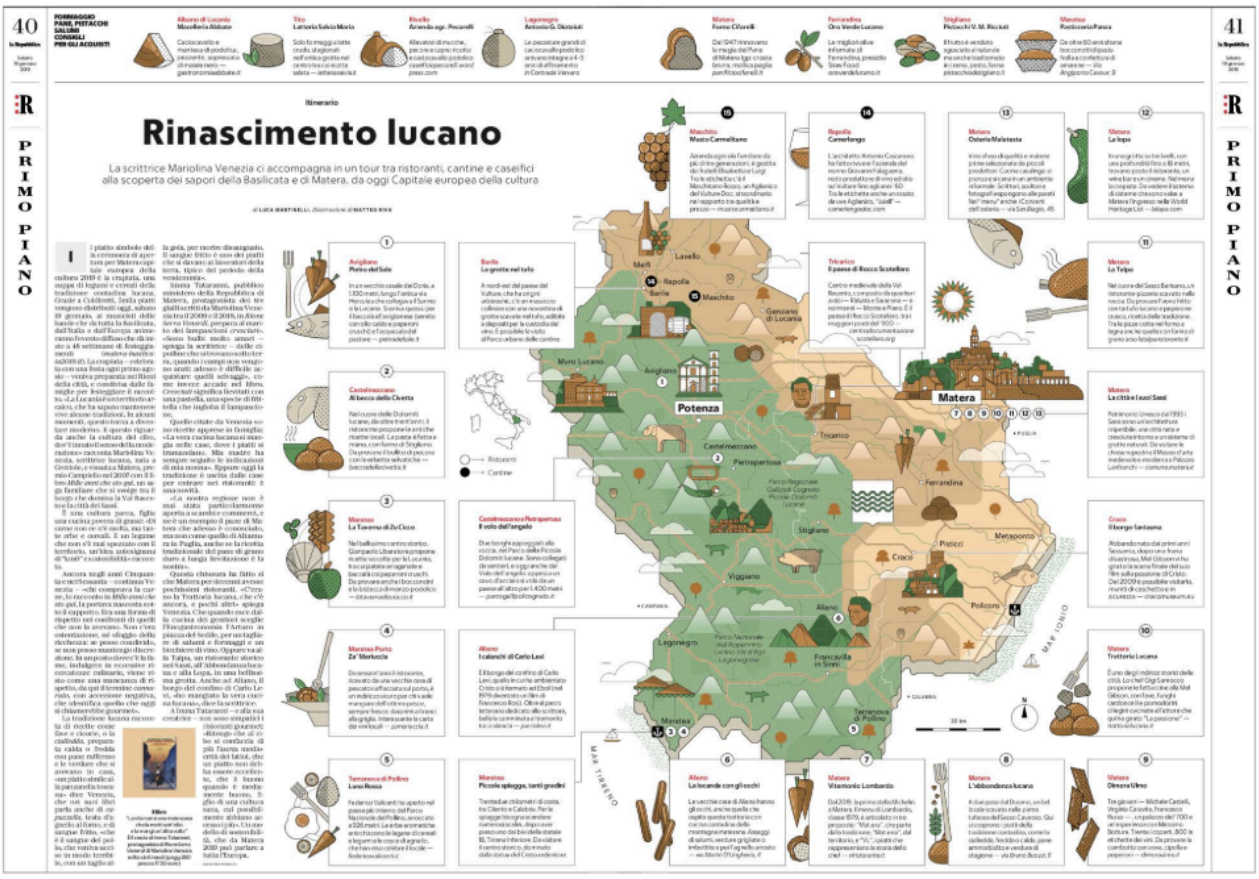


— *parcogallipolicognato.it*

◂ CAMPANIA

Aliano
I calanchi di Carlo Levi

È il borgo del confino di Carlo Levi, quello in cui ha ambientato *Cristo si è fermato ad Eboli* (nel 1979 diventato un film di Francesco Rosi). Oltre al parco letterario dedicato allo scrittore, bella la camminata al tramonto tra i calanchi — *parcolevi.it*

Maratea
Piccole spiagge, tanti gradini

Trentadue chilometri di costa, tra Cilento e Calabria. Per le spiagge bisogna scendere numerosi scalini, dopo aver preso uno dei bivi della statale 18, Tirrena Inferiore. Da visitare il centro storico, dominato dalla statua del Cristo redentore

Aliano
La locanda con gli occhi

Le vecchie case di Aliano hanno gli occhi, anche quella che ospita questa trattoria con cucina contadina della montagna materana. Assaggi di salumi, verdure grigliate o imbottite e poi l'agnello arrosto — *via Martiri D'Ungheria, 4*

Matera
Vitantonio Lo

Dal 2019, la pri
a Matera. Il me
classe 1979, è a
proposte: "Ma
dalla tradizione
territorio, e "VL
rappresentanc
chef — *vlristor*

RFOOD
Itinerario

Rinascimento lucano

LUCA MARTINELLI,

La scrittrice Mariolina Venezia ci accompagna in un tour tra ristoranti, cantine e caseifici alla scoperta dei sapori della Basilicata e di Matera, da oggi Capitale europea della cultura

I l piatto simbolo della cerimonia di apertura per Matera capitale europea della cultura 2019 è la crapiata, una zuppa di legumi e cereali della tradizione contadina lucana. Grazie a Coldiretti, 5mila piatti vengono distribuiti oggi, sabato 19 gennaio, ai musicisti delle bande che da tutta la Basilicata, dall'Italia e dall'Europa animeranno l'evento diffuso che dà inizio a 48 settimane di festeggiamenti (matera-basilicata2019. it).La crapiata — celebrata con una festa ogni primo agosto — veniva preparata nei Rioni della città, e condivisa dalle famiglie per festeggiare il raccolto. «La Lucania è un territorio arcaico, che ha saputo mantenere vive alcune tradizioni. In alcuni momenti, questo torna a diventare moderno. E questo riguarda anche la cultura del cibo, dov'è innato il senso della moderazione » racconta Mariolina Venezia, scrittrice lucana, nata a Grottole, e vissuta a Matera, premio Campiello nel 2007 con il libro Mille anni che sto qui, un saga familiare che si svolge tra il borgo che domina la Val Basento e la città dei Sassi.

È una cultura parca, figlia una cucina povera di grassi: «Di carne non ce n'è molta, ma tante erbe e cereali. E un legame che non s'è mai spezzato con il territorio, un'idea antesignana di "km0" e sostenibilità» racconta.

Ancora negli anni Cinquanta e nei Sessanta — continua Venezia — « chi comprava la carne, lo racconto in Mille anni che sto qui, la portava nascosta sotto il cappotto. Era una forma di rispetto nei confronti di quelli che non la avevano. Non c'era ostentazione, né sfoggio della ricchezza: se posso condivido, se non posso mantengo discrezione. In un posto dove c'è la fame, indulgere in eccessive ricercatezze culinarie, viene visto come una mancanza di rispetto, da qui il termine cannaruto, con accezione negativa, che identifica quello che oggi si chiamerebbe gourmet».

La tradizione lucana racconta di ricette come fave e cicorie, o la cialledda, preparata calda o fredda con pane raffermo e le verdure che si avevano in casa, «un piatto simile alla panzanella toscana » dice Venezia, che nei suoi libri parla anche

di capuzzella, testa d'agnello al forno, e di sangue fritto, « che è il sangue del pollo, che veniva ucciso in modo terribile, con un taglio alla gola, per morire dissanguato. Il sangue fritto è uno dei piatti che si davano ai lavoratori della terra, tipico del periodo della vendemmia».

Imma Tataranni, pubblico ministero della Repubblica di Matera, protagonista dei tre gialli scritti da Mariolina Venezia tra il 2009 e il 2018, inRione Serra Venerdí, prepara al marito dei lampascioni cresciuti » . « Sono bulbi molto amari — spiega la scrittrice — delle cipolline che si trovano sotto terra, quando i campi non vengono arati: adesso è difficile acquistare quelli selvaggi » , come invece accade nel libro. Cresciutisignifica lievitati con una pastella, una specie di frittella che ingloba il lampascione.

Quelle citate da Venezia sono ricette apprese in famiglia: « La vera cucina lucana si mangia nelle case, dove i piatti si tramandano. Mia madre ha sempre seguito le indicazioni di mia nonna » . Eppure oggi la tradizione è uscita dalle case per entrare nei ristoranti: è una novità.

« La nostra regione non è mai stata particolarmente aperta a scambi e commerci, e ne è un esempio il pane di Matera che adesso è conosciuto, ma non come quello di Altamura in Puglia, anche se la ricetta tradizionale del pane di grano duro a lunga lievitazione è la nostra » .

Questa chiusura ha fatto sì che Matera per decenni avesse pochissimi ristoranti. « C'erano la Trattoria lucana, che c'è ancora, e pochi altri » spiega Venezia. Che quando esce dalla cucina dei genitori sceglie l'Enogastronomia l'Arturo in piazza del Sedile, per un tagliare di salumi e formaggi e un bicchiere di vino. Oppure va alla Talpa, un ristorante storico nei Sassi, all'Abbondanza lucana e alla Lopa, in una bellissima grotta. Anche ad Aliano, il borgo del confino di Carlo Levi, « ho mangiato la vera cucina lucana » , dice la scrittrice.

A Imma Tataranni — e alla sua creatrice — non sono simpatici i ristoranti gourmet: « Ritengo che al cibo si confaccia di più l'aurea mediocrità dei latini, che un piatto non debba essere eccellente, che è buono quando è mediamente buono, figlio di una cultura sana, cui possibilmente abbiano accesso i più». Un modello di sostenibilità, che da Matera 2019 può parlare a tutta l'Europa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il libro

"La vita non è una melanzana che la metti sott'olio e la mangi un'altra volta" È il credo di Imma Tataranni, protagonista di Rione Serra Venerdí di Mariolina Venezia edito da Einaudi (pagg 280 prezzo 17.50 euro)