggio ha consistenza compatta e presenta piccole occhiate distribuite in maniera irregolare. Il sapore dolce e delicato del formaggio più fresco, una volta raggiunta la fase minima di stagionatura, diviene leggermente piccante, caratteristica che tende ad accentuarsi con l'avanzare dell'invecchiamento. Il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40 °C, con fuoco a legna o gas. La coagulazione avviene alla temperatura di 36/40 °C aggiungendo al latte di caglio di capretto e/o agnello in pasta. Il tempo di coagulazione della cagliata varia fra i 30 e i 45 minuti, successivamente questa viene rotta in modo energico, con lo "scuopolo" o "ruotolo", (bastone in legno recante una protuberanza all'apice), fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso. Dopo pochi minuti di riposo sotto siero, la cagliata viene estratta e inserita nelle caratteristiche fucelle di giunco dette "fusedd". Durante la messa in forma, la cagliata viene fugata mediante pressatura con le mani, per favorire la fuoriuscita del siero. Le forme ottenute vengono immerse nella scotta (siero da cui si ottiene la ricotta), per un tempo variabile da pochi fino ad un massimo di 15 minuti. La salatura viene effettuata sia a secco che in salamoia. Nel primo caso si protrae per diversi giorni, variabili per le dimensioni della forma e con aggiunta diretta di sale; nel secondo invece, il formaggio permane immerso in salamoia satura per 10 - 12 ore per Kg di formaggio. Un tempo

veniva praticata la "salatura mista" che consentiva nel salare il formaggio nelle fucelle che poi venivano poste a spurgare in vasche di mattoni; il siero dello spurgo, lasciato nelle vasche, produceva una salatura liquida. La maturazione avviene nelle caratteristiche grotte in tufo o in idonei locali per la stagionatura ad una temperatura di 12 - 14 °C e umidità relativa del 80 - 85% per almeno 180 giorni. Dal 20° giorno di maturazione la crosta dei pecorini può essere curata con olio extravergine di oliva, prodotto in Basilicata, ed aceto di vino. Le famiglie locali si tramandano la tecnica di preparazione. Le aziende che lo producono sono in genere molto piccole. È concesso al caseificio di ottenere il caglio direttamente da caglioli di agnelli o capretti allevati. Tutto ciò consente al Pecorino di Filiano DOP di essere una delle produzioni italiane più fedeli alle antiche tecniche casearie.

I Fagioli di Sarconi IGP: 50 sfumature di fagioli

I Fagioli di Sarconi Igp sono coltivati da secoli in Lucania. Legumi caratteristici perché fortemente legati all'ambiente di questi territori dove la disponibilità di acqua e particolari condizioni ambientali, come le basse temperature estive, permettono la produzione di fagioli di elevata qualità assolutamente distinguibili dalle altre varietà esistenti. Questi fagioli fanno parte delle specie conosciute e diffuse già dagli antichi romani, come ci testimonia Apicio nel "De Re Coquinaria". A Sarconi la classe dei braccianti, la più misera, traeva sostentamento dai piccoli appezzamenti di terreno tutti seminati a fagioli. La consapevolezza che i legumi, e soprattutto i fagioli, costituivano la sola via di salvezza dalla fame era infatti così diffusa da far sì che, nella zona, le coltivazioni di tali prodotti fossero le maggiormente rappresentate, come ci confermano i dati contenuti nel catasto conciarario fin dal 1746. Il Fagiolo di Sarconi IGP presenta una forma ovale o tondeggiante e si caratterizza per la polpa tenera, che lo rende particolarmente digeribile. Viene prodotto in 19 ecotipi locali, prevalentemente nelle varietà Borlotto e Cannellino, ha colore chiaro e può presentare striature scure. Una delle caratteristiche di questo alimento, invece, è certamente da ricollegare alla conformazione dei terreni non

calcarei nei quali si coltiva, cioè che si lasciano attraversare dall'acqua favorendo la formazione nei fagioli di una buccia molto sottile e che nella maggior parte dei casi viene via con molta facilità durante la preparazione di un pasto. Dopo la raccolta, allo stato fresco, può essere conservato in frigorifero per 4-5 giorni. I terreni in cui viene coltivato si trovano al di sopra dei 600 metri di altitudine. La semina avviene tra aprile e luglio. Se per molto tempo il fagiolo è stato consumato come alimento "povero" alternativo alla carne, oggi è protagonista di una dieta equilibrata, utilizzato come ingrediente di numerosi piatti: dalle zuppe ai risotti, dai minestrini ai contorni. Il Fagiolo di Sarconi è particolarmente apprezzato perché cuoce a "prima acqua", cioè rapidamente, grazie alla combinazione di alcuni elementi microclimatici favorevoli. Questo tipo di cottura, data la rapidità, consente di realizzare un prodotto cotto a pasta fluida e di gusto piacevole. Dopo il riconoscimento della Igp nel 1996, i Fagioli di Sarconi si trovano in commercio con il marchio di qualità. Un risultato frutto della collaborazione fra tutti i soggetti della filiera produttiva, che ha permesso di

portare sul mercato questo prodotto della civiltà contadina lucana.

La melanzana rossa di Rotonda DOP: una melanzana travestita da pomodoro

La Melanzana Rossa (*Solanum aethiopicum*) è originaria dell'Africa e dell'Asia tropicale e il suo colore rosso è dovuto all'aumento della quantità di carotene nella bacca in maturazione. La Melanzana Rossa Italiana è conosciuta proprio come "Melanzana di Rotonda" (PZ). Fa la sua comparsa nel piccolo Comune del Parco del Pollino agli inizi del '900, quando la necessità di trovare lavoro e il sogno di costruirsi una nuova vita spingono molti abitanti di Rotonda a lanciarsi nella stessa avventura del regime fascista: l'Etiopia. Le famiglie che riuscirono a tornare in patria prima dell'avvento della Seconda Guerra Mondiale portarono con sé una curiosa melanzana. Lo raccontano oggi gli anziani, allora bambini, nati in Africa e tornati a Rotonda al seguito delle proprie famiglie l'adattamento di questa pianta al territorio fu tale da indurre una sua differenziazione dalla specie africana da cui originariamen-

te proveniva. La Melanzana Rossa di Rotonda DOP ha forma tondeggianti simile ad un pomodoro e pesa fino a 200 g. Ad inizio maturazione presenta sfumature verdastre, mentre quando è ben matura è di colore arancione vivo tendente al rosso lucido. La polpa è carnosa. Il profumo è intenso e fruttato e ricorda quello del fico d'India; al gusto è piccante, gradevolmente amara sul finale. La melanzana rossa è conosciuta per il suo elevato potere antiossidante, capace di contrastare gli effetti dannosi dei radicali liberi e dell'invecchiamento cellulare. È nota anche per le sue proprietà benefiche che contrastano i livelli di colesterolo cattivo nel sangue. La Melanzana Rossa di Rotonda DOP è caratterizzata da un basso contenuto di acido clorogenico: circa 800 ppm rispetto a 4300 ppm degli altri prodotti della stessa specie. Questo valore permette alla polpa di rimanere bianca anche molto tempo dopo il taglio della bacca. In passato ha rischiato l'estinzione, ma grazie al lavoro di agricoltori e di enti istituzionali che ne hanno promosso il consumo e la coltivazione, ha ottenuto nel 2007 il riconoscimento del marchio DOP.

SOMMARIO

La bella Matera

2

Una Terra dai mille volti

3

Benvenuti a Matera

4

Il Gran Convegno d'Italia del 2019

5

Il tartufo: orgoglio della terra di Lucania

7

Viaggio in Lucania

9

Meraviglie per Gourmet

11

Numero Unico stampato in occasione del Gran Convegno 2019 dell'Union Européenne des Gourmets

Presidente
Luciana d'Aprile Romano

Direttore responsabile
Mauro Civai

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)

