VIAGGI LUCA IACCARINO IETE DI LUSSO PER LE TASCHE DI TUT

Nel pomeriggio, voglio proprio togliermi uno sfizio e prendere due piccioni con una fava. Rapisco la signora alla Spa e la porto a Castelmezzano, a un'ora di macchina. E ho di nuovo la conferma: non c'è terra come la Lucania in cui il pianeta sembri ancora come dev'esser stato milioni di anni fa. Spettacolare. Di una bellezza drammatica. Incontaminato. Castelmezzano è una manciata di case arroccate sotto le cosiddette Dolomiti Lucane, ovvero le montagne verticalissime che ci sono qui. Lo sfizio che voglio togliermi è il Volo dell'Angelo: una cosa tra il mistico e l'adrenalinico, ovvero il "volo" che si fa attaccati a un cavo fino a Pietrapertosa, dirimpetto. Sono 1550 metri di funivia e si arriva ai 120 chilometri all'ora. Giuro che fa un certo effetto avere tutta quest'aria sotto di te. Per me è un'esperienza unica; mi spiace assai che non la pensi allo stesso modo la mia non intrepida signora, visto che il volo si potrebbe fare anche in coppia (il costo è di 35/40 euro il singolo, 63/72 la coppia, a seconda della stagione).

Quando torno indietro è l'imbrunire: Castelmezzano si trasforma in un presepe, con le lucine delle finestre che si stagliano contro il rosa delle montagne illuminate.



0,0000

Ahimè, questa volta il nostro tour non tocca Potenza. Non che, francamente, la città sia una delle più belle d'Italia (ma il centro storico è piacevole), tuttavia c'è il miglior ristorante di tutta la regione e con prezzi accessibilissimi. Il Cucina del Sud di Frank Rizzuti è, ed è un grande dolore, orfano del proprio creatore, scomparso improvvisamente nel 2013. Ma la sua brigata continua nella ricerca di una via contemporanea alla cucina lucana (quella che gli è valsa una stella Michelin) e dal martedì al venerdì ha una formula bellissima: a pranzo c'è un menu "Fast 13" con sei portate; un piatto costa 13 euro; un piatto e il dolce 17; un piatto, un dolce e il vino 20. I piatti sono cose come la mozzarella di bufala Barlotti di Paestum con alici di Cetara, pomodorini essiccati, origano e capperi; prosciutto Serrano con uovo paesano, patate e porcini; la lasagna di "Mamma"; il Sudburger, un hamburger di Fassone da 250 grammi con provola affumicata, pachino infornati, rape saltate e ketchup di Senise... Da Potenza poi varrebbe la pena, per i colti, un veloce salto a Venosa: cittadina placidissima, ma soprattutto terra natale di Orazio.