

VdG

il mensile del gusto



magazine

GIUGNO 2011

EURO 4

Cibo & territorio | In viaggio | Piaceri | vdgstore.com

- Assaggi di Ciociaria
- Paese che vai, sagra che trovi
- Argentina tra gusto e scoperta
- Sulcis: l'altra Sardegna

Viaggiare

LOW COST

e non solo...



Marco Zanetti:
profumo di caffè



Tutto sul Prosciutto
di Parma

cibo&territorio

La Basilicata in tavola

di Isa Grassano
foto di Lucrezia Argentiero

Sono frutto di una gastronomia contadina dai sapori semplici e genuini, gli ingredienti e i piatti della cucina lucana. Recentemente celebrati dal cinema nostrano, hanno conquistato persino gli inglesi, tanto che il Financial Times ha definito questa piccola regione la "nuova Toscana"



In apertura una veduta del Monte Vulture da Castel Lagopesole. In questa pagina, un bel mazzetto di peperoni di Senise, un grappolo di uva Aglianico e, qui sotto, cavatelli e cime di rapa



dove fare shopping

Azienda Agricola Ofanto

Dieci ettari di terreno vitato per una produzione di elevata qualità basata in gran parte sullo storico vitigno Aglianico del Vulture, grazie a un terroir calcareo-argilloso e ricco di potassio. Dal vitigno Aglianico l'azienda agricola Ofanto produce due rossi (L'Inatteso, da abbinare con carni rosse, formaggi stagionati e selvaggina, e L'Emozione, perfetto con caciocavallo podalico, pecorino stagionato e agnello al forno) e il rosato Rosenico, ottimo con baccalà ai peperoni cruschi.

Monticchio Bagni
Rionero in Vulture (Pz)
Tel. 0972080289 - Fax 0972080288
www.ofantovini.it

«In Basilicata si mangia bene e il cibo lucano è talmente buono e tanto che stimola la "vozza", la gola incontrollabile che ti fa mangiare senza fondo. Se arrivati in Basilicata, i lucani si accorgono che siete predisposti alla "vozza", allora sarete trattati come fratelli e compagni di vere abbuffate». Così si legge nel libro "Lucani. Guida ai migliori difetti e alle peggiori virtù" (di Angela Langone, Edizioni Sonda) che alla gastronomia del territorio dedica numerose pagine. «Magna e biv è una frase che agita spesso gli incubi di chi non lucano, è incappato e sopravvissuto a un generoso invito al pranzo in famiglia». Ed essendo d'origine lucana, chi scrive lo sa bene. L'invito a mangiare e a bere è alla base dell'ospitalità. A incuriosire di più sono i peperoni cruschi, dalla forma allungata e stretta, fatti essiccare al sole, e fritti in olio bollente. La loro preparazione è un'arte: vanno puliti con un canovaccio (mai lavati in acqua) e sono veri cruschi solo se rimangono croccanti dopo la cottura. Così particolari da entrare di diritto in numerose ricette, dal bac-

calà alla frittata. A vederli sembrano delle pittoresche collane rosse (grazie a un filo di cotone che li unisce dal picciolo) che spiccano al collo di finestre e balconi, soprattutto nei paesi delle Dolomiti Lucane. Ovunque è un'esplosione di colori e di profumi che attraversa gli stretti vicoli e le scalinate abbracciate alla roccia di Castelmezzano, piccolo scrigno (conta poco meno di mille abitanti) dove ciascuno pensa in grande, tanto da essere tra i primi comuni entrati a far parte dei borghi più belli d'Italia. Tutti lo conoscono come il paese del Volo dell'Angelo (www.volodellangelo.com), dove si celebra il piacere di librarsi in aria, lungo un cavo d'acciaio che lo collega al dirimpettaio Pietrapertosa, sfiorando la velocità di 120 km orari. Eppure il borgo, pur facendo del Volo il suo fiore all'occhiello, si spinge oltre, riservando altre sorprese, come le tracce dei templari. A iniziare dallo stemma comunale, che riproduce il sigillo dell'ordine del Tempio. Si ritiene che qui sia passato proprio un Gran Maestro e chissà che non abbia avuto modo di



Sopra, esperte mani lucane all'opera. A destra il castello di Menfi e, qui sotto, il volo dell'Angelo



Scelti per voi

dove mangiare

La Cantina della Bruna

Il regno di Michele Vizziello, chef e patron, nel cuore dei Sassi. Il nome del locale, scavato nella roccia, è ispirato all'antica festa in onore della Patrona della città, la Madonna della Bruna, che si celebra il 2 luglio. Si possono degustare cavatelli, pomodoro, rucola e cacio, o il cutturidd, agnello in terracotta con patate e verdure. Prezzo medio: 20-25 euro. via Spartivento, 20 - Matera
Tel. 0835335010
www.lacantinadellabruna.com

Trattoria Vecchio Scarpone

Cucina casalinga con utilizzo di soli prodotti lucani. Qualche assaggio? Tra i primi piatti: strascinati, orecchiette con salsiccia fresca; tra i secondi: agnello, maiale, selvaggina (fagiano e cinghiale). Una golosità? I vari tipi di frittata con i lampascioni o gli asparagi. Prezzo medio: 20-25 euro. Corso Garibaldi - Castelmezzano (Pz)
Tel. 3333890044

Tratturo Regio

Cucina casalinga derivata dalle sapienti ricette di Nonna Pasqualina. I prodotti sono quelli dell'azienda agrituristica. Prezzo medio: 20 euro. Contrada Casonetto - Melfi (Pz)
Tel. 097224120
www.iltratturoregio.com

dove dormire

La Locanda di Castromediano

Nel cuore di Castelmezzano, dispone di ventiquattro camere, sopra al ristorante Al Becco della Civetta, arredate con mobili in arte povera e letti in ferro battuto. Dalle sue finestre la vista sulle Dolomiti Lucane e sulle case del borgo incastonate tra roccia e montagna. Prezzo: 80 euro a doppia. Via Michele Volini, 50/A - Castelmezzano (Pz)
Tel. 0971986249
www.beccodellacivetta.it

Le Monacelle

Un'accogliente dimora nei pressi della cattedrale. Solo dieci camere e una suite che affacciano su di un giardino, abitate in passato dalle nobildonne in ritiro spirituale. Prezzo: 86 euro a doppia. Via Riscatto 9/10 - Matera
Tel. 0835344097
www.lemonacelle.it

Hotel Novecento

Appena fuori Melfi, immerso in un parco di oltre 10 mila mq. Camere confortevoli, ampie e luminose. Prezzo: 110 euro a doppia. C.da Incoronata - Melfi (Pz)
Tel. 0972237470
www.novecentomelfi.it

informazioni

www.aptbasilicata.it

apprezzerò un bel piatto di strascinati ai peperoni cruschi, citato anche nel film di Rocco "Papaleo Basilicata Coast to Coast", la pellicola che ha contribuito a far conoscere la Lucania nel mondo. E la pasta fresca con farina di grano duro è un'altra eccellenza della gastronomia lucana.

Nel Materano si fanno soprattutto le orecchiette e le scorze di mandorla condite con le cime di rapa o con sugo di cardoncelli, salsiccia e gli immancabili cruschi, e rappresentano le specialità più gettonate dei numerosi locali e trattorie sparsi tra il biancore accecante dei Sassi, patrimonio Unesco. Infine, per esaltare il gusto di qualsiasi pietanza, non può mancare una bottiglia di Aglianico del Vulture, dal caratteristico colore rosso rubino e dal gusto corposo e vellutato, celebrato già da Orazio e amato dall'imperatore Federico II.

E l'occhio non può non incrociare gli orti, i frutteti e le vigne, con i filari del prezioso

Aglianico pettinati uno a uno, a testimonianza di una struttura fondiaria legata ancora alle misure dell'azienda familiare. In mezzo a questi straordinari paesaggi, spiccano imponenti numerosi castelli (Melfi con le sue otto torri, Lagopesole con il nuovo museo-scenografico polimediale, Venosa patria di Orazio) che recano le tracce del passaggio dell'Imperatore Federico II di Svevia. Qui si possono anche visitare le cantine scavate nel tufo, come a Rapolta, una in fila all'altra da sembrare tante bocche aperte sulla strada. I monaci basiliani vi portavano il vino, forse dopo aver pregato nella chiesa di Santa Margherita, un gioiello rupestre del XIII secolo. Tra gli affreschi bizantini, da ammirare il "monito dei morti ai vivi" e insieme l'immagine di Federico II falconiere, con la tunica rossa. Un vero primato: pare che questa sia una delle rare figurazioni che ritraggono il grande imperatore Stupor Mundi.