



Edizione per la Regione Basilicata  
con il contributo di COMUNITÀ EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

Azienda di Promozione Turistica Regionale

Guida Enogastronomica  
della

# Basilicata

GASTRONOMIA • VINI • ARTIGIANATO  
ITINERARI TURISTICI



**ISTITUTO GEOGRAFICO  
DRAGOSTINI**





Edizione per la Regione Basilicata  
con il contributo di COMUNITA EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

Azienda di Promozione Turistica Regionale

Guida Enogastronomica  
*della*

# *Basilicata*

GASTRONOMIA • VINI • ARTIGIANATO  
ITINERARI TURISTICI

**ISTITUTO GEOGRAFICO  
DEAGOSTINI**



# Sommario

|   |    |
|---|----|
| <b>BASILICATA A TAVOLA</b>                                    | 6  |
| Antiche tradizioni e marchi di tutela                         | 6  |
| Una regione, due mari<br>e un <i>melting pot</i> gastronomico | 7  |
| Cucina e religione  | 8  |
| Il <i>mischiglio</i> rinascimentale e la pasta fresca         | 8  |
| I Lucani e la lucanica  | 9  |
| Biscotti, focacce e torte                                     | 10 |
| Formaggi e conserve   | 10 |
| I frutti di bosco   | 10 |
| L'Aglianico e il Vulture                                      | 10 |
| <br>  |    |
| <b>VULTURE, ALTO BASENTO,<br/>MARMO PLATANO, POTENZA</b>      | 11 |
| Il territorio   | 12 |
| Prodotti tipici e gastronomia                                 | 15 |
| Artigianato   | 23 |
| <br>  |    |
| <b>GALLIPOLI COGNATO,<br/>VAL D'AGRI E POLLINO</b>            | 27 |
| Il territorio   | 28 |
| Prodotti tipici e gastronomia                                 | 30 |
| Artigianato   | 40 |
| <br>  |    |
| <b>MARATEA E SIRINO</b>                                       | 43 |
| Il territorio   | 44 |
| Prodotti tipici e gastronomia                                 | 46 |
| Artigianato   | 50 |
| <br>  |    |
| <b>MATERA E LA COLLINA MATERANA</b>                           | 51 |
| Il territorio   | 52 |
| Prodotti tipici e gastronomia                                 | 56 |
| Artigianato   | 62 |
| <br>  |    |
| <b>METAPONTINO</b>  | 67 |
| Il territorio   | 68 |
| Prodotti tipici e gastronomia                                 | 70 |
| Artigianato   | 74 |
| <br>  |    |
| <b>ITINERARI</b>  | 75 |
| Da Potenza a Rionero in Vulture e poi a Melfi                 | 75 |
| Da Pignola a Marsicovetere e poi a Grumentum                  | 76 |
| Da Maratea a Lagonegro  | 77 |
| Da Montescaglioso a Matera e poi a Tricarico                  | 78 |
| Da Rotondella alla costa ionica e poi a Bernalda              | 79 |

*Testi sezione I: enogastronomia:* Federico Valicenti  
*Testi sezione Artigianato:* Tiziana Ferretti  
*Testi sezione Turismo e Itinerari:* Gioachino Gili

*Edizione a cura*

Iniziative Speciali De Agostini

*Direttore:* Roberto Besana

*Caporedattore:* Luca Serafini

*Coordinamento della redazione:* Federica Savino

*Relazione:* Marco Torriani in collaborazione  
con Gioachino Gili

*Coordinamento grafico:* Sandra Luzzani

*Progetto grafico e copertina:* M. Chiara Balduchelli

*Coordinamento tecnico:* Lorenzo Forzani

*Coordinamento cartografico:* Stefano Fiorini

*Foto:* Archivio IGDA: pp. 4, 7c, 8a, 8b, 8c, 9a, 9b,  
10a, 10b, 12b, 12c, 13a, 14a, 15b, 16, 17b, 18a,  
18b, 19a, 19b, 19c, 20a, 20b, 22c, 25a, 25b, 25c,  
28, 29a, 30a, 31b, 32a, 32b, 33a, 34a, 34b, 34c,  
35a, 35b, 36a, 36b, 40, 41, 42, 45b, 45c, 47a, 48b,  
48c, 49a, 49b, 50, 54c, 55a, 56a, 56b, 57, 58, 59a,  
60b, 62, 63, 64a, 64b, 65a, 65b, 66b, 69a, 69b, 70b,  
71a, 73a, 73b, 73c, 73d, 75, 76a, 76b, 77, 78, 79,  
APT Basilicata: pp. 6, 23, 29b, 29c, 30b, 46, 60a,  
67, Ottavio Chiaradia: pp. 7a, 7b, 11, 12a, 13b,  
14b, 15a, 17a, 17c, 21, 22a, 22b, 27, 31a, 33b,  
37a, 37b, 38, 39a, 39b, 43, 44a, 44b, 45a, 47b,  
47c, 48a, 51, 52, 53a, 53b, 54a, 54b, 55b, 59b, 61a,  
66a, 68a, 68b, 70a, 71b, 72a, 72b, 72c, 74,  
La Studiocamera, Simona Sansonetti: p. 61b

Iniziative Speciali De Agostini

Corso della Vittoria, 91 – 28100 Novara

Tel. 0321 422334, fax 0321 422460

e-mail: iniziative.speciali@deagostini.it

internet: www.deagostini.it

© Istituto Geografico De Agostini, Novara, 2001  
Stampa Officine Grafiche De Agostini,  
Novara 2001

# *Basilicata, con i colori della tavola si raccontano le stagioni*

Lucania o Basilicata? La Costituzione recita: Basilicata, forse da *Basileus*, terra dei re. Ma i Poeti amano chiamarla Lucania, non per l'origine classica del nome che commemora il popolo dei Lucani scomparso, anche per ingiurie, millenni addietro, ma per la dolcezza, per la musicalità della parola, che fa pensare a un certo paesaggio, ad una antica intesa tra l'uomo e la terra. Ma Lucania o Basilicata che sia, questo è un tratto esemplare del Sud Italia. In questa regione si legano insieme gli uomini dei monti e quelli che venivano dalle sponde dello Ionio, il mitico mare della Magna Grecia; e dalle coste del Tirreno, da Maratea, dove il mare si offre come promessa di evasione sulle strade improbabili delle onde.

Sul Tirreno la natura ha già realizzato, per suo conto, il progetto "mare-monti" che ha già catturato l'interesse di molti visitatori. Due momenti di una storia, dunque, tra Oriente e Occidente, due punti opposti tra loro che pure racchiudono una realtà così mutevole, se è vero che la Basilicata, con appena undicimila chilometri quadrati, condensa in sé tutte le varietà del paesaggio italiano.

Da ogni paese emerge il valore culturale di fatti, usi e costumi che rivelano una ricchezza che a volte sbalordisce anche chi la conosce, e chi la sente nell'aria.

Frugando nel suo paesaggio, anche con la complicità della fantasia, si può credere che antiche abitudini possono ancora sopravvivere a lungo. Qui il potenziale natura è altissimo, un patrimonio che si arricchisce di luoghi segreti. Esistono alcune tra le ultime, più esclusive, oasi protette del Mezzogiorno d'Italia: qui comincia il dominio delle montagne sacre (immagine suggestiva del Parco del Pollino, molto cara ai viaggiatori dell'Ottocento) con le quali soltanto il mare, dallo Ionio al Tirreno, può competere in solennità e grandezza.

La Basilicata sta ora vivendo il suo momento di celebrità.

Ogni proposta di offerta turistica ha bisogno di un buon pretesto intorno al quale creare occasioni di attrattive e di intrattenimento.

In Basilicata con i colori della tavola si raccontano le stagioni.

I sapori, come la cultura dei paesi, vengono da lontano, dal mondo contadino e pastorale, hanno profumi particolarmente intensi che personalizzano da sempre la gastronomia lucana.

È proprio qui, nel rispetto di abitudini millenarie – gesti che il tempo non ha consumato – il pane conserva ancora il sapore del grano, contribuisce a consolidare i valori di una cultura che secoli di sapienza hanno saputo sottrarre alle innovazioni della modernità.

# Basilicata a tavola



*L*a varietà del patrimonio enogastronomico della Basilicata ha suggerito di individuare cinque «aree prodotte» per poter meglio identificare e valorizzare la ricchezza dei prodotti e degli alimenti genuini, tipici di questa regione.

*In un'epoca di omogeneizzazione del gusto, la Basilicata si candida a costituire in Europa una vera e propria isola di sapori autentici e di tradizioni gastronomiche. L'aver saputo conservare metodi di coltivazione biologici, pascoli incontaminati, boschi ricchi di vegetazione, acque pure, mandrie di bovini e ovini che si nutrono di erbe naturali ha contribuito a costituire un ricco patrimonio enogastronomico, che l'Homo ruralis lucanus ha saputo salvaguardare.*

## ANTICHE TRADIZIONI E MARCHI DI TUTELA

Ecco perché non è difficile gustare nei ristoranti, nelle trattorie, nelle osterie e nelle aziende agrituristiche della Basilicata caciocavalli di mucca podolica, salumi di maiali nutriti con ghiande, formaggi impreziositi con spezie profumate provenienti dagli altopiani, carni genuine sapientemente trasformate in piatti d'alta qualità. La conservazione e coltivazione dei prodotti autoctoni ha

permesso l'istituzione di varie IGP (Indicazione Geografica Protetta), come il *peperone di Senise*, i *fagioli di Sarconi*, e IGT (Indicazione Geografica Tipica), fra cui il vino *Grotto di Roccanova*.

Richiesta per ottenere l'IGP è stata inoltrata anche per i seguenti prodotti: *fagioli di Rottonda*, *pecorino di Filiano*, *canestrato di Molliterno*, *olio extravergine d'oliva* ricavato dalla coltivazione d'olive maiatiche nelle Calanche Lucane e delle olive ogliarola del Vulture

Melfese, albicocca di Policoro, castagne di Melfi.

Inoltre è stata avanzata la richiesta di presidio di tutela – perché in via d'estinzione – per il finocchio e il sedano di Senise, per il Percoco pu Pizzilo di Sant'Arcangelo, per le arance a stacce di Tursi, per la pera Sabbella di San Giorgio Lucano.

Da ultimo vanno ricordati la DOC Aglianico, presente in tutte le migliori cantine, e il pane di Matera.



## UNA REGIONE, DUE MARI E UN MELTING POT GASTRONOMICO

Visitare la Basilicata vuol dire scoprire una terra bagnata da due mari tra loro estremamente differenti per morfologia e insediamenti culturali: una regione con paesaggi che in pochi chilometri variano notevolmente: dalle coste, ora frastagliate ora sabbiose, ai laghi e alle montagne, dai castelli alle masserie.

Un patrimonio ambientale sano e sicuro di aria pulita e acque sorgive, dove gli Enotri insediarono i primi vigneti (l'Ellenico, oggi Aglianico), gli Svevi coltivarono, importandolo dal Nord Europa, il rafano, usato ancora abitualmente in molte aree interne, e gli Arabi portarono le arance, il gileppo, l'uva sulta-



nina e le mandorle. Qui gli spagnoli coltivarono – importandolo dalle Antille – il *peperone di Senise* con metodi di cottura, come quello a *scapece*, ancora oggi usati localmente (sbollentatura in acqua e aceto per evitare la formazione del botulino) e introdussero le *grattonate* (trippe tritate e bollite in brodo di carne), i *millinfanti* (piccoli semi di farina impastati e grattati bolliti in brodi) o le *minestre di mollignani* (melanzane).

Infine furono i francesi a introdurre il *biancomangiare* (preparato utilizzando latte e pasta), la *porrata*, le *zuppe di piselli con cacio e uova*, le *torte di sanguinaccio* e i *migliacci*.

## CUCINA E RELIGIONE

In Basilicata il rapporto tra cibo e religione è sempre stato molto vivo: numerose sono infatti le tradizioni gastronomiche e folcloristiche che affondano le loro origini nella credenze religiose.

Anticamente, durante la festività dell'Ascensione, era vietato cagliare il latte. Per questa



ragione i pastori lo regalavano agli abitanti che, bollitolo con delle tagliatelle sottili, lo condividevano con zucchero e cannella.

Il 13 dicembre, giorno dedicato a Santa Lucia, veniva preparata la *cuccia*, grano bollito con miele e *sapa* (vino cotto). La tradizione vuole che dopo essere stata cotta nella pignatta, la *cuccia* venga lasciata sotto il camino affinché la santa vi posi il proprio piede, buon augurio per il riposo invernale dei terreni agricoli e per la fioritura primaverile.

Ancora, la vigilia di Natale il pasto è costituito da ben nove portate che, secondo una credenza popolare, rappresentano le nove case cui la Madonna bussò per essere rifocillata prima di partorire.

## IL MISCHIGLIO RINASCIMENTALE E LA PASTA FRESCA

In Basilicata sono decine i tipi di pasta fresca, ognuno dei quali porta in sé le caratteristiche del territorio da cui proviene. Dal tardo Rinascimento nei paesi di Fardella, Teana e Calvera, già appartenenti all'antica contea di Chiaromonte, si prepara una pasta chiamata *a mischiglio*, ottenuta impastando le migliori farine di legumi, ceci, orzo, semola e fave, e condita con cacioricotta e peperone a scaglie. Questo antico piatto, da sempre

preparato dalle famiglie locali, è oggi proposto anche da alcuni ristoranti che lo cucinano in numerose varianti.

Sempre da antiche tradizioni popolari nascono le *tapparelle* (larghe orecchiette) del Lagonegrese, le *munate* (tagliatelle) del Potentino, i *firricieddi* (corti fusilli) della Val D'Agri, i *rascatielli* (piccoli cavatelli) della Val Sarmiento, i *maccaruni pu cuott'* (maccaroni nel cotto di fichi) di Montalbano, i *purcedduzz* (gnocchetti di pasta fresca) di Grassano, le *orecchiette e le scorze di mandorle* (pasta fresca a buccia di mandorla) del Materano, i *capunti* (lungi cavatelli) di Genzano, le *lucane chiappute* (tagliatelle larghe) di Acerenza e i *cingul'* (tocchetto di pasta fresca) di Rionto. Per tutti il condimento è a base di pomodorini appesi o di Sanmarzano, di formaggio pecorino proveniente dal Vulture, dalle montagne della Val d'Agri, dal Parco Regionale di Gallipoli Cognato oppure dai pascoli incontaminati del Parco Nazionale del Pollino.

## I LUCANI E LA LUCANICA

«Lucanicam dicunt quod milites a Lucanis dicerent» (chiamano Lucanica quella carne di maiale insaccata in budello che i nostri



soldati affermano venire dai Lucani). Così Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.) certificava le origini della salsiccia, comunemente chiamata lucanica o luganega, oggi diffusissima in tutta Europa, prodotta con carne di maiale proveniente da animali allevati allo stato semi brado in tutto il territorio regionale. Alla salsiccia classica si affiancano numerose varietà di insaccati prodotti in tutta la Basilicata da decine di piccole aziende. Ecco allora nascere salumi insaporiti con polvere di peperone, con pepe in grani, con il finocchietto oppure con il vino bianco; schiacciate a "soppressata" e capicolli, pancette stese affumicate o arrotolate, ventresche e guanciali, pro-



sciutti stagionati naturalmente e spalle affumicate. Oltre a piccoli tesori culinari, prodotti con sistemi rigorosamente biologici, come la mortadella prodotta a Latronico o le salsicce soppressate del Parco Nazionale del Pollino (così chiamate perché, una volta insaccata la carne nell'intestino largo, vengono bucherellate, messe sotto pressa e quindi stagionate).

## BISCOTTI, FOCACCE E TORTE

La cucina regionale lucana offre biscotti, torte artigianali, focacce di casa e, soprattutto, pane cotto nel forno a legna: in ogni zona c'è un modo particolare di prepararlo, con farina di grano duro, con farina di grano "cappella" misto a farina di crusca, integrale o con erbe aromatiche, con il miele o con le uova. E ancora, prodotti da forno che si tramandano da generazioni quali taralli, biscotti dolci e salati, con la glassa o le mandorle; insaporiti con origano o peperoncino, oppure guarnti con scaglie di cioccolato o panna fresca.

## FORMAGGI E CONSERVE

Pascoli incontaminati, erbe profumate e professionalità delle aziende casearie lucane: una felice combinazione che esalta il sapore di formaggi divenuti oramai celebri: *caprini freschi e stagionati, ricotte, treccine, mozzarelle, caeciocavalli e scamorze, manteche* (scamorze ripiene di burro), *casieddu, caprini a palla* avvolti in foglie di felci, *tume, pallacci, giuncate*. La tutela di questi tesori dell'arte casearia da allevamento a pascolo è affidata all'ANFOSC (Associazione Nazionale Formaggio Sotto il Cielo), artefice della rinascita dei formaggi lucani.



## I FRUTTI DI BOSCO

Lucania, da *Lucus*, bosco; funghi e tartufi quindi che, abilmente trasformati da aziende locali, offrono sapori indimenticabili. Conservati in olio o aceto e trasformati in salse, sono preziosi gregari dei piatti della cucina tradizionale.

Ma i boschi della Basilicata sono anche prodighi di frutti



di bosco di ogni genere che vanno ad arricchire il già ricco panorama gastronomico regionale. Lamponi, uva spina, mirtilli, ribes nero, ribes rosso e more, opportunamente preparati, vengo trasformati in golosi ed eleganti piatti nei migliori alberghi e ristoranti.

## L'AGLIANICO E IL VULTURE

Il monte Vulture ha dato i natali più di 2500 anni fa all'*Aglianico*, chiamato prima *Ellenico* perché importato in Lucania dai Greci. Questo vino, cui i terreni vulcanici della zona danno un carattere di unicità, ha assunto la DOC nel 1971; prodotto solo nei Comuni del Vulture melfese e coltivato in zone collinari che vanno dai 200 ai 700 metri di altitudine, ha colore rosso rubino con riflessi violacei tendenti all'arancione, profumo intenso con sentori di frutta di bosco e una gradazione alcolica compresa tra 12° e 13,5°. È preferibile consumarlo dopo almeno 2 anni di invecchiamento ed è compagno ideale di arrostiti, carni alla griglia e cacciagione.

In Basilicata troviamo numerosi altri vini, tutti con l'Indicazione geografica tipica, tesa a valorizzare i vitigni autoctoni. Sono ottimi abbinati a formaggi, carni, salumi e sott'oli. Fra questi ricordiamo il *Castelluccio/Massanova* a Senise, il *Coccaro* a Carbone, il *Graziano* a Roccanova, il *Pisani* a Viggiano, il *Lu-nati* a Nova Siri, il *Dragone* e il *Falciglia* a Matera, l'*Aglianico San Biagio*, mirabilmente promosso da Progetto DiVino, nella città di Matera e l'*Acheruntina* ad Acerenza.



Sorgenti di acque purissime, affascinanti panorami, laghi placidi, boschi fitti di vegetazione convivono quietamente alle pendici del monte Vulture.

Una terra promessa, ricca di prodotti e tradizioni gastronomiche, degna custode di un antico e raffinato patrimonio di federiciana memoria.

## *Vulture, Alto Basento, Marmo Platano, Potenza*

*A spro e dolce angolo di una terra fatta di contrasti è quello dominato dal Vulture, massiccio appenninico di origine vulcanica, isolato e imponente.*

*Intensa è la suggestione dei luoghi: dalle fitte e a tratti impenetrabili foreste, ai laghi di Monticchio, il Piccolo e il Grande, separati da un istmo su cui sorgono i resti di un'antica chiesa.*

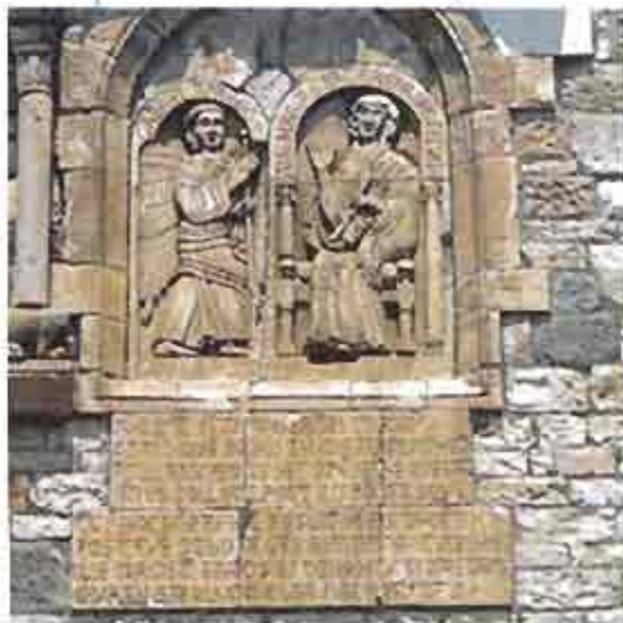
*I centri abitati sono ricchi di grande fascino; da Melfi, con il castello turrito e la cattedrale duecentesca, a Venosa, con i resti romani e la splendida abbazia della Trinità, a Lavello, aggrappata a uno sperone di roccia strapiombante, ad Atella, con la trecentesca cattedrale, all'arroccata Muro Lucano.*

*Lungo la via che conduce a Potenza, capoluogo lucano, il poderoso castello di Lagopesole, voluto da Federico II, vigila da secoli sulla terra che egli, l'imperatore-filosofo, infinitamente amò.*

# Il Territorio



Un bassorilievo e il portale della cattedrale di Rapolla



L'area settentrionale della Basilicata è fortemente connotata dall'imponente presenza del massiccio del Vulture, un antico complesso vulcanico le cui eruzioni, verificatesi circa 800.000 anni fa, furono di breve durata ma di grande intensità. Proprio l'apporto di materiale vulcanico ha reso singolarmente fertile l'intera regione: il monte appare magnificamente ammantato di fitte foreste, le quali, scen-



Resti dell'abbazia della Santa Trinità a Venosa

dendo lungo le pendici che si fanno via via sempre più dolci, lasciano il posto a castagneti, vigneti e uliveti.

Si tratta di un territorio assai prezioso dal punto di vista naturalistico, che ha resistito fino ad ora all'usura del tempo e alla terribile e ripetuta violenza dei terremoti.

Cuore dell'area è **Rionero in Vulture**, da cui facilmente si può giungere alla vetta dell'antico vulcano e godere dello splendido panorama aperto sulla pianura di Venosa a oriente, sul Tavoliere e sul Gargano a settentrione, e sui con-

trafforti appenninici a sud-ovest. Le bocche spente del Vulture sono occupate dai **laghi di Monticchio**: il lago Grande, intensamente azzurro, e il lago Piccolo, le cui acque sono soggette a fenomeni di improvvisi intorbidamenti, con il mutare delle condizioni atmosferiche. Il comprensorio naturalistico vanta la presenza della *bramea europea*, una bellissima e rara farfalla notturna originaria dell'Asia. Questa superba terra è stata abitata dell'uomo fin dal Paleolitico Inferiore, come narrano i graffiti e le pitture rupestri della località Tупpo

dei Sassi, nei dintorni di Atella. I Romani giunsero nella regione all'inizio del III secolo a.C. e in seguito vi fecero transitare la consolare via Appia, *regina viarum*, la "regina delle vie".

Importanti testimonianze archeologiche dell'epoca romana vanta Venosa, patria di Orazio, uno dei più grandi poeti classici, che vi nacque nel 65 a.C. Venosa è oggi luogo dai molteplici incanti architettonici: alle porte della città è l'*abbazia della Trinità*, cui l'incompletezza conferisce un suggestivo fascino, mentre in fondo al paese è il possente *castello*, risalente al

*I laghi di Monticchio, oasi di verde e di pace nel cuore della Basilicata*





Sopra, scavi archeologici a Vaglio; a fianco, il castello di Lagopesole

XV secolo e ingentilito da aggiunte settecentesche.

Nei dintorni di Palazzo San Gervasio si trova il grande fontanile che Orazio, nel III libro delle sue *Odi*, celebra come *fons Bandusiae, splendidior vitro*, "fonte Bandusia, più splendente del vetro".

Melfi, che fu centro focale dell'antica cultura lucana nel VII-VI secolo a.C., conobbe fortuna e prosperità in epoca medievale, inizialmente sotto le dominazioni longobarda e bizantina, quindi come capitale di contea normanna e infine come sede estiva dell'imperatore Federico II.

A dominio dell'abitato incombe il maestoso *castello* normanno, teatro di innumeri vicende: fu qui che, durante il Concilio del 1089, il papa Urbano II bandì la prima Crociata.

A Lagopesole, nel Comune di Avigliano (il cui nome, di origine romana, deriva dalla *gens Avilia*),

sorge un altro celebre *castello* di Federico, l'ultimo di cui l'imperatore intraprese la costruzione, prima di morire: il superbo edificio fu degli Angioini fino al 1280, quindi passò ai Caracciolo e ai Doria, ed è ora di proprietà dello Stato.

Questa regione è nota con l'evocativo nome di **Marmo Platano**, dalle denominazioni rispettivamente del monte Marmo e del torrente Platano: è terra di erti rilievi, di corsi d'acqua impetuosi e di borghi arroccati, come **San Fele**, **Bella** e **Muro Lucano**.

Al limitare meridionale dell'area, ecco infine **Potenza**, cuore della Basilicata, nata nel IV secolo a.C. nell'ampia valle del Basento, sulla riva sinistra del fiume.

Il centro storico della città è attra-

versato, lungo l'asse ovest-est, dall'antica via Pretoria, su cui prospettano la *chiesa della Trinità*, la *cappella del Beato Bonaventura* e il *convento di San Luca*.

In piazza Mario Pagano si trova la *chiesa di San Francesco*, eretta nel 1274 e più volte restaurata, e non lontano sorge la piccola *chiesa di San Michele*, di impronta romanica.

Il *duomo*, dedicato a San Gerardo da Piacenza, vescovo e patrono della città, venne iniziato alla fine del XII secolo e della costruzione originale conserva parte dell'abside e preziosi frammenti musivi.

Nel rione di Santa Maria, l'importante *Museo Archeologico Provinciale* custodisce i reperti del territorio lucano, a partire dal Paleolitico fino all'epoca romana.



# Prodotti tipici e gastronomia



Il monte Vulture dal latino *vultur*, "rapace" (1327 m), di origine vulcanica, dà il nome all'area sottostante al suo antico cratere. Sui fianchi della montagna sgorgano numerose sorgenti pure e frizzanti di famose acque minerali dalle interessanti proprietà curative per le malattie epato-biliari e si stendono i tranquilli e affascinanti laghi di Monticchio che offrono paesaggi sereni e boscosi.

Nei secoli passati il Vulture fu dominio dei Bizantini, dei Normanni, degli Svevi, e i castelli di Melfi, Lagopesole, Palazzo San Gervasio sono i muti testimoni di queste antiche dominazioni.

L'imperatore Federico II di Svevia, in assoluto uno fra i più grandi e illuminati sovrani del Medioevo, fece di Melfi e Lagopesole i luoghi preferiti per la caccia con il falco.

## LE LOCALITÀ

**Melfi** con il castello e la cinta muraria conserva intatto il suo fascino medievale. Eretto da Ruggero, figlio di Tancredi, il castello venne in un primo tempo ampliato da Federico II, cui si deve la costruzione della torre dell'imperatore, quindi dagli Angioini e dagli Aragonesi. Si racconta che in

questo luogo Federico abbia sequestrato e rinchiuso, nel 1241, alcuni prelati francesi e tedeschi che si stavano recando al Concilio di Roma per ratificare la scomunica papale che lo aveva colpito, e che proprio a Melfi, nel 1232, sia nato l'amore tra l'imperatore e Bianca Lancia, da cui nacque Manfredi.

*Veduta panoramica di Palazzo San Gervasio*



Il borgo di Lagopesole è posto a un'altitudine di quasi 800 metri e venne eletto a residenza estiva da Federico II. Il castello, che sorge in posizione strategica a guardia della valle rivolta verso l'antica Apulia, presenta una parte residenziale e una parte militare. Del castello di Palazzo San Gervasio, in cui Federico II allevava i propri cavalli e che era la dimora preferita dal figliastro Manfredi, ben poco è rimasto.

## IL MENÙ DI FEDERICO II

Durante i raffinati convivi offerti dall'imperatore, cui partecipavano musicisti, astrologi, romanzieri e belle donne, si discuteva di arte, musica, poesia, caccia, architettura. Raramente si parlava di guerra e si narra che, di fronte ai convitati, Federico fosse solito dire: «... È evidente che il Dio degli Ebrei non ha co-

nosciuto questa natura e questa terra, altrimenti non avrebbe dato al suo popolo la Palestina come Terra Promessa...». I menù imperiali proponevano una grande varietà di portate: carne allo spiedo ripiena di spezie e spalmata di miele, fagiani catturati nelle battute di caccia con i falchi, leprotti, allodole, ghiri e l'immane maiale lucano che pascolava nei boschi erano alcuni dei piatti più frequenti della tavola, a un tempo frugale e raffinata, di Federico II. L'imperatore non disdegnava però di mangiare il pesce proveniente dai vicini laghi, come risulta da una richiesta del 28 marzo del 1240 a Riccardo di Picaro, cui chiedeva di mandare del pesce al suo fido cuoco Berardo affinché ne facesse della *scapecia* e lo conservasse poi in gelatina. Non disdegnava nemmeno i funghi, tant'è che per cucinarli impose una sua ricetta: «... prima li bian-

cassino facendoli per poco bollire in acqua ed indi li salassero e li conservassero in cagnetti...». Le erbe di campo come la borragine, le cicorielle, i cardonecelli li amava lessate e condite con un filo di olio crudo, accompagnate da pane di crusca o biscotti di fiore, miele, latte, e cotti al forno. Amava assaggiare molti tipi di formaggio, dal provolone, alla mozzarella, al pecorino, sorseggiando del vino greco, che ordinava al giustiziere Riccardo. Prediligeva chiudere i suoi pasti con una bevanda che faceva riscaldare, chiamata *acqua di calabrice* (pianta selvatica dal frutto rosso con il nocciolo simile all'ulivo), cui attribuiva proprietà digestive.

## LA NOBILTÀ A TAVOLA: L'AGLIANICO

«... tra i migliori d'Italia sono i vini della regione Vulturina (Maschito, Forenza, Genzano,



Rionero, Barile, Ripacandida, Rapolla, Melfi, Ginestra). E hanno tra i 12° e 15° di alcol; rari sono i vini di 9°. Il luogo della vite è il Melfese, e in particolare la zona del Vulture; i colli intorno a Rionero appaiono forati da cantine scavate nella roccia lungo la costa montuosa, e sembrano, da lontano, «fantastiche abitazioni trogloditiche...» (Gina Algranati, *Basilicata e Calabria*, UTET, Torino 1929, pag. 87).

Un antichissimo vitigno introdotto in Lucania dai Greci venne chiamato *Ellenico*. Nel corso del XV secolo, durante la dominazione aragonese, il nome originario venne corretto in *Aglianico* a causa della doppia "l" pronunciata "gli", secondo l'uso fonetico spagnolo. Le antiche origini sulla coltivazione di questo vitigno



sono testimoniate da alcune monete bronzee ritrovate durante campagne di scavi archeologici nel Melfese. Già nel IV secolo a.C. i Romani coniarono infatti per la

colonia di Venusia una moneta raffigurante Dioniso e probabilmente, quando Orazio invitava al «nunc est bibendum», era ispirato dal delizioso Aglianico.

L'Aglianico del Vulture, cui è stata concessa la Denominazione di Origine Controllata nel 1971, assume, dopo alcuni anni di invecchiamento, un caratteristico colore rosso rubino con riflessi arancione, acquista sapore asciutto, tannico tendente al vellutato e raggiunge una gradazione alcolica che va dagli 11,5 ai 14 gradi. Carmela Formicola in *Le vie dell'Aglianico del Vulture* (Dipartimento di Agricoltura, Potenza



### Ferretti pò' baccalà (Fusilli al sughetto di baccalà)

500 g di ferretti (fusilli)  
300 g di baccalà  
50 g olive nere secche  
1 cipolla  
300 g di pomodoro pelato  
50 g di uvetta passita  
50 g di gherigli di noci tritati fine  
20 g di mandorle tritate  
mollica di pane raffermata tritata fine

Lasciare a bagno per 2 giorni il baccalà cambiando più volte l'acqua. In una padella soffriggere la cipolla e versare i pelati, quindi aggiungere il baccalà e le olive nere snocciolate; far cuocere allungando con un poco d'acqua e aggiustare di sale. Cuocere la pasta. In un altro tegame, appena oliato, far soffriggere la mollica di pane e, quando è dorata, aggiungere le noci, le mandorle e l'uvetta passita. Versare il tutto nella pasta cotta e condire con il sugo del baccalà.





1999) così definisce l'Aglianico: «Frutto benedetto, rosso, rosso come il sangue cupo che batte nelle vene. Rosso passione di uomini e donne vissuti, amati e morti in queste contrade millenarie, diverse e uguali nel tempo che pure scorre, come il vino dalle botti. Frutto benedetto, che ammalia e stordisce. Si chiama Aglianico e il suo sapore è potente: parla dei cieli sconfinati del Sud, dell'odore

della terra bagnata, dei lunghissimi tramonti, del fumo di legna bruciata, della succosa uva che fermenta, delle umide grotte che custodiscono e cullano giovane vino da stappare. E parla di quel popolo che ha visto e raccontato il fluire delle stagioni, le rughe e la fatica, i canti e la speranza, l'arrivo dei giorni nuovi».

L'Aglianico, oggi annoverato fra i migliori vini rossi d'Italia, è in-

vecchiato in botti di rovere, esalta il suo sapore se abbinato a carni arrosto, selvaggina e ad altri cibi dal sapore ricco, pur non disdegnando l'abbinamento al pecorino della circostante zona di Filiano, Ruoti e San Fele.

In questa zona vengono coltivati altri vitigni quali la Malvasia, la Verdeca e il Moscato, oltre a piccole quantità di Sangiovese, Negroamaro, Montepulciano, Greco





## OLIO E ULIVI

In questa terra ricca di oliveti, nelle zone di Ruvo, Rapolla, Rapone, Ripacandida, Rionero, Venosa e Barile, viene coltivato l'ulivo ogliarolo, il cui frutto, spremuto a freddo, dà un olio di grande qualità, dalla bassa acidità e dal bel colore giallo paglierino.



e Falanghina, provenienti dalle vicine Puglia e Campania. Da non dimenticare il Bianco d'Accenza e gli spumanti rossi che in questa zona vengono amorevolmente prodotti.

## LE MANATE DI VAGLIO

Non lontano da Potenza, a margine del Parco Archeologico di Rossano, sorge l'antica città di Vaglio che si vanta di aver dato i natali alle *manate*, una pasta fresca artigianale. Si ottiene impastando farina di grano duro con olio extravergine di oliva del Vulture, un pizzico di strutto, un uovo e un pizzico di sale; si divi-



### Strascinati con la menta

400 g di pasta fresca a strascinati (orecchiette grandi)

1 pezzo di lardo

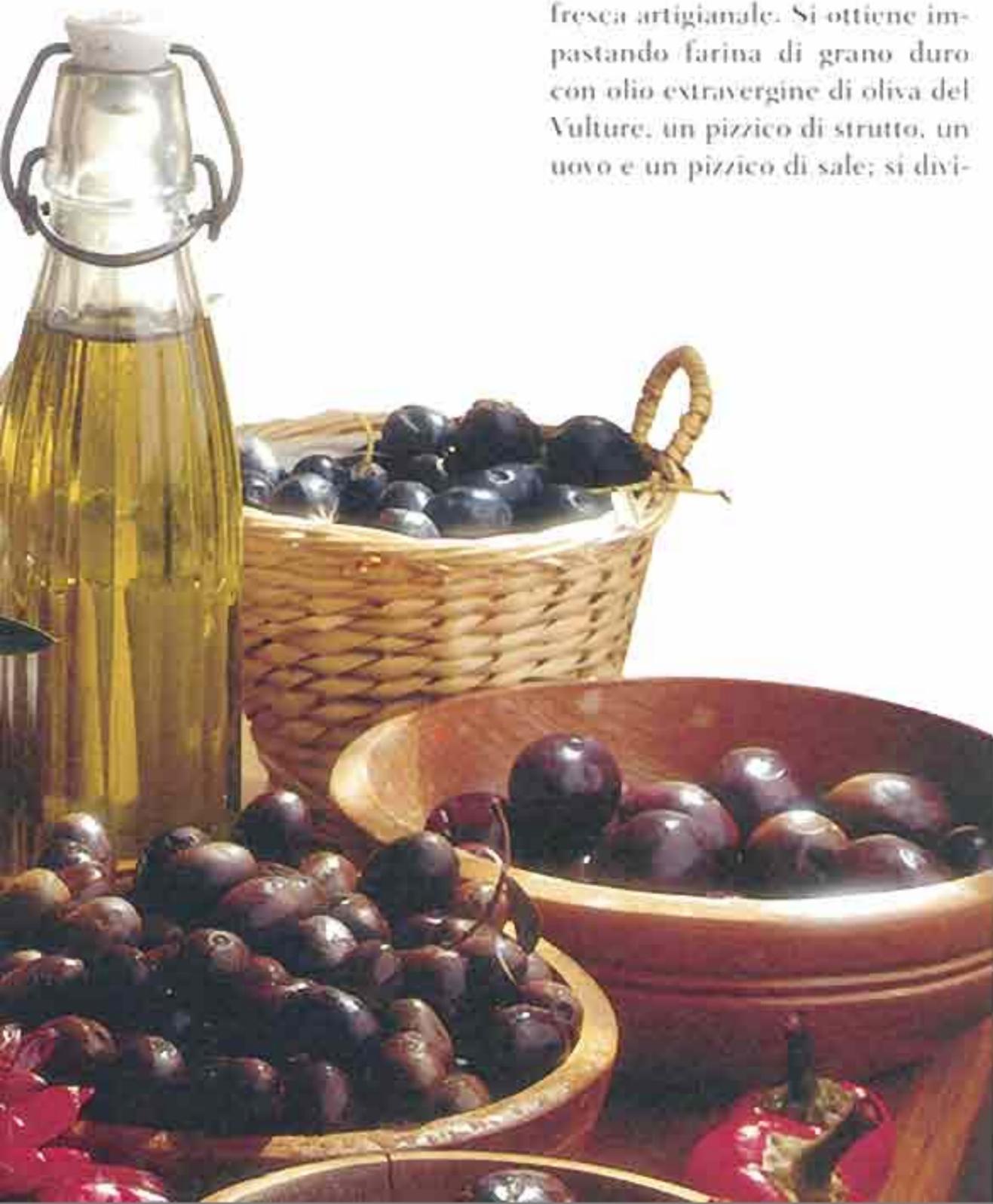
1 peperone secco

abbondante menta tritata

1 cucchiaino di radice di rafano

sale quanto basta

Preparare un battuto di lardo, farlo sciogliere in una padella e aggiungere il peperone secco tritato; in una capiente pentola di acqua salata cuocere gli strascinati. A cottura, scolare e versare nel battuto di lardo e peperoni, cospargere di menta tritata e servire con del rafano grattugiato.





de poi l'impasto in piccole ciambelle e, con pazienti tagli e numerosi impasti, si ottiene la caratteristica forma a *manata*.

### FARRO E FORMAGGI

Alcuni scavi archeologici hanno portato alla luce dei semi di farro che venivano posti accanto al defunto. Tale cereale, valida alternativa al frumento, è tuttora colti-

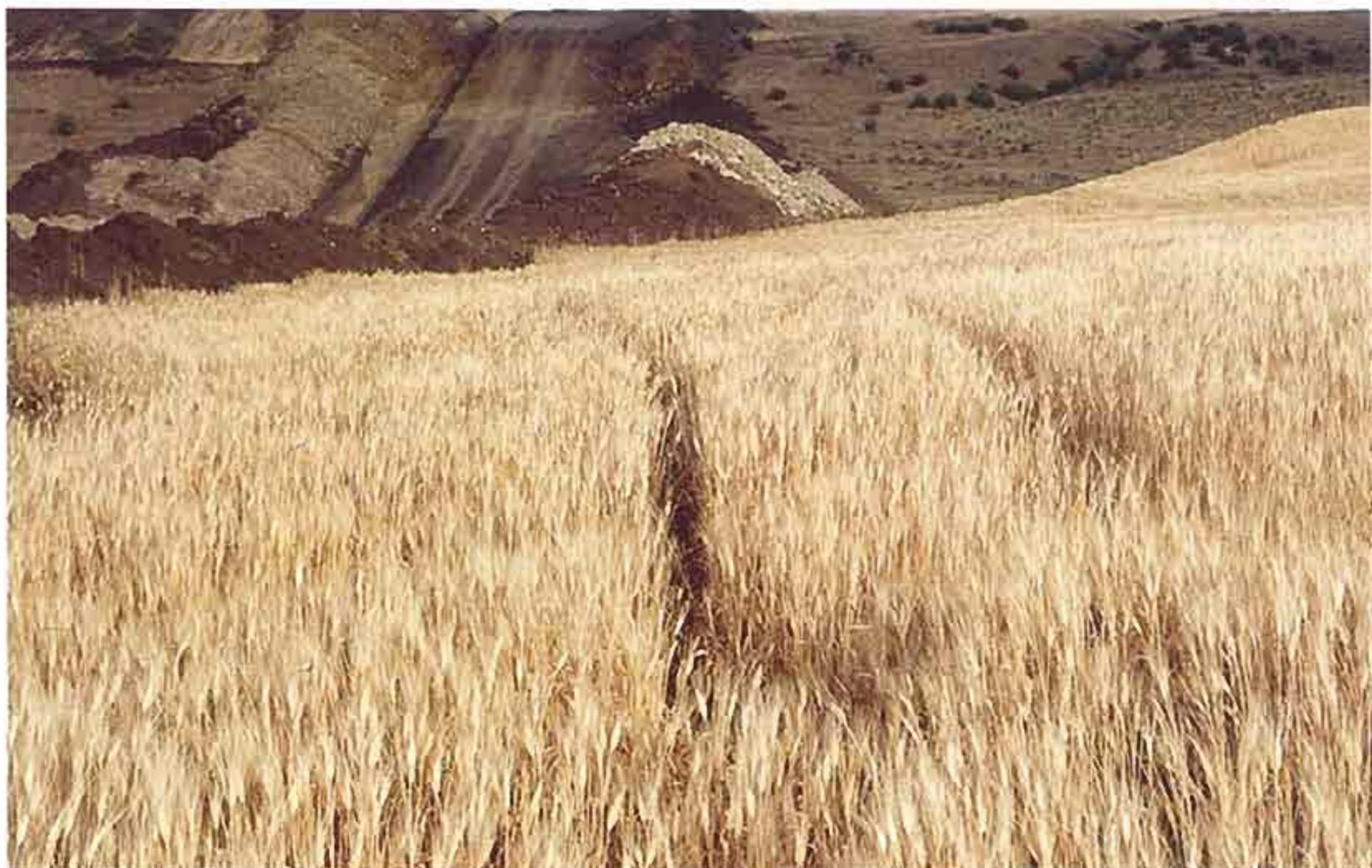
vato nelle splendide valli ache-runtine. Lo si trova sia in chicchi sia in farina: viene utilizzato in cucina per preparare deliziose minestre e come accompagnamento della salsiccia lucanica. Nella valle di Vitalba i caciocavalli, accanto a svariati tipi di formaggio, hanno un posto di primo piano.

Qui si producono infatti caciocavalli, a pasta piccante e dolce, caciocottine e la ricotta salata du-

ra che, amalgamata ai pomodori delle zone di Lavello e Montemilone, regala sapori antichi. E ancora, tomini freschi, scamorzette, pecorini e formaggi cremosi; per poi finire coi formaggi avvolti nelle foglie di vite e appesi in grotte scavate nelle rocce a stagionare, e insaporiti dalle muffe che il sottosuolo lucano sa offrire.

### I SAPORI DELL'INVERNO E IL CUOCO PASSANNANTE

Durante l'inverno il profumo di baccalà fritto inonda le vie di Avigliano, Tito e dintorni; questo pesce salato viene, con esperienza centenaria, mirabilmente trasformato in squisite pietanze che, assieme al vino locale e al profumato pane casereccio, dominano le tavole dei paesini del Potentino. Con le festività legate al Carnevale la tradizione popolare propone vino cotto col miele, mentre nelle



ricorrenze religiose legate alla Pasqua a tavola non manca mai l'agnello; a Tolve, il Lunedì dell'Angelo, l'agnello viene tradizionalmente preparato con asparagi, cacio e uova. In ogni paese vi è una ricorrenza e ogni paese offre un piatto al suo protettore. A Satriano, per la ricorrenza della Madonna delle Grazie, si usa mangiare il coniglio ripieno; per questa ragione la Madonna è detta anche Madonna dei conigli. Savoia di Lucania, l'antica Salvia, diede i natali al cuoco Passannante che ebbe l'ardire di attentare alla vita del re; fallito l'attentato, la cittadina, per ottenere la benevolenza del sovrano, cambiò il proprio nome in quello attuale. Famose salsicce vengono prodotte nella zona tra Picerno, Banzi, Cancellara, Palazzo e i paesi limitrofi. Ben note le noci di Castelgrande (sede di un osservatorio astronomico), che, finemente tritate, vengono versate su fumanti piatti di pasta.



**A tortiera a u furn  
(La tortiera al forno)**

*1 kg di carne di agnello  
o capretto  
5 uova  
abbondante pane raffermo  
sbriciolato finemente  
100 g di pecorino grattugiato  
abbondante  
prezzemolo tritato  
1 spicchio d'aglio tritato  
sale e pepe quanto basta  
1 kg di patate*

Tagliare a pezzi grossolani la carne di capretto o agnello, quindi aggiustare di sale. In una scodella preparare uno sbattuto di uova. Mescolare il pane raffermo con il prezzemolo, il pepe, il pecorino e l'aglio tritato finemente. Lavare e mondare le patate, tagliarle a fette larghe e farle ammolare in acqua. Immergere i pezzi di carne nello sbattuto d'uovo, quindi passarli nel pane e adagiarli in una teglia oleata. Quando i pezzi di carne sono ben disposti, coprire la carne con le fette di patate, aggiungere dell'olio di oliva extravergine, un bicchiere abbondante di acqua, cospargere con il pane mischiato al pecorino e infornare. Cuocere per circa 1 ora e mezza.

**Capunti chi cime chicozze  
(Cavatelli lunghi con cime di zucca)**

*400 g di pasta capunti  
1 mazzo di cime di zucca  
1 patata  
3 zucchine  
1 cipolla  
mezzo kg di pomodori  
basilico  
olio e sale quanto basta*

Lavare e mondare le cime di zucca privandole dei filamenti, dello stelo e delle foglie più tenere. A parte, sbucciare e tagliare a dadi piccoli la patata e le zucchine. In una padella soffriggere la cipolla tagliata a fettine, aggiungere i pomodori a pezzetti con il basilico e far cuocere per circa 15 minuti. Aggiustare di sale. In una capiente pentola bollire le cime di zucca; a cottura ultimata, aggiungere nella stessa acqua le patate e le zucchine, quindi i capunti. Una volta cotti tutti gli ingredienti, scolare e condire con il pomodoro cotto.





### Agnello di Pasquetta

1 kg di carne di agnello  
1 mazzo di asparagi  
1 spicchio d'aglio  
100 g di pecorino  
2 uova  
sale e pepe

Tagliare a pezzi grossolani l'agnello, poi mondare e tagliare le parti più tenere degli asparagi. In una padella oleata versare la carne, aggiustare di sale e coprire di acqua; portare a ebollizione e schiumare, quindi versare nella teglia con la carne gli asparagi e uno spicchio d'aglio tritato finemente, aggiustare di sale e pepe, e fare cuocere.

A cottura ultimata, sbattere le uova, aggiungere il pecorino e versare il composto nel fondo di cottura; passare 5 minuti nel forno già caldo e servire.

### Farro e lucanica (Farro e salsiccia)

500 g di farro  
300 g di salsiccia fresca  
1 rametto di salvia  
sale quanto basta

Far cuocere il farro con la salvia, aggiustare di sale. Tagliare a rondelle spesse un dito la salsiccia fresca e farla rosolare velocemente in una padella. Quando diventa croccante, aggiungere con l'olio di cottura al farro; cuocere per altri 10 minuti e servire.

### Paparotta

1 l di mosto di vino  
120 g di farina per dolci  
1 pizzico di chiodi di garofano tritati finemente  
1 pizzico di cannella  
100 g di zucchero

Mettere il mosto a bollire e farvi cadere la farina a pioggia, girando in sempre per evitare che si formino grumi. Aggiungere i chiodi di garofano, la cannella e lo zucchero. Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, togliere dal fuoco e versare nei piatti.

### Cartellate

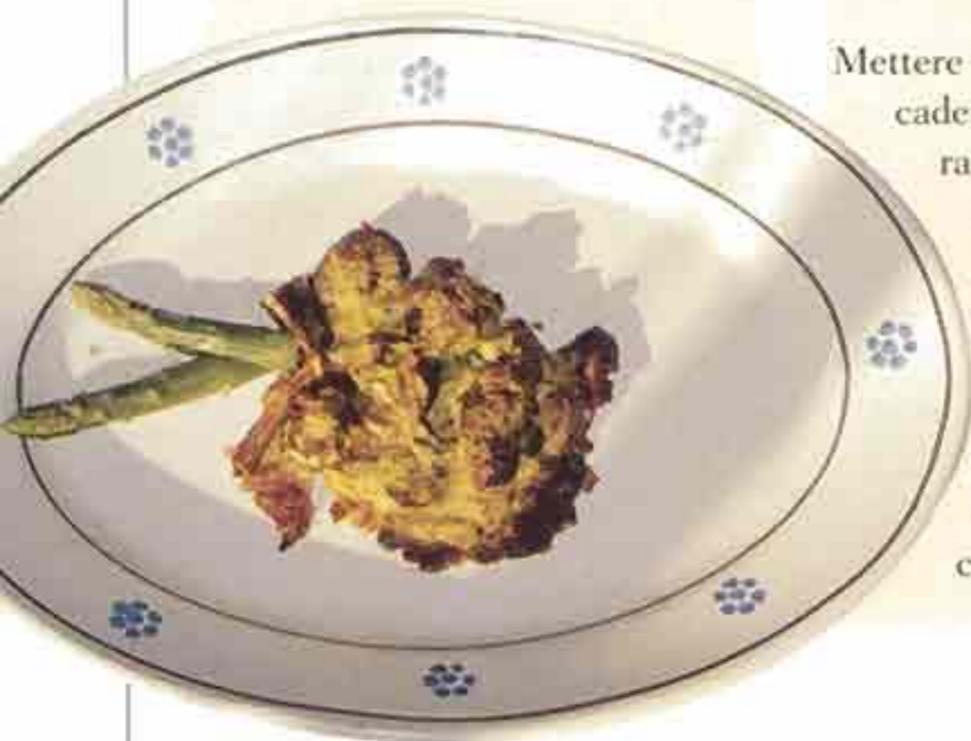
1 kg di farina  
150 g di zucchero  
200 g di olio di oliva riscaldato con bucce di arance  
2 uova  
1 bustina di vaniglia  
5 g di ammoniaca  
vino bianco secco quanto basta  
mandorle tostate

Impastare tutti gli ingredienti, poi stendere con un matterello la pasta e comporre dei ritagli tipo papillon. Friggere in olio caldo. Cospargere di vino cotto e mandorle tostate e tritate.

### Crema di castagne e vino cotto

4 cucchiaini di farina di castagne  
4 cucchiaini di zucchero  
4 tuorli d'uovo  
mezzo litro di latte intero  
1 cucchiaino di vino cotto  
1 striscia di buccia di arancio grattugiata

Con una frusta amalgamare la farina, i tuorli d'uovo e lo zucchero; poi versare in una pentola il latte e, a fuoco lento, aggiungere il composto di farina rimestando continuamente con un mestolo di legno. Quando la crema inizia a prendere corpo, aggiungere il vino cotto e la buccia grattugiata. Servire sia calda sia fredda, guarnendo con un goccio di vino cotto.



# Artigianato

## LE LOCALITÀ

*Acerenza, Albano, Atella, Avigliano, Balvano, Banzi, Baragiano, Barile, Bella, Brindisi di Montagna, Cancellara, Castelgrande, Filiano, Forenza, Genzano, Ginestra, Lavello, Maschito, Melfi, Montemilone, Muro Lucano, Oppido Lucano, Palazzo S. Gervasio, Pescopagano, Piperno, Pietragalla, Potenza, Rapolla, Rapone, Rionero in Vulture, Ripacandida, Ruoti, Ruvo del Monte, S. Angelo Le Fratte, S. Chirico Nuovo, S. Fele, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Tito, Tolve, Trivigno, Valgio, Venosa, Vietri*



## METALLI

### ACERENZA

Errepi di Rosario Pafundi, ferro battuto – *viale Aldo Moro, 85011 Acerenza, tel. 0971/749400*

### POTENZA

Il giglio fiorentino – *via Pretoria, 85100 Potenza, tel. 0971/410442*  
Nicastro Arteferro, ferro battuto – *via dell'Edilizia 33, 85100 Potenza, tel. 0971/56528*

### SANT'ANGELO LE FRATTE

Antonio Parrella, rame – *contrada Isca 39, 85050 Sant'Angelo le Fratte, tel. 0975/376516*

### SAVOIA DI LUCANIA

Rocco Caggianese, ferro battuto – *calata San Bernardino 1, 85050 Savoia di Lucania, tel. 0971/711051*

### SAN FELE

Gaetano Pierri, ferro battuto – *corso Umberto 189/B, 85020 San Fele, tel. 0976/94890*

### VENOSA

Di Vietri Nicola, medaglie in bronzo, oggetti in rame –

*largo Orientale 1, 85092 Venosa, tel. 0972/32122*

## LEGNO

### AVIGLIANO

D.M. Falegnameria di Domenico Martinelli, intaglio – *via Santa Lucia 3, 85021 Avigliano, tel. 0971/81168*  
Tommaso Lovallo, intaglio – *contrada Vallebona, 85021 Avigliano, tel. 0971/82170*

### BELLA

Gisolfi Antonio, intarsio – *corso Italia 56, 85051 Bella, 0976/3269*

## CERAMICA

### LAVELLO

Carmela Capozzi – *via Micaeli 53, 85024 Lavello, tel. 0972/84248*

### MASCHITO

Archeo Ceramiche artistiche – *via Marconi 10, 85020 Maschito, tel. 0972/33038*

### MELFI

Pasquale Ciliento, decorazione su ceramica – *vico Lucano 8/10, 85025 Melfi, tel. 0972/237851*

## CERAMICA E LEGNO

### PALAZZO SAN GERVASIO

Savina De Nigris – *corso Manfredi, 85026 Palazzo San Gervasio, tel. 0972/45213*

### POTENZA

Artfantasy di Acierno Lucia – *via Appia 113, 85100 Potenza, tel. 0971/57904*  
Fabrica Artis Giordano, mosaici – *contrada Bucaletto, 85100 Potenza, tel. 0971/69160*

### RAPONE

De Luca Teresa – *contrada Forestella, 85020 Rapone, tel. 0976/96430*

### BIONERO IN VULTURE

Arte Basilicata – *via Giuntureo 3, 85028 Rionero in Vulture, tel. 0972/722663*

Giovanni Brenna –  
*corso Garibaldi 8,*  
 85028 Rionero  
*in Vulture, tel. 0972/721604*

SANT'ANGELO LE FRATTE  
 Ceramiche Spera –  
*via Farisi 12,*  
 85050 Sant'Angelo le Fratte,  
*tel. 0975/386106*

VENOSA  
 Omnia ceramiche  
 di Muscatiello G. e figli –  
*strada provinciale Ofantina km 3,*  
 85029 Venosa, *tel. 0972/36122*  
 Ceramiche artistiche Dell'Arso –  
*corso V. Emanuele,*  
 85029 Venosa, *tel. 0972/37047*

## TESSUTI

AVIGLIANO  
 Il Filo di Arianna, ricamo –  
*via Santa Maria del Carmine 18,*  
 85021 Avigliano,  
*tel. 0971/700375*

POTENZA  
 Grazia, lampade e lampadari  
 in stoffa – *via Stigliano 1,*  
 85100 Potenza,  
*tel. 0971/442439*

RAPOLLA  
 Eurocarta, composizioni floreali,  
 cuscini, bomboniere –  
*via E. Fermi 1, 85027 Rapolla,*  
*tel. 0972/760029*

## VETRO

POTENZA  
 Disegni di luce, complementi  
 d'arredo lavorati con vetrate tipo  
 cattedrali –  
*via dei Frassini, 85100 Potenza,*  
*tel. 0971/420787*

## COLTELLI

AVIGLIANO  
 Vito Aquila –  
*via Don Nicola Stolfi 21,*  
 85021 Avigliano, *tel. 0971/81620*

L'area fin qui menzionata, con i suoi 44 Comuni, costituisce circa il 30% dell'intero territorio lucano e comprende il Vulture, l'Alto Basento, il Marmo Platano e il Comune di Potenza. Può essere definita il "cuore" della Basilicata, in cui le enormi quantità di materie prime (i numerosi boschi, le cave di argilla della zona di Venosa e gli animali per la lavorazione delle pelli) consentirono, soprattutto agli artigiani del legno, ai ceramisti e ai conciatori di produrre quasi esclusivamente per il soddisfacimento dei propri bisogni.

## IL LEGNO

Nel XVIII secolo gli artigiani, che sapevano ben riconoscere l'odore dei tronchi, destinavano l'acero per la fabbricazione delle botti, il castagno e il noce per la realizzazione dei mobili. Famosi sono i falegnami di Vietri per la produzione di mobili pregiati. La quercia e il ciliegio rappresentavano la vera ricchezza dei falegnami del Settecento, che li usavano per costruire carri, aratri, cassepanche. Restano nella storia gli artigiani di San Fele e Rionero in Vulture, soprattutto per la costruzione di carri forti e veloci, e i seggiolai di Ruoti e Ruvo del Monte che producevano sedie massicce; invece a Sant'Angelo Le Fratte si intrecciavano delicati panieri e canestri in vimini. Sempre a Rionero, così come a Barile, i tornitori traevano dal corniolo, dall'acero e dal tasso le palle da gioco colorate e le tabacchiere profumate.

## LA CERAMICA

Grazie ad alcuni rinvenimenti, possiamo tranquillamente affermare che tale lavorazione era

presente sul territorio di Venosa fin dal IX-VIII secolo a.C. Tracce di antichissime fornaci, risalenti all'VII secolo a.C. sono state rinvenute nei pressi della Chiesa della Trinità. Tali rinvenimenti dimostrano l'antichissima origine dell'arte della ceramica a Venosa, che tra l'altro rimane uno dei pochi centri in cui ancora la si lavora. Nel 1700 un cronista narra che a Venosa «sono presenti pittori, sartori, calzolai, falegnami, specialisti, sellari, vasellari e di quest'ultimi ve ne sono in abbondanza». Oggi a Venosa è rimasta una sola fornace, nel quartiere che conserva ancora intatta la struttura originaria delle fornaci, con le grotte utilizzate per le varie fasi di realizzazione del prodotto. Agli inizi del secolo scorso ogni vasaro appartenente alle famiglie Diuno, Mele, La Torre, riusciva a produrre in un solo giorno 150 orciuoli, 700 lucerne e 150 piatti.

«A Lavello trenta individui manifatturano piatti e boccali con terra bianca e colorata con stagno e piombo... per gli usi delle classi de' contadini de' paesi limitrofi co' quali fassene commercio.»

Questa rarissimo documento attesta l'esistenza di artigiani ceramisti nel 1800 in quel Comune. Dopo il periodo classico ellenistico, l'arte ceramica di Melfi subì l'influsso di altre civiltà. In epoca romana prevalse un certo gusto rurale e rilevanti furono le influenze della cultura orientale durante il periodo bizantino e longobardo. Nell'Alto Medioevo le tradizioni sembrano perdersi a causa di grosse calamità e riprendono vigore quando la città diviene capitale del Mezzogiorno svevo. Le generazioni di vasari non persero mai le tradizioni, anche se non fu mai più raggiunto il vertice della stagione greca. Nel 1700, nella platea della Parrocchia di San Ni-



L'abitato di Bella, aggruppato alle colline

cola, vi era una fiorente e notevole produzione di terrecotte: vasi, embrici, mattoni, pitarre, pignatte e tutto quanto poteva servire per soddisfare i bisogni quotidiani. Molti erano anche i maiolicari, provenienti da altre zone, che sollevano acquistare a Melfi i "bi-

scotti", ossia i manufatti di prima cottura che venivano in seguito smaltati e cotti nuovamente.

## IL CUOIO

Questo materiale era tra i più lavorati dagli artigiani lucani del Settecento. Esistevano conterie di rilievo a Palazzo San Gervasio, dove i cuoi di scarsa qualità venivano utilizzati come correggiame per le carrette, mentre ad Avigliano, pur mancando le conterie, vi erano moltissimi calzolai che rifornivano anche Potenza.

## I TESSUTI

A Rionero in Vulture si ha notizia, nel 1800, di una produzione di cappelli di lana. In questo Comune, fino al 1915, vi erano industrie che impastavano la lana facendola diventare un panno particolarmente compatto da essere impermeabile alle piogge. Ovviamente tali cappelli erano usati da pastori e contadini. La loro forma era a cupola tonda con le tese larghe e venivano acquistati anche dai contadini delle Puglie. Tale commercio è spiegato dal fatto che Rionero costituiva un passaggio obbligato per la transumanza delle mandrie dalle marine di Puglia alle alture della Basilicata.

## UNA STORIA ESEMPLARE

La cittadina di Avigliano, a partire dal XVIII secolo, ha avuto una propria storia riguardo all'artigianato. Il vasto territorio, che oggi comprende i Comuni di Avigliano e Filiano, è stato popolato, a partire dal 1600, da persone appartenenti a un unico ceppo, che si riconosceva in una sola origine: l'*Universitas* di Avigliano.

Da questo Comune gli aviglianesi partirono per coltivare, prima, per popolare, poi, il vastissimo Principato scarsamente abitato di Lagopesole. La popolazione raggiunse a metà del XIX secolo le 15.000 unità, con circa 5.000-6.000 aviglianesi nel centro urbano. Nell'arco di tre secoli, a supporto del mondo agricolo, concentrato prevalentemente su uno sfruttamento estensivo, la comunità urbana sviluppò una forte economia artigianale.

Avigliano poté, quindi, diventare un paese di artigiani e lo sviluppo di molte botteghe permise l'innalzamento della qualità dei manufatti, tanto da dare dei risultati di vero artigianato artistico. Ciò si manifestò soprattutto con gli scalpellini, talmente abili nell'incidere il duro marmo della pietra che, durante l'inverno, si dedicavano anche all'intaglio del legno e alla realizzazione di mobili: cassepanche, comò, armadi in ciliegio riccamente intarsiati.

Anche le donne, nei lunghi periodi invernali, stavano al telaio o si preparavano il corredo. Ma fu la produzione di coltelli a far conoscere, anche per fama negativa, gli aviglianesi. La famosa "Balestra" era un manufatto di fattura veramente notevole, sia per i materiali (come l'acciaio di Marsiglia e le corna di buoi), che per l'eleganza, anche se a volte utilizzato in maniera impropria.



La chiesa di Santa Maria degli Angeli ad Avigliano.

All'indomani del secondo conflitto mondiale, però, questa fiorente attività subì una forte crisi, al punto da spingere la classe dirigente aviglianese a tentare di ripristinare un settore così favorevole per l'economia locale.

Dal 1960 al 1963 ad Avigliano fu realizzato un progetto pilota finanziato dalla Esso che, tra i suoi obiettivi, mirava a individuare i presupposti per la rinascita delle botteghe artigiane. In questi anni la cittadina si trasformò in una vera e propria "scuola-laboratorio", tanto che, con i prodotti realizzati, fu allestita una mostra mercato a Potenza di notevole successo.

Tale successo impegnò le istituzioni pubbliche locali a definire un programma che allargasse e valorizzasse questa esperienza all'intero territorio regionale. Infatti il Comitato tecnico costituito nell'ambito dell'originario progetto pilota, al cui interno erano presenti le Camere di Commercio, l'Enapi, gli Enti provinciali del Turismo e la Commissione regionale per l'artigianato, individuò una linea di finanziamento statale orientata alla formazione teorica e pratica di nuovi operatori, così da riproporre le finalità della precedente esperienza e avviare, nel contempo, un efficace processo di sviluppo dell'artigianato nei diversi comprensori territoriali della Regione. Gli obiettivi programmati furono:

1) la realizzazione di una sala campionaria e la costituzione di un consorzio tra artigiani;

2) lo svolgimento di percorsi formativi tra gli artigiani, per ampliare il loro orizzonte culturale e superare l'isolamento in cui avevano vissuto;

3) la promozione dell'artigianato lucano sul piano nazionale, con l'allestimento di varie mostre;

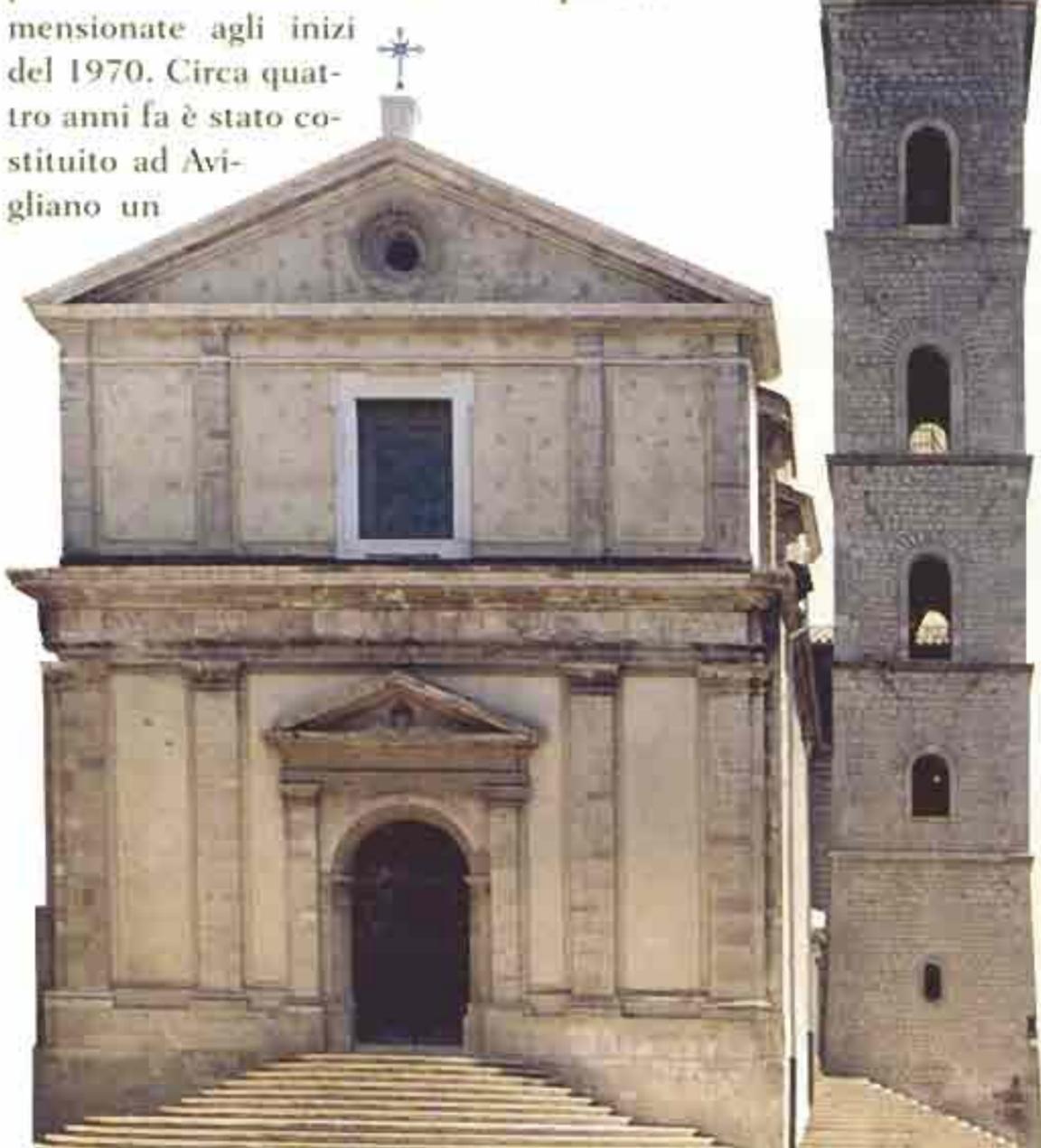
4) lo sviluppo dell'apprendistato attraverso l'assegnazione di piccole borse lavoro, nonché l'attenzione e la cura verso il successo scolastico e il completamento degli studi dei ragazzi, nella convinzione che un'adeguata formazione culturale e tecnica di base avrebbe favorito l'iniziativa imprenditoriale;

5) l'avvio di una collaborazione con l'Istituto Professionale per l'Industria di Avigliano, nel tentativo di creare un forte rapporto tra scuola e lavoro e di costruire le premesse per una scuola dell'artigianato;

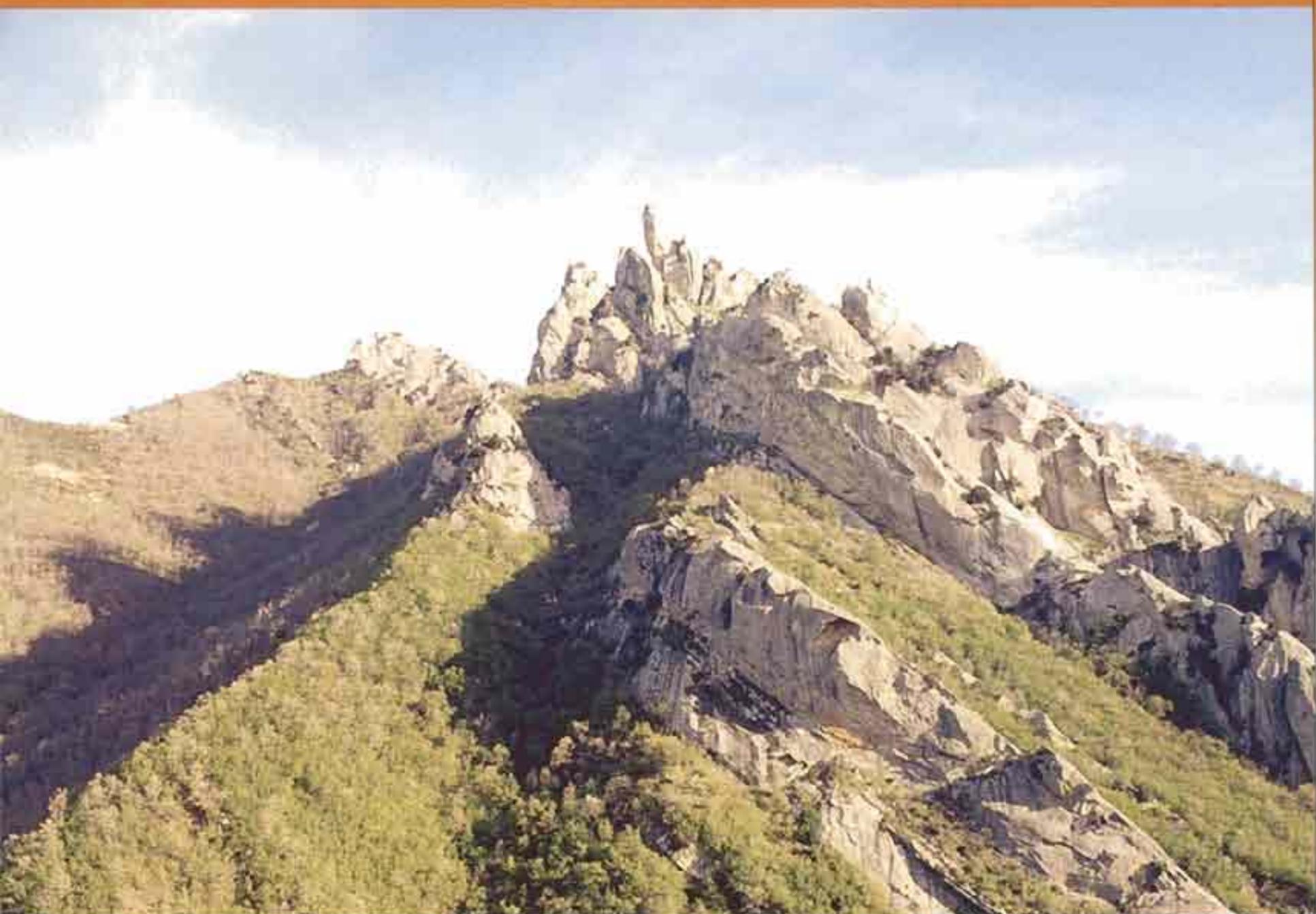
6) l'elaborazione di progetti e la produzione di ricerche di mercato per le imprese esistenti e per quelle nuove da incentivare.

Queste interessanti iniziative furono portate avanti, negli anni Sessanta, con scarso successo, al punto da essere fortemente ridimensionate agli inizi del 1970. Circa quattro anni fa è stato costituito ad Avigliano un

Centro Pilota (Consorzio ART) per l'artigianato artistico che, riprendendo l'impostazione metodologica degli anni Sessanta, aveva suscitato molte aspettative. La struttura, in questi anni, ha organizzato e gestito diversi corsi di formazione con risorse regionali, nazionali ed europee, anche grazie al forte contributo degli artigiani locali e di quelli di altre zone della Basilicata o di altre regioni. Nei cicli formativi sono stati inseriti giovani, anche con disagio sociale, che hanno appreso le tecniche artigianali ottenendo anche ottimi risultati. Alcuni di essi, provenienti dal territorio regionale, hanno messo a frutto l'esperienza formativa vissuta sia lavorando in bottega presso altri artigiani, sia avviando una propria iniziativa privata.



*Il duomo di Potenza, capoluogo della Basilicata*



## Gallipoli Cognato, Val d'Agri e Pollino

Tra il Parco Nazionale del Pollino e la Val d'Agri, ci accoglie la forza e la magnificenza di una natura intatta e di rara bellezza.

Un tesoro di incalcolabile valore ci conduce a scoprire mandrie di cinghiali, voli di rapaci, colori affascinanti, antiche leggende, endemismi unici...

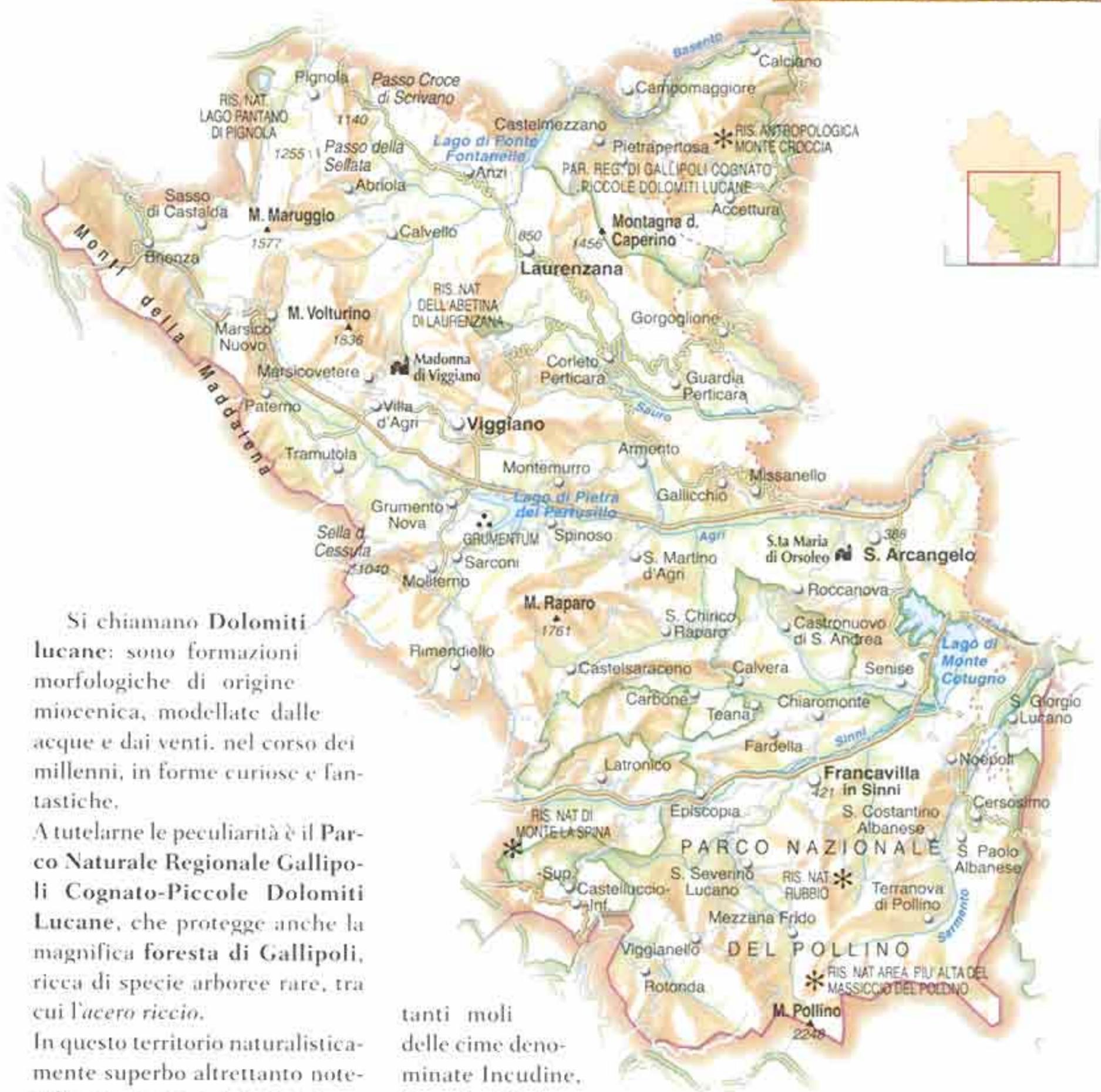
***P**er chi ama percorrere vie da altri poco battute, nel cuore profondo della Basilicata, lungo il corso del Basento, si ergono le cosiddette Dolomiti lucane. Sono picchi scoscesi ed erti, su cui si inerpicano stradine sinuose, si arroccano antichi borghi e si elevano i resti di castelli e roccaforti.*

*Più a sud è la valle del fiume Agri, fortemente boschiva nella sua parte occidentale, a ridosso dell'Appennino, ma ricca a oriente di pascoli e coltivi, segnati a tratti da aspri calanchi.*

*Di volto antico e nobile sono gli abitati che guardano alla valle, da Marsiconuovo a Paterno, Marsicovetere, Tramutola, Grumento, Montemurro, Missanello.*

*Infine, a ridosso del confine con la Calabria, è il Parco Nazionale del Pollino, la cui vetta più elevata è la cima Dolcedorme, alta 2267 metri, e il cui simbolo sono i pini loricati, che con le loro forme maestose e contorte si stagliano sui pendii più impervi.*

# Il Territorio



Si chiamano Dolomiti lucane: sono formazioni morfologiche di origine miocenica, modellate dalle acque e dai venti, nel corso dei millenni, in forme curiose e fantastiche.

A tutelarne le peculiarità è il Parco Naturale Regionale Gallipoli Cognato-Piccole Dolomiti Lucane, che protegge anche la magnifica foresta di Gallipoli, ricca di specie arboree rare, tra cui l'*acero riccio*.

In questo territorio naturalisticamente superbo altrettanto notevoli sono i centri abitati, dai nomi potentemente evocativi.

**Castelmezzano**, antico fortilizio longobardo, fu poi normanno e angioino: nella chiesa *Matrice* è custodita una *Madonna* lignea del XII secolo.

**Pietrapertosa**, che con i suoi 1088 metri sul livello del mare è il Comune più alto della Basilicata, appare dominata dalle svet-

tanti moli delle cime denominate Incudine, Grande Madre e Aquila Reale; anni addietro la roccia del Gufo Reale dovette essere minata e fatta crollare per motivi di sicurezza.

**Accettura**, antico centro bizantino, sul finire del X secolo divenne sede vescovile di rito greco e dal 1048, data dell'occupazione normanna, assunse la fisionomia di nucleo medievale fortificato

che tuttora la contraddistingue. Poco più a occidente sono **Abriola**, che fu roccaforte araba, **Calvello**, con i resti di un diruto castello, e **Anzi**, con la chiesa *Madre*, la chiesa di *Santa Lucia* e la cappella di *Santa Maria*.

Nel Comune di **Laurenzana**, la Riserva Naturale dell'Abetina tutela un prezioso residuo di fo-



Veduta del caratteristico borgo di Castelmezzano.

resta, che vanta esemplari di *abete bianco* la cui circonferenza raggiunge anche i quattro metri. A meridione è l'alta valle dell'Agri, i cui ambienti e paesaggi appaiono quanto mai diversificati: dalle dorsali appenniniche coperte di querceti e faggete, alle aree collinari, con i bei vigneti di Roccanova, gli uliveti di Montemurro, i castagneti di Tramutola, fino all'invaso, creato da una scenografica diga, del lago di Pietra del Pertusillo.

Nell'intatto centro storico di Marsiconuovo, le *chiese di San Michele* e di *San Gianuario* vantano stupendi portali, mentre Marsicovetere, dall'alto dei suoi oltre mille metri di quota, domina un paesaggio aperto a 360°.

Moliterno possiede un *castello* normanno e numerose chiese: la *chiesa Madre*, la *chiesa del Bosario*, la *chiesa di Santa Croce*, la *chiesa di San Pietro* e quella di *Santa Maria di Montevetere*.

Viggiano, ricca di innumerevoli edifici sacri, dalla *chiesa Madre* a quella di *Sant'Antonio*, al *santuario del Sacro Monte*, è celebre in quanto patria di musicisti e di liutai, per vocazione e per tradizione. Alla confluenza del torrente Sciaura nel fiume Agri si trova

l'importante sito archeologico di *Grumentum*, uno dei più antichi insediamenti lucani, che fu teatro di tragiche battaglie durante le guerre puniche e venne distrutto dai Saraceni nel corso del X secolo.

Alto sulla valle dell'Agri è l'abitato di *Sant'Arcangelo*, situato in un'area nota per la produzione ortofrutticola specializzata. A oriente della cittadina è il *convento di Santa Maria di Orsoleo*, voluto nel 1474 dai principi di Stigliano e divenuto una delle più importanti istituzioni religiose dell'intera regione.

Nel lembo meridionale della regione, il *Parco Nazionale del Pollino*, istituito nel 1990, tutela un'area di territorio appenninico ampia quasi 200.000 ettari, tra la Basilicata e la Calabria.

Sul versante lucano del Parco, da Terranova di Pollino si accede alla serra di Crispo e al bosco Rubbio, mentre dall'abitato di Rotonda, che fu la *Nerulum* romana, si possono raggiungere il piano del Pollino, la serra del Prete e il monte Pollino.

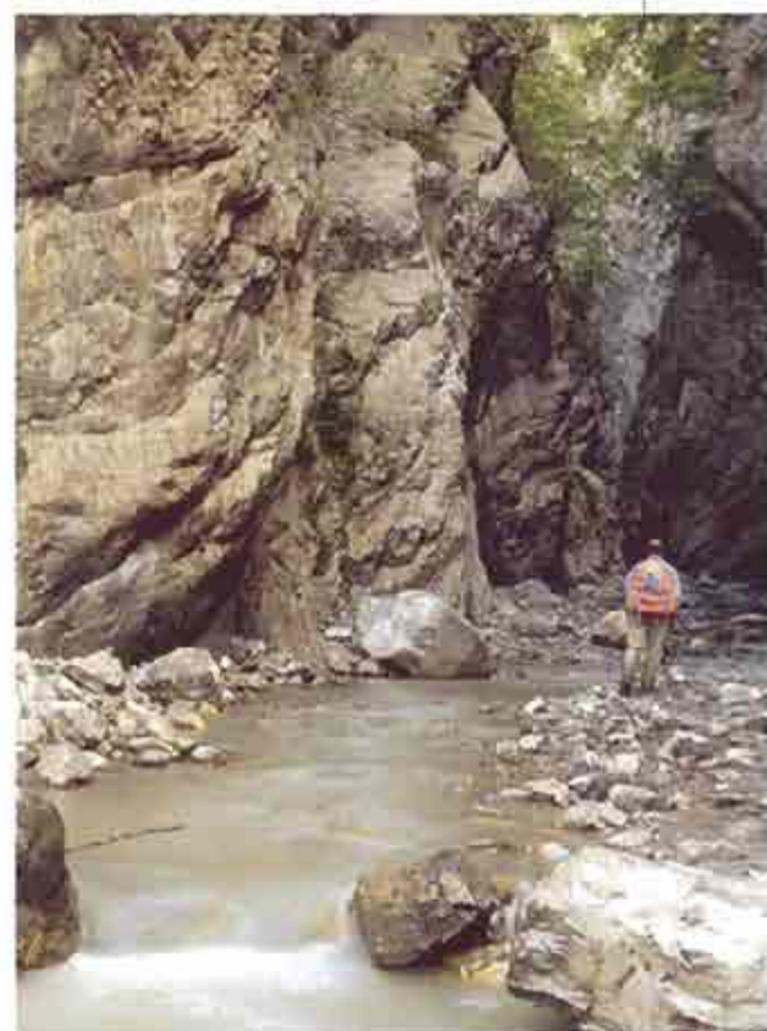
Gli aspetti vegetativi del Parco sono multiformi e spettacolari, dalla macchia mediterranea alle faggete e cerrete tipiche degli ambienti montani, ai pascoli, alle praterie dalle esplosive fioriture. Non meno ricca poi è la fauna, che conosce la rare e quindi particolarmente preziose presenze del *lupo*, della *lontra*, del *capriolo* e dell'*aquila reale*.

Alla confluenza del Serrapotamo nel Sinni, arroccata su di un crinale montuoso è Senise, nei cui dintorni una possente diga dà origine allo scenografico lago del monte Cotugno.

San Paolo Albanese è il punto di riferimento delle antiche comunità albanesi che nel corso del XVI secolo giunsero a stabilirsi nel

cuore della terra lucana, mantenendo salda e integra nel tempo la propria identità culturale. Infine, uno dei punti di maggiore interesse del Parco è il monte Alpi, che domina l'abitato di Latronico, noto per il complesso termale "La Calda", per le grotte eneolitiche e per la produzione di un particolare tipo di alabastro, bianco e venato di azzurro, detto "marmo di Latronico".

Sotto, scavi archeologici a Grumentum; in basso, un torrente nel Pollino



# Prodotti tipici e gastronomia



L'area sudoccidentale della Basilicata vanta un patrimonio naturalistico davvero unico: faggete, boschi di querce e farnie, di lecci e cornioli, conifere, alberi da frutta, campi fioriti e spezie caratterizzano un territorio ancora incontaminato. Lungo i sentieri dei parchi non sarà difficile scorgere dei rapaci in volo e avvi-

*Veduta di Campomaggiore Vecchio*



stare volpi e lepri. Non è raro, camminando lungo i sentieri dei Parchi, imbattersi in mandrie di cinghiali o cervi che vi osservano con curiosità, accompagnati dal cinguettio degli uccelli.

Questo è l'oro verde della Basilicata, il Parco Nazionale del Pollino, l'istituendo Parco della Val d'Agri e il Parco di Gallipoli Co-

gnato che partendo dal mar Tirreno lambisce lo Ionio penetrando nel cuore della regione.

## IL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO

Il Parco Nazionale del Pollino, costituito nel 1992, comprende 46 Comuni, di cui 22 lucani e 24 calabresi. Cerniera tra il mar Ionio e il mar Tirreno, fra Basilicata e Calabria, annovera una biodiversità di vegetazione unica negli Appennini; basti pensare al pino loricato, *Pinus leucodermis*, simbolo del Parco. La gastronomia locale si diversifica secondo le diverse culture succedutesi nel corso dei secoli. Ai piedi del massiccio del Pollino sorgono due paesi dal nome simile, ma divisi da una strada che ne costituisce il confine comunale: Castelluccio Superiore e Castel-

luccio Inferiore che, con Rotonda, si contendono l'antico nome di *Nerulum*, importante colonia dell'Impero romano. Di questi due paesi Castelluccio Inferiore propone *salumi* che antiche leggende fanno risalire addirittura ai periodi delle guerre puniche e Castelluccio Superiore oggetti artigianali in *rame rosso* eseguiti con rara maestria. Tra i prodotti della zona si segnalano in particolare la *melanzana rossa* e i *fagioli bianchi* di Rotonda. La melanzana rossa, di tipo africano, fu probabilmente importata in Basilicata dai combattenti reduci dall'Africa e viene oggi apprezzata soprattutto per il suo sapore piccante, sia sott'olio sia sott'aceto; il fagiolo bianco *puviridd* è degustato assieme a tagliatelle sottili o cavatelli piccoli. Latronico è famosa per le *acque sulfuree* delle terme di Calda, per gli ottimi *salumi*, le *conserve* – funghi, sott'olio, marmellate di frutta di bosco – e per la tradizionale produzione di pasta fresca. Di antichissime origini, è la *rrappaiona*, piatto che prevede l'uso di farro, fave e piselli secchi. La



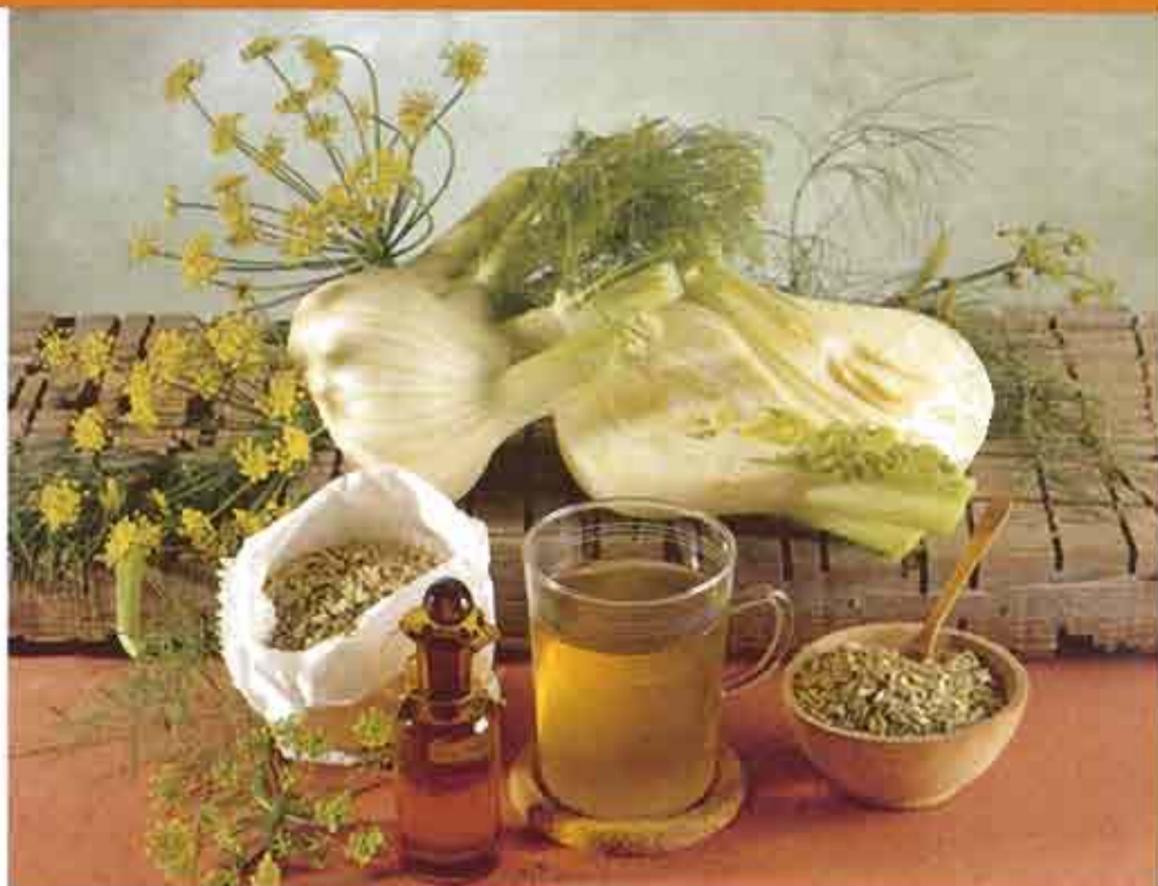
versione attuale di questo piatto (cui sono state apportate modifiche nel XVI secolo), secondo un'antica tradizione, viene preparato in occasione delle festività del 1° maggio e offerto al vicinato in segno di buon augurio. Ridiscendendo la valle del Sinni, si incontra il castello di Episcopio che sovrasta la direttrice che conduce nei latifondi dei grandi marchesati di Teana, Fardella, Calvera e Chiaromonte, patria dell'antichissimo *mischiglio* che,

#### Ciambottella

500 g di peperoni  
1 cipolla a "sponsale"  
5 pomodori freschi maturi  
200 g di salsiccia stagionata  
(meglio sotto sugna)  
3 uova  
olio extravergine  
sale quanto basta  
1 pane da 1 chilo

Lavare i peperoni e la cipolla, poi tagliarli a *julienne* togliendo i semi. In un capiente tegame soffriggere i peperoni in abbondante olio, quindi la cipolla; quando sono ammorbiditi, aggiungere la salsiccia tagliata a rondelle dello spessore di un dito, fare rosolare e versare i pomodori spezzettati; aggiustare di sale e fare cuocere per circa 15 minuti. A cottura ultimata aggiungere le uova sbattute, allontanando dal fuoco. Amalgamare il tutto ben bene, quindi prendere la ruota di pane e dividerla in due in senso orizzontale; togliere la mollica e riempire come una conchiglia con la ciambottella. Così preparata, si deve mangiare dopo qualche ora, quando il pane avrà assorbito i sapori e gli aromi del ripieno.





ancora oggi, viene servito su tutte le buone tavole e che un'arguta imprenditrice pastaia di Chiaromonte ha proposto sul mercato ottenendo un notevole successo. Celebri sono i vini di Carbone e il Grottino di Roccanova, che ha

avuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Tipica; vinificato da un vitigno autoctono, raggiunge 13 gradi alcolici e viene invecchiato in grotte nei fianchi delle montagne. Ottimi i salumi e il miele di Castronuovo di San-

t'Andrea e di Francavilla in Sinni, adagiata sulle rive dell'omonimo fiume alla confluenza con il torrente Peschiera, il cui corso conduce a San Severino Lucano, alle pendici del Parco del Pollino, ricco di pascoli e carni genuine e a Viggianello paese di mastri bottai. Senise ha una cultura e un patrimonio di prodotti agricoli inestimabile; celebre oramai in tutto il mondo, è il peperone di Senise che ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta. Giunto in questa zona dalle Antille, intrecciato con filo di canapa in ghirlande, viene appeso ai balconi per l'essiccazione; la particolare struttura molecolare gli consente di essiccare senza che il picciolo si stacchi dal frutto. Usato in decine di pietanze, raggiunge il massimo della bontà se fritto in olio extravergine d'oliva. Meno





celebri, ma non meno prelibati, sono il *finocchio*, il *sedano* (accio), il *fagiolo tondino grigio* e quello *nero* tipo portoghese.

Terranova di Pollino, il Comune più alto (926 m) nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, è da tempi immemorabili orgoglioso produttore di deliziosi salumi prodotti con maiali allevati a ghianda: «... in Terranova di Pollino [...] mi è piaciuto il sistema delle porte d'ingresso, un sistema che la vita dei paesi civilizzati mi aveva fatto dimenticare: le porte sono divise in due, non nel senso verticale, come le nostre, ma in quello orizzontale. La parte superiore resta di solito aperta, così che la massata seduta all'interno ha aria e luce e la possibilità di chiacchierare con le vicine dall'altra parte della via; la parte inferiore è chiusa, per impedire ai



#### Minestra impastata

250 g di patate

500 g di fagiolini freschi

6 peperoni secchi

20 g di ciccioli

1 spicchio d'aglio

strutto

olio di oliva extravergine

sale quanto basta

Mondare i fagiolini (vaiane) togliendo le due estremità e i filamenti, poi lavare accuratamente; pelare le patate e tagliarle a cubetti facendole cuocere in abbondante acqua salata assieme ai fagiolini. A cottura ultimata, scolare l'acqua e schiacciarli con un mestolo di legno. In una padella friggere i peperoni di Senise secchi (cruschi). Disporre un peperone per ogni piatto di portata. Nello stesso olio dove sono stati fritti i peperoni aggiungere un po' di strutto (sugna), rosolare uno spicchio d'aglio, aggiungere i ciccioli (frittoli), dorare e versare nella minestra di fagioli e patate impastati, servire accanto al peperone.



maiali di entrare in casa durante il giorno. È un sistema che dimostra il loro istinto sociale e un certo senso di raffinatezza». (Norman Douglas, *Old Calabria*, 1915, M. Secker).

**San Costantino Albanese e San Paolo Albanese**, sorti in questa valle alla fine del XV secolo, offrono la loro cultura albanese nei musei della civiltà contadina e nelle pietanze di cucina tipica proposte durante le feste patronali; **Cersosimo**, fondato da monaci basiliani con a capo Kir-Zosimo, è patria di *mastri scalpellini*; **Noepoli**, l'antico Stato di Noia, ha origini aristocratiche; **San Giorgio Lucano** nacque per ospitare i pastori che durante la transumanza scendevano a valle.

## LA VAL D'AGRI

La zona dove più si coltiva e viene usato il *rafano* (cren) è la Val d'Agri. Questa radice piccante ha condizionato per secoli la cultura gastronomica del territorio; portato qui probabilmente



dagli Svevi o comunque da popolazioni nordeuropee, si è profondamente radicato negli usi alimentari dei Paesi del bacino del fiume Agri, tanto che già nell'anno 1000 sant'Ildegarda di Bingen nei suoi trattati di farmacopea faceva notare come il rafano «purifica il cervello e l'intestino». Abbinato con cavatelli o fusilli, con uova o carni, dà un sapore forte e deciso a tutte le pietanze.

Specialità dell'alta Val d'Agri sono il *pecorino* di **Moliterno**, famoso già nel XVIII secolo per gli aromi conferitigli dalle profumate erbe



dei pascoli del monte Raparo, e il *tartufo*. Il lago **Pertusillo** offre *trote*, *lucci* e *carpe* ai ristoranti e alle aziende che circondano il monte di Viggiano.

L'incontro con i paesi di **Castelsaraceno**, **Tramutola**, **San Martino**, **Moliterno**, **Marsiconuovo**, **Guardia**, **Corleto** consente di conoscere e apprezzare innumerevoli specialità, fra cui *prosciutti* e *formaggi* e ottimi *vini* di notevole fattura, prodotti da piccole aziende con coltura biologica, mentre **Calvello** aggiunge ai prodotti tipici *ceramiche* artigianali. **Sarconi** è famosa per i suoi *fagioli*, protetti da parecchi anni dall'Indicazione Geografica Protetta. Vere leccornie per gli amanti dei legumi, ne esistono tre varietà: la rossa, quella verdolina e quella con l'occhietto. **Grumento Nova**, fondata nel III secolo a.C., nacque come presidio militare romano; l'antica *Grumentum* controllava infatti le vie dirette a *Eraclea*, sullo Ionio, e la via *Popilia* che continuava verso *Nerulum*, sul Tirreno.

Paese dell'olio, **Missanello**, ha candidato l'oliva maiatica al riconoscimento D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta). Piccola e a bassa acidità, la maiatica dà un olio dal sapore dolce che si presta a qualunque tipo di cottura. **Montemurro**, **Armento**, **Corle-**



La processione della Madonna del Pollino a Matera



Veduta di Pietrapertosa



#### Rappaiona (Legumi e cereali)

100 g di granturco  
 100 g di ceci  
 100 g di fagioli  
 100 g di lenticchie  
 100 g di grano  
 1 spicchio d'aglio  
 1 peperoncino  
 50 g di lardo tritato  
 olio extravergine di oliva  
 sale quanto basta  
 1 cucchiaio abbondante di  
 prezzemolo tritato

Mettere a bagno in recipienti separati legumi la sera precedente. In una grossa pentola colma d'acqua salata mettere a cuocere i ceci, dopo circa 10 minuti i fagioli, quindi le lenticchie, ancora dopo il granturco e infine il grano. Far cuocere allungando con dell'acqua calda se necessario.

A cottura ultimata, in una padella soffriggere il lardo con il peperoncino tritato e l'aglio, versare nella *rappaiona*, amalgamare, aggiungere il prezzemolo tritato e prima di servire condire con un filo d'olio crudo.



Un suggestivo panorama nei dintorni di Montemurro

to, Gallicchio, Sant'Arcangelo, Spinoso, tutti borghi dalla vocazione agricolo-pastorizia, sono grandi produttori di formaggi di eccellente qualità: *caprini*, *caciocotta*, *pecorini*, *tomini* all'Aglianico o alle spezie vengono proposti da giovani casari che riescono a mescolare l'orgoglio sapiente lucano alla innovazione tecnologica che un buon prodotto deve saper offrire.

Francesco IV di Borbone era solito cacciare sulle montagne coperte di fitti boschi che circondano i paesi di Anzi, Laurenzana, Guardia e Montemurro.

Le numerose specie di selvaggina che tuttora popolano quest'area sono la base per la preparazione di piatti molto gustosi e di corposi sughi con cui vengono conditi *strascinati* e i *maccariuni pu fierr alla Reale*.

Dai borghi delle Dolomiti Lucane, dove il nibbio reale libra giocando con le correnti ascensionali del Pantano di Pignola, si sprigionano profumi di *pane* impastato con farine miste e con se-

mi di finocchio, *biscotti* con semi di anice, *dolci* con la glassa, *chiachiere* con il miele, *cartellate* e *dolcetti di mosto*, *calzoncelli* e *taralli*.

Nei famosi altopiani di Accettura viene trasformato e stagiona-

to il formaggio di capra chiamato *casieddo*, impastato a forma di palla e stagionato avvolto in foglie di felci: ha un sapore delicato e cremoso e, grattugiato su paste caserecce, regala aromi ineguagliabili.





### Cuculicchie (Polpette)

1 salsicciotto di salsiccia fresca e grassa (la pezzente)  
300 g di pane raffermo sbriciolato  
200 g di carne di maiale macinata  
100 g di pecorino grattugiato  
3 uova

Sbollentare in un poco d'acqua il salsicciotto bucherellandolo. Una volta cotto, toglierlo dal fuoco e, nella stessa acqua, mettere il pane, la carne di maiale macinata, il pecorino grattugiato, il salsicciotto cotto sbriciolato. Se il composto si presenta ancora molto liquido, aggiungere del pane e del formaggio, quindi le uova. Impastare facendo attenzione che non sia né troppo morbido né troppo duro. Quindi con le mani si prende un po' alla volta dell'impasto e si formano delle palline a *cucula*. In una capiente padella si versa abbondante olio di oliva e si friggono le "cuculicchie". Una volta dorate, si possono mangiare sia fredde sia calde, oppure cucinate in salsa ottenendo un bel ragù.

### Lacane e fasuli puviriedd' (Tagliatelle e fagioli)

400 g di farina di grano duro acqua  
300 g di fagioli bianchi di Rotonda  
1 spicchio d'aglio  
5 pomodorini appesi  
1 peperoncino

Preparare un sfoglia di pasta, quindi arrotolarla su se stessa; tagliarla a striscioline e allargarla con le mani ottenendo così delle tagliatelle sottili chiamate *lacane*.

Mettere a bagno la sera prima i fagioli. Farli cuocere in abbondante acqua salata. In una padella soffriggere l'aglio e il peperoncino quindi aggiungere i pomodorini spezzettati; a cottura aggiungere i fagioli con un abbondante mestolo di acqua di cottura, aggiustare di sale e portare di nuovo in ebollizione per qualche minuto; servire caldo.



### Dromesat (Polenta)

farina di granturco  
1 cipolla piccola  
1 spicchio d'aglio  
mezzo kg di pomodoro pelati  
olio extravergine  
1 rametto di origano

Versare su una spianatoia la farina, intingere d'acqua il rametto di origano e toccare la farina di granturco per ottenere delle palline strofinandola sulle mani bagnate. L'operazione va continuata fino a esaurimento della farina. Nel frattempo si prepara un sugo abbastanza blando con il soffritto di cipolla, aglio e pomodoro; a cottura ultimata si aggiunge un abbondante cucchiaino d'acqua e si calano le palline di granturco mescolando fino a ottenere la polenta.

### Pastorale o Monacale (Bollito dei pastori o dei monaci)

1 kg di agnello adulto  
2 patate  
2 pomodori  
2 foglie di alloro  
1 cipolla  
1 peperoncino  
sale quanto basta

Tagliare i pezzi di agnello in modo grossolano, quindi, in una pentola d'acqua, portare a ebollizione schiumando la parte grassa; una volta sgrassata aggiungere la cipolla affettata, i pomodori a pezzi, le foglie di alloro, il peperoncino (in alcune zone della Basilicata si aggiungono anche verdure campestri) facendo cuocere per circa 1 ora; quindi aggiungere le patate sbucciate, lavate e tagliate a pezzi grossolani. A volte a cottura ultimata il sughetto rimasto viene usato per condire la pasta detta "a occhio di lupo".

**Mischiglio (misto di farine) della Contea di Chiaromonte e dei marchesati di Calvera, Fardella, Teana**

100 g di farina di ceci  
100 g di farina di fave  
100 g di farina di semola  
100 g di farina di orzo

Per il sugo

1 spicchio d'aglio  
mezza cipolla a fettine  
500 g di pomodori pelati  
50 g di cacioricotta grattugiato

Impastare le farine a fino a ottenere un impasto morbido. Far riposare per alcuni minuti, quindi stendere la pasta e preparare tanti bastoncini da schiacciare a forma di orecchiette larghe (tapparelle). Nel frattempo preparare un soffritto di aglio e cipolla tagliata a fettine, quindi aggiungere 500 g di pomodori pelati, aggiustare di sale e fare cuocere senza far restringere di molto la salsa. A cottura ultimata, aggiungere nel pomodoro il cacioricotta e la pasta cotta scolata, e servire un poco brodosa.



**Rafanata di Carnevale**

2 patate bianche  
4 uova  
100 g di pecorino grattugiato  
1 cucchiaino di rafano  
sale quanto basta

Lessare le patate e sbuciarle, quindi schiacciarle con una forchetta, aggiungere le uova, il pecorino e il rafano. Amalgamare ben bene il composto e versare il tutto in una terrina ben oleata. Infornare a caldo; la rafanata è pronta quando si formerà una crosticina.

**U sciuscill'**

(Coratella con le uova)

1 coratella di capretto  
300 g di capretto disossato  
1 spicchio d'aglio  
300 g di pelati  
50 g di pecorino  
4 uova  
1 peperoncino

Pulire e tagliare a pezzettini la coratella, quindi versarla in una pentola d'acqua e portarla a bollore schiumando di tanto in tanto. Fare cuocere per 10 minuti, quindi scolare i pezzettini e lavarli sotto l'acqua fredda. In una padella fare sfriggere l'aglio, il peperoncino, aggiungere la coratella, fare dorare e aggiungere la carne a fettine, quindi versare i pomodori, aggiustare di sale e fare cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata versare nella salsa le uova sbattute con il pecorino, fare rapprendere e servire.

**O vavalic' po pulej (Lumache con la menta puleggia)**

500 g di lumache spurgate  
2 cipolle  
300 g di pomodori pelati  
1 cucchiaino di menta puleggia o calamita  
olio extravergine

Mettere le lumache in una pentola d'acqua e cuocerle a fuoco moderato. Quando le lumache iniziano a uscire dal guscio e l'acqua inizia a sobbollire, alzare il livello della fiamma facendo arrivare subito a ebollizione, quindi scolare. In una padella soffriggere le cipolle tagliate a fette, aggiungere il pomodoro e le lumache, aggiustare di sale e versare la menta puleggia, un mestolo di acqua di cottura e cuocere.

**A rafanata cu' firriciedd' (Fusilli alla rafanata)**

400 g di fusilli corti  
100 g di mollica di pane sbriciolata  
2 cucchiaini di rafano grattugiato  
200 g di pomodoro già cotto  
100 g di pecorino  
4 uova  
sale quanto basta

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. In una larga padella rosolare 50 g di mollica di pane sbriciolata; quando è dorata aggiungere 1 cucchiaino di rafano e 50 g di pecorino, versare la pasta e amalgamare. Aggiungere il pomodoro e versare nei piatti di portata. Con le uova, il rafano e il pecorino rimasto fare una frittatina per ogni piatto di portata, quindi servire la pasta con la frittata sopra.

**I ruosp (Fichi fritti)**

Preparare una pastella di acqua e farina. Immergervi uno a uno i fichi e friggere in olio bollente. Quando si gonfiano e la pastella è dorata, togliere dall'olio e passarli su una carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. «...alcuni si gonfiano e salgono in su, verso la canna fumaria, scoppiando come i rospi».

**Raviolini**

300 g di farina bianca

2 uova

1 bicchiere di vino

bianco secco

mezzo cucchiaino di zucchero

Per il ripieno

2 cucchiaini di farina di

castagne setacciata

2 cucchiaini di miele millefiori

un pizzico di cannella

2 rossi d'uovo

1 fetta di buccia d'arancio

grattugiata

1 fetta di buccia

di mandarino grattugiata

1 pizzico di chiodi

di garofano grattugiati

1 bicchierino di rosolio

zucchero a velo

Impastare tutti gli ingredienti e preparare a parte una sfoglia di pasta sottile, quindi con un piattino creare dei dischi di pasta. Con l'impasto ottenere un composto abbastanza morbido, quindi versarlo nei dischi di pasta riempiendoli a metà, creando delle mezzelune. Friggerle una a una nell'olio caldo oppure passarle in forno in una teglia ben imburata. Cospargere di zucchero a velo.

**'Mbrugliatedd'**

(L'imbrogliata)

5 zucchine

5 patate

5 cipolle a sponsale

1 cavolo verza

300 g di fagioli rossi

500 g di pomodorini freschi

olio extravergine

200 g di pane raffermo

sale quanto basta

Lavare e mondare le verdure, e cuocere a parte i fagioli in abbondante acqua.

In una capiente pentola versare dell'olio con uno strato di zucchine tagliate a tocchetti di

dimensioni regolari, quindi uno di patate e uno di verza ridotta a fettine; a questo aggiungere uno strato di fagioli inumiditi con un poco d'acqua di cottura e livellare.

Completare la preparazione con uno strato di cipolle tagliate a fette e uno di pomodorini spezzettati, salare e colmare il tutto di acqua. Far bollire a fuoco lento senza mai mescolare e, a cottura ultimata, schiacciare tutto con un mestolo di legno, aggiungere il pane raffermo, una setacciata di farina, dell'olio e servire.

**L'trattl a la sangiovannara**

(Tagliatelle del compare)

500 g di farina di grano duro

acqua quanto basta

Per il sugo

500 g di pomodoro

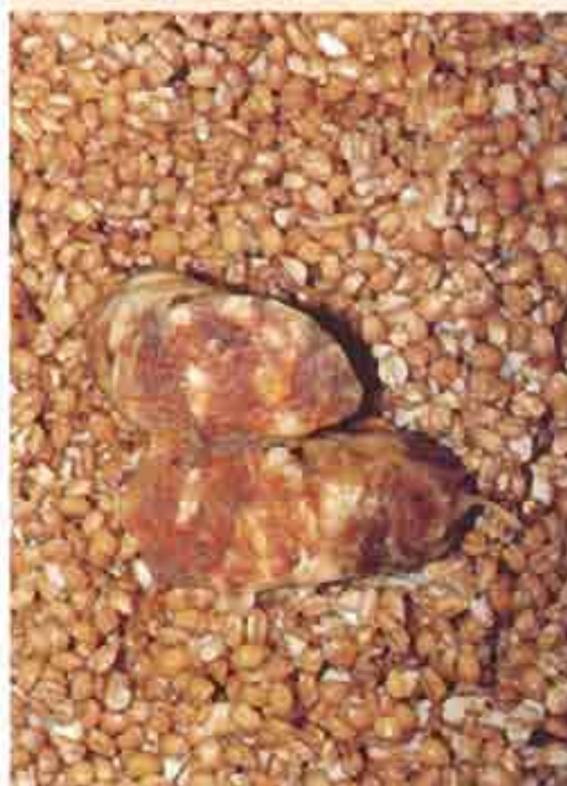
100 g di peperoni freschi

cipolla

basilico

Mescolare la farina di grano duro e l'acqua fino a ottenere un impasto omogeneo, semiduro, quindi lasciare a riposo. Stendere la pasta a mano ottenendo un cordone dallo spessore uniforme di circa 3 cm; quindi mungere la pasta con le mani fino a ottenere un filo continuo arrotolato su se stesso a *fettuccina ruvida*.

Mondare e tagliare a strisce i peperoni freschi, tagliare a fette le cipolle; in una padella soffriggere i peperoni insieme alle cipolle, quindi aggiungere il pomodoro e cuocere per circa 20 minuti. Cuocere la pasta, scolarla, condirla con il sugo e servirla con un'abbondante grattugiata di *casieddo*.



Peperoni e farro, prodotti tipici della Basilicata

# Artigianato

## LE LOCALITÀ

*Abriola, Accettura, Anzi, Armento, Brienza, Calciano, Calvello, Caldera, Campomaggiore, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelnuzzano, Castelsaraceno, Castronuovo di Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Latronico, Laurenzana, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montenturro, Noepoli, Oliveto Lucano, Paterno, Pietrapertosa, Pignola, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Giorgio Lucano, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Senise, Spinoso, Teana, TerraNova di Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano*



### METALLI

#### ANZI

Rocco Ciani, ferro battuto –  
*contrada San Donato,*  
85010 Anzi, tel. 0971/962533

#### EPISCOPIA

Franco Giordanelli, ferro  
battuto – *contrada Demanio,*  
85033 Episcopia, tel. 0973/659165

#### SASSO DI CASTALDA

Vignola Antonio, ferro battuto  
*via Piuo La Pietra 14,*  
85014 Sasso di Castalda,  
tel. 0975/385494

### LEGNO

#### ABRIOLA

Carmine Palmieri,  
impagliatore – *via Gelsi, 64,*  
85010 Abriola, tel. 0971/923357

#### FRANCAVILLA IN SINNI

L'Arte del legno di Antonio  
Favazza – *via L. Ferrata Medico*  
159/A, 85034 Francavilla in Sinni,  
tel. 0973/577769

#### NOEPOLI

Erlort Sabine, intarsio – *via*  
*Roma,* 85035 Noepoli,  
tel. 0973/92236

### LEGNO E VETRO

#### ROCCANOVA

Sculptur Light, lampade –  
*contrada San Nilo,*  
85036 Roccanova,  
tel. 0973/833376

#### ROTONDA

Antonio Mairicci – *contrada*  
*Fiumara 14,* 85048 Rotonda,  
tel. 0973/661549

#### VIGGIANELLO

Artigianlegno – *contrada Caloi 29,*  
85040 Viggianello,  
tel. 0973/665625

## CERAMICA

### CAVELLO

La Bottega della Faenza di Franco Gallicchio – *contrada Isca Sopiana*, 85010 Cavello, tel. 0971/921222

Salvatore Vitacca – *via Aldo Moro 2*, 85010 Cavello, tel. 0971/921415

### MARSICOVETERE

Opifex – *via Pasquale Festa Campanile, Villa d'Agri*

## PIETRA

### LAIRONICO

Lap – *Zona Industriale*, 85043 Laironico, tel. 0973/858852

### PIGNOLA

Archea, oggetti – *via Aldo Moro 1*, 85010 Pignola, tel. 0971/421225

Sciantivasci Rocco, oggetti – *strada comunale Pantano 15*, 85010 Pignola, tel. 0971/420582

## TESSUTI

### MISSANELLO

Il Punto Antico di Maria Russo – *ricamo, via Aldo Moro 12*, 85010 Missanello, tel. 0971/955188

## ZAMPOGNE

### TERRANOVA DI POLLINO

Giuseppe Salamone – *via Vittorio Emanuele 16*, 85030 Terranova di Pollino, tel. 0973/93350

Quest'area, composta da 55 Comuni, è a forte vocazione naturalistica, poiché comprende il Parco Nazionale del Pollino, il Parco Regionale di Gallipoli Cognato, le Piccole Dolomiti Lucane e il costituendo Parco Nazionale della Val d'Agri, Lagonegrese.

## CERAMICA

Il Gherard sosteneva che, fra tutti i luoghi della Basilicata, Armento era l'unico che possedeva una tecnica ceramica originale e perfetta. Infatti, verso la fine del VI secolo si svilupparono scuole di ceramisti che non avevano nulla da invidiare a quelle pugliesi e greche. Molti vasi rinvenuti negli anni scorsi possono essere ammirati nei più importanti musei d'Europa: il Louvre, l'Ermitage, il

British Museum, il Museo di Vienna. Al Museo di Monaco a lungo fu esposta la famosa corona di Critonio, del IV secolo a.C., rinvenuta ad Armento. Era lavorata interamente a mano in oro quasi puro, ridotto in lamine molto sottili, tirate in filiera e montate su di una canna d'oro a forma di cerchio di 9 centimetri, sui quali erano stati apposti fiori, fronde, rami e figurine alate. Un altro centro dell'area, famoso per la produzione ceramica, è Cavello. L'origine di tale produzione è sempre rimasta sconosciuta, ma fin dal 1500 fu molto apprezzata in tutto il bacino del mediterraneo. Grazie alla cava, ancora oggi presente nel territorio del piccolo centro, si realizzavano manufatti di ogni genere. La creta veniva plasmata in laboratori a conduzione familiare: i padri e i figli lavoravano la materia prima, le donne preparavano, pestando nei mortai, i vari componenti di origine naturale per la decorazione tipica dell'uccello di Cavello. Assai note sono le famiglie Nenonno, Aquila, Vitacca (at-



Viggiano arroccata sul colle dominato dal castello

tualmente in produzione). Mazziotta, Mangiacreta, Piducchi e Titta Pastore; ancora oggi è possibile visitare il quartiere ceramico utilizzato da intere generazioni di "figuli" detti *faenzari*. Manufatti di buona qualità si producevano anche a **Montemurro**, che si distingueva per la produzione di maioliche. Qui, inoltre, veniva realizzato uno smalto, poi venduto anche negli altri centri della Basilicata, ricavato da un'ottima cristallina estratta da una cava di sabbia marina che, fusa insieme all'ossido di piombo e all'ossido di stagno, consentiva una buona produzione di piastrelle per pavimenti e rivestimenti. Molte industrie (non solo per la produzione di terraglie) rimasero aperte fino al 1857, data del terribile terremoto che distruggendo gran parte del paese portò anche alla chiusura delle fornaci. Una scuola di ceramisti esisteva anche ad **Anzi**. Infatti risale ai primi del 1800 la scoperta, lungo il torrente **Camastra**, di una necropoli del

IV e III secolo a.C., contenente ceramiche e bronzi di pregevole fattura. Lo stesso Gherard individuò per primo un'affinità tra la produzione ceramica della Puglia e quella della Basilicata, anche se quest'ultima di colore più pallido, a testimonianza di come gli artigiani lucani ci tenessero a rendere i loro prodotti inconfondibili. Va ricordata infine la ceramica di **Roccanova** che, pur lontano geograficamente dalle coste ioniche, risentì dell'influsso della colonizzazione greca, come si può rilevare dai resti delle fabbriche presenti sul territorio.

## CUOIO

A **Senise** si lavoravano sia i cuoi del paese che quelli di Spagna, denominati *spingerdi*, mentre a **Moliterno** e **Viggiano** si preparavano ingrassamenti di cuoi e pelli bianche, adoperati per i grembiuli delle donne contadine. Fino al 1907-1908, invece, troviamo a **Laurenzana** una fabbri-

ca di cappelli, al cui interno era impiegato un piccolo macchinario capace di confezionare 12 cappelli al giorno.

## LEGNO

A **Calvello** si faceva commercio di cerchi in legno per cingere i crivelli o i setacci e nelle botteghe dei falegnami si realizzavano sedie di faggio, barili, tinozze, fiaschi, fiaschette e tinelli in castagno.

## L'INDAGINE DI MURAT

Nel luglio del 1808 Gioacchino Murat venne nominato re di Napoli. In questi anni, il re francese dispose un'indagine, denominata "statistica murattiana", dalla quale si apprende, per esempio, che a Pignola era molto sviluppato l'artigianato in legno e in ferro battuto e che, inoltre, «si manifattura il bronzo in campagne, mortai e altro». «Il panno» continua il testo «manifatturato a Pignola, detto "Filandina", ben purgato dall'olio viene ricercato per essere ben tessuto e colorito». Inoltre «il Comune di Pignola provvede al fabbisogno di tessuti per la zona del Rionerese al seguente prezzo: L. 8,80 la canna la prima qualità, L. 3,30 la canna la seconda». Conosciuti nella provincia erano anche le *gualcherie* di Pignola (macchine che follano e sodano i tessuti con grossi magli, mosse per lo più ad acqua) e per questo giungevano «panni da molti paesi della provincia». Famose infine sono anche le numerose tintorie di Pignola, le quali «sono tra le più accorsate perché adoperano colori resistenti e molto vari che non si degradano al liscivio di cenere e all'acqua di allume».

Le possenti mura del castello di Moliterno





## Maratea e Sirino

Coste luminose  
tra baie incantate  
e spiagge sabbiose;  
cucina genuina, mare  
limpido, paesi di pietra,  
monti imponenti...  
Alla scoperta di luoghi  
e genti divisi tra mare  
e montagna, tra  
pesca e agricoltura:  
rari contrasti uniti  
da antiche tradizioni  
in un *unicum*  
di impagabile fascino.

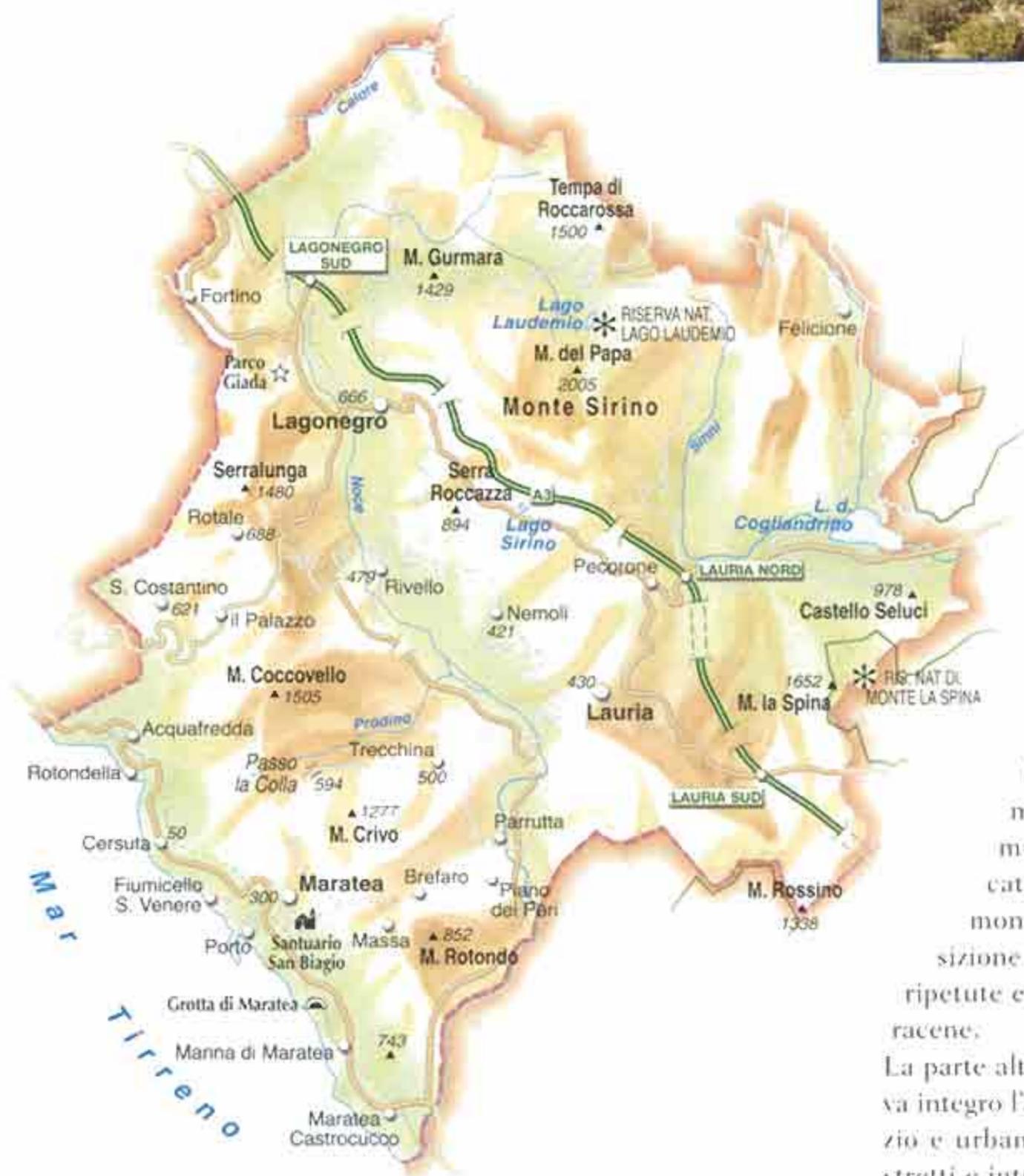
*L*a Basilicata si affaccia al Tirreno nel golfo di Policastro, con la stupefacente costa di Maratea: 30 chilometri di litorale roccioso, interrotto da calette riparate e piccole spiagge e traforato da insenature e grotte, a strapiombo su di un mare limpidissimo.

Numerose sono le antiche torri di avvistamento saracene, sorte nel corso del XVI secolo: la più possente è quella di punta Santa Venere, a Fiumicello, baricentro del litorale lucano.

Alle spalle della costa, s'innalzano subito i monti: è il paesaggio severo del gruppo del Sirino, imponente complesso appenninico che giunge a superare i 2000 metri di altitudine.

Alla macchia mediterranea, agli ulivi, agli agrumi e alla vite, salendo sui rilievi montuosi man mano si sostituiscono le querce, i castagni e gli ontani: questa è Lucania, dall'antico *lucus*, "la terra dei boschi".

# Il Territorio



Veduta del monte Sirino  
con la vetta imbiancata dalla neve



Maratea nacque come centro fortificato e munito di mura, arroccato su di un fianco del monte San Biagio, in posizione protetta rispetto alle ripetute e temute scorrerie saracene.

La parte alta dell'abitato conserva integro l'antico impianto edilizio e urbanistico, fitto di vicoli stretti e intrecciati, e di case addossate l'una all'altra.

Numerose sono le frazioni di Maratea che si distendono a ventaglio lungo la costa: a settentrione, Fiumicello-Santa Venere, Cersuta e Acquafredda, a meridione Porto, Marina di Maratea e Castrocuoco.

Il litorale è di una bellezza struggente, i monti lucani precipitano a picco nel mare con chiare e strapiombanti pareti calcaree, interrotte da spiagge bianche o ciottolose e da grotte o da scogli.

Nell'entroterra, oltre allo scenografico santuario di San Biagio,



La bella spiaggia di Maratea

patrono di Maratea, si incontrano le frazioni di **Massa e Brefaro**, e quindi il piccolo Comune montano di **Trecchina**, con nobiliari edifici ottocenteschi, ornati da importanti portali e umili abitazioni di tipo rurale strettamente addensate.

Risalendo la valle del Noce si incontra l'abitato di **Lauria**, il cui nucleo sommitale è dominato dai ruderi del *castello* medievale,

mentre la parte bassa, detta **Borgo**, vanta la *chiesa di San Giacomo Maggiore*, dal bel campanile barocco e dall'importante coro ligneo, capolavoro d'intarsio.

**Nemoli**, letteralmente aggrappata a uno sperone del monte Sirino, ha bei tratti settecenteschi e vista panoramica sulla valle del Noce.

**Rivello**, nota per la lavorazione artigianale del rame, è ricca di edifici religiosi dalle inconsuete linee architettoniche: absidi semicircolari, archetti pensili, portali di stile catalano. Sulla parte occidentale dell'abitato domina la fortifica-

ta *chiesa di San Nicola dei Greci*, di antico rito greco. Nei dintorni, scavi archeologici hanno portato alla luce importanti reperti risalenti al VI secolo a.C., conservati nel locale *Museo Civico*. Altra bella località della valle del Noce è **Lagonegro**, il cui nucleo storico, detto *Castello*, ha un'impronta intensamente medievale. La tradizione vuole che nella *chiesa di San Nicola*, antica parrocchiale del paese che si raggiunge salendo una lunga scalinata seicentesca, sia sepolta la *Monna Lisa* di Leonardo da Vinci.



Sopra, una visione panoramica di Rivello; sotto, un tratto della costa tirrenica nella zona di Maratea



# Prodotti tipici e gastronomia



«Nella frastagliatura della costa riconosci Maratea per il Cristo che allarga le braccia e il porticciolo. Maratea di sotto è uno sputo di mare e di macchia, quello di sopra un nido di calce, in entrambi i siti ha concentrato una spaventosa bellezza». (Raffaele Nigro, *Viaggio in Basilicata*, Adda editore)

Nel centro storico della cittadella di Maratea i balconi sono rivolti verso la montagna e testimoniano che gli antichi marateoti non avevano una grande tradizione di pescatori.

Il paese fu costruito infatti da pastori che vi trascorrevano l'inverno e ciò è confermato dalla grande tradizione casearia locale e da formaggi epici: su tutti spicca la famosa *mozzarella di Massa*. Attualmente Maratea è un centro turistico e balneare d'élite che ha consentito alla cittadina di man-

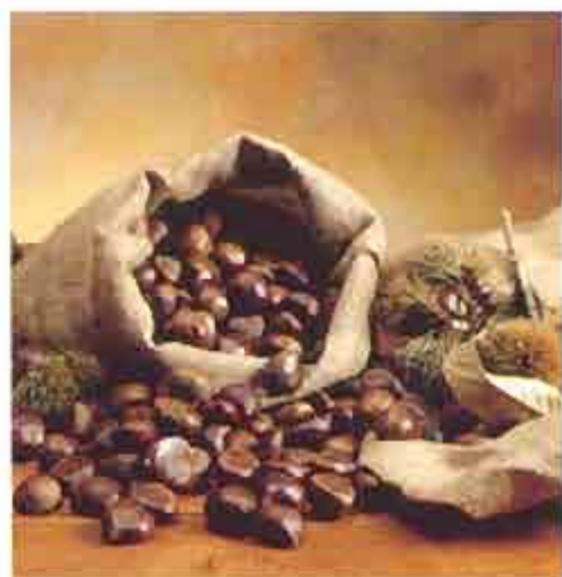
tenere incontaminate le alte coste e cristallino il mare.

Con i suoi boschi e il suo limpido mare, i suoi caratteristici borghi in pietra e i sapori di una cucina genuina, Maratea accoglie gli amanti della natura e del *bon vivre*. Il suo mare pescoso offre ai ristoranti del luogo splendide cernie, spigole, tonnetti, polipi, sepioline di cui pescatori esperti tutte le mattine riforniscono le peschiere locali.

Un plauso gastronomico va alla ristorazione tipica del luogo che offre piatti a base di pasta fresca – sapientemente modellata da mani esperte, in forme dettate dalle tradizioni legate ai luoghi e alle ricorrenze del territorio – conditi con sughetto di *padelle*, molluschi che vivono attaccati alle rocce della costiera marateota. Inoltrandosi nella valle del Noce,

i paesi circostanti accolgono il visitatore con genuini profumi di carni arrostate e con salumi fra cui la ormai famosa *sopressata di Rivello*. La sopressata è un insaccato a base di carni scelte di maiali allevati allo stato semi brado, preparato secondo antiche ricette tramandate di generazione in generazione, insaporito con pepe e sale, fatto quindi essiccare con un leggero sentore di fumo e conservato sott'olio o sotto sugna. A coronare il fine palato degli ospiti ci sono gli splendidi *dolci di noci* che si rifanno alla tradizione centenaria di Trecchina, accompagnati da *rosoli* e *creme di liquori* prodotti da piccole aziende artigianali.

All'interno di questa area due piccoli laghi naturali, il lago Laudemio e il lago Sirino, propongono al visitatore tipici paesaggi



alpini oltre a deliziose *trote* e alle celebri e gustose *anguille* di *Nemoli*, cucinate in vari e appetitosi modi dai ristoranti e dalle aziende agrituristiche dei dintorni. Non lontano il monte Sirino con le sue piste da discesa è divenuto una rinomata stazione sciistica, meta di un turismo invernale.

A *Lagonegro* si dice riposi *Monna Lisa*, la *Gioconda* dipinta da Leonardo da Vinci: oggi il paese offre ottime castagne e piccoli centri ippici ed è un'ideale base di partenza per piacevoli esplorazioni nei boschi che circondano l'abitato.

Splendido e caratteristico a un tempo infine il borgo *Lauria*, patria di *Ruggiero*, il grande protagonista dei *Vespri*, ammiraglio di Sicilia e d'*Aragona*, che qui nacque nel 1250. Camminando per le innumerevoli *contrade* di questa cittadella medievale, si respira il profumo dei genuini prodotti da forno locali. Fra cui le *ruote di pane scuro* impastato con farina di semola e crusca, e le *pizze con patate* di Sirino.

### Spigola alla malvasia lucana

4 spigole  
2 spicchi d'aglio  
1 mazzetto di rosmarino fresco  
1 grappolo di uva malvasia  
1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata  
250 cc di vino (spumante) malvasia lucana  
1 cucchiaino di buccia di limone grattugiato  
sale quanto basta  
pepe quanto basta  
farina

Pulire le spigole, riempirle del trito di aglio, rosmarino, sale e pepe. Passarle nella farina. Sciogliere il burro in una teglia, e adagiarvi le spigole, rigirandole. Tagliare a metà gli acini di uva, meglio se sbucciati, aggiungere il cucchiaio di buccia di arancio e di limone, fare appena rosolare e allungare con il malvasia; quindi mettere la teglia nel forno già caldo. A metà cottura girare dolcemente e, a cottura ultimata, servire con il fondo di cottura.



### Fusilli con calamaretti al peperoncino

400 g di ferrazzuoli (fusilli)  
400 g di calamaretti  
1 spicchio d'aglio  
50 g di olive nere secche snocciolate  
olio extravergine  
un bicchiere di vino bianco secco d'*Acerenza*  
1 peperoncino  
10 pomodorini a pezzettini  
1 trito di prezzemolo e menta

Pulire e tagliare a fettine i calamaretti; in una pentola versare dell'olio extravergine di oliva e rosolare l'aglio tagliato a fettine sottili e il peperoncino sbriciolato quindi aggiungervi i calamaretti. Rosolare senza far bruciare, versare il vino bianco e fare sfumare, quindi aggiungere la metà del trito di prezzemolo e menta con i pomodorini. Aggiustare di sale e, dopo circa 10 minuti, aggiungere le olive snocciolate; allungare con acqua di cottura, se necessario, e cuocere per circa 10 minuti ancora. Cuocere la pasta e, una volta scolata, saltarla nella padella del sughetto dei calamari; spegnere il fuoco e cospargere col restante trito di menta e prezzemolo prima di servire.



**Minestra di castagne  
di Lagonegro e fagioli  
di Rotonda**

300 g di castagne  
100 g di fagioli  
1 cucchiaino di polvere di  
peperone di Senise  
1 cucchiaino di olio extravergine  
di oliva  
1 spicchio d'aglio  
1 peperoncino  
sale quanto basta

Sbucciare le castagne, metterle al sole per qualche ora, quindi privarle delle pellicine. Versarle in un pentolino con acqua calda, far riprendere il bollore e completare la pulizia delle castagne. A parte cuocere i fagioli e, a cottura quasi ultimata, aggiungere le castagne. Cuocere per altri 15 minuti circa, ag-



giustare di sale. Intanto scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e il peperoncino secco, quindi aggiungere il cucchiaino di peperone in polvere; versare il tutto nella minestra di fagioli e castagne, amalgamare, cuocere per circa un minuto e servire.

**Frittata di 30 uova  
della Mattina di Pasqua**

500 g di punte di asparagi  
200 g di salsiccia fresca  
sbriciolata  
30 uova  
200 g di formaggio  
sale quanto basta  
olio extravergine di oliva  
1 pizza bianca

Sbollentare in acqua 500 g di punte di asparagi. Preparare un battuto utilizzando le 30 uova e aggiungendovi formaggio, sale e salsiccia sbriciolata; unire le punte degli asparagi sminuzzate e cuocere la frittata in una capiente padella antiaderente. Servire sulla pizza rustica bianca. Si mangia la mattina di Pasqua.

**Pasta (tapparelle)  
e patate di Sirino**

1 sfoglia di pasta fresca  
400 g di patate di Sirino  
100 g di pancetta a tocchetti  
piccoli  
1 peperoncino sminuzzato  
1 spicchio d'aglio  
olio  
sale quanto basta

Preparare una sfoglia di pasta non molto sottile e tagliarla a quadrettini (tapparelle). Mondare e lavare le patate di Sirino, tagliarle a tocchetti regolari e versarli in una pentola; portare a ebollizione e cuocere per 5 minuti, schiumando se necessario. Aggiungere le tapparelle e cuocere assieme, quindi scolare il tutto lasciando un po' d'acqua di cottura. In un tegame rosolare la pancetta, l'aglio e il peperoncino, versare quindi il soffritto nella minestra e servire.





#### Trote ai pomodorini

4 trote  
8 pomodorini  
100 g di mollica di pane  
grattugiata  
origano, aglio, timo  
olio  
farina  
sale e pepe

Pulire le trote e lavarle, quindi sminuzzare i pomodorini, mischiarli con timo, aglio, origano e mollica di pane grattugiata. Farcire con questo composto le trote già salate e pepate, chiudere con uno stecchino, quindi friggerle in olio bollente.

#### Rosette

500 g di farina  
4 uova  
1 cucchiaino di sugna  
100 g di miele millefiori d'alta montagna  
1 buccia di limone grattugiata  
1 cucchiaino di zucchero a velo  
olio di oliva in abbondanza

Impastare la farina con la sugna, aggiungendovi un bicchiere d'acqua, e farla riposare per circa un'ora. Quindi preparare una sfoglia sottile con le uova, tagliarla a strisce di circa 40 cm, avvolgerle su se stesse formando così delle rosette. Friggere in olio bollente e cospargere di miele millefiori, zucchero a velo e buccia di limone grattugiata.

#### Dolci di noci

500 g di gherigli di noci  
400 g di zucchero  
2 uova  
1 bianco d'uovo  
succo di mezzo limone  
70 g di zucchero

Tritare finemente le noci e impastarle con lo zucchero e le uova intere. Con un matterello spianare la pasta e fare dei dischetti di circa 4 cm di diametro; con una frusta preparare la glassa sbattendo l'albume con il succo di limone e lo zucchero. Quindi

spennellare i dischetti di pasta con la glassa. Imburrare una teglia da forno e disporvi i dischetti; cuocere in forno a 250 °C per circa 15 minuti. Allorché saranno appena dorati, levateli dal forno per servirli.

#### Liquore alle noci

2 kg di noci verdi  
2 l di vino rosso Aglianico  
5 chiodi di garofano  
700 cc di alcol puro 90°  
1 kg di zucchero

Pestare le noci con lo zucchero e i chiodi di garofano. Disporle in un vaso e versarvi il vino rosso. Lasciare riposare per sei giorni. Al settimo giorno filtrare il tutto e aggiungere l'alcol; lasciare riposare per altri due giorni, quindi filtrare nuovamente e imbottigliare. Attendere almeno 30 giorni prima di consumare il liquore.



# Artigianato

## LE LOCALITÀ

Lagonegro, Lauria, Maratea, Nemoli, Rivello, Trecchina

### METALLI

#### RIVELLO

Il rame – *viale Monastero*,  
85040 Rivello,  
tel. 0973/46143-46204

#### TRECCHINA

Camet, ferro battuto –  
*via Sant'Elena*, 85049 Trecchina,  
tel. 0973/826183

### CERAMICA

#### LAGONEGRO

Carlino Terre di Lucania –  
*via Pastena*, 49,  
85042 Lagonegro, tel. 0973/22853  
Consorzio Manidea, Esposizione  
e vendita di oggetti di più  
artigiani – *piazza Trieste*  
7 Trento, 85042 Lagonegro,  
tel. 0973/41768

#### TRECCHINA

Studio Arta – *strada statale 585*  
Km 10, 85049 Trecchina,  
tel. 0973/826607

### VETRO E TERRACOTTA

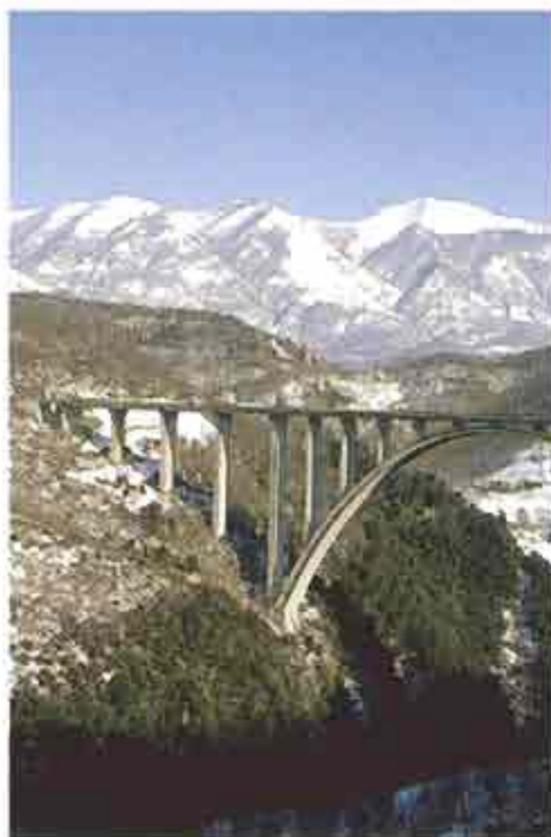
#### RIVELLO

Archè – *via Sant'Antonio*,  
85040 Rivello, tel. 0973/46524

### CUOIO

#### RIVELLO

Yamuna Cuoio, portachiavi,  
portafogli, agende –  
*via San Nicola 3/5*, 85040 Rivello,  
tel. 0973/46472



L'area qui presentata si compone solamente di 6 Comuni e comprende l'area di Maratea e il Sirino.

### METALLI

A Rivello per lungo tempo si è lavorato il rame. Lungo il corso del fiume Noce le ramiere sfruttavano le acque per realizzare semilavorati da fornire agli artigiani. Il paese divenne famoso in seguito alla costruzione della "strada delle Calabrie", con la quale si realizzò, per disposizione di Giuseppe Bonaparte (1806), anche il tratto che passava per Borgo, una frazione di Rivello. Fu da allora che Bosco, l'attuale Nemoli, ebbe successo e prosperità. Successivamente, l'artigianato di Rivello subì un pesante declino, per l'incapacità dei mercati limitrofi ad assorbire i prodotti in rame. Que-

sta situazione portò i ramai, insieme ai giovani apprendisti (ramaiolotti), a emigrare. La produzione si caratterizzava con forme che si ispiravano alla civiltà rurale: paioli e caldaie da fuoco, o *carrarare*, secchi, catini e il *caccàro*, o quaglio, che era un grande recipiente biconico destinato alla cagliatura del latte per farne ricotte e formaggio.

### TESSUTI

A Lagonegro, nel 1800, si produceva un cappello a punta smussata, a cono alto e di feltro durissimo, ma senza ornamenti di gala né nastri né fettucce. Questa attività artigianale si protrasse fino al 1895.

### IL PREZZO DELL'ASINO

In località Cersuta, lungo la costa, si trova un luogo denominato *Torre apprezzami l'asino*. Questo nome deriva dal fatto che, in un tratto, la strada mulattiera si restringeva al punto che due asini non riuscivano a passare contemporaneamente; così uno dei due animali doveva essere buttato nello strapiombo, ma solo dopo essere stato valutato, cioè *apprezzato*, che in dialetto significa dare un prezzo a risarcimento del proprietario.



Dall'atmosfera quasi incantata dei Sassi di Matera, magiche testimonianze della capacità umana, alle tradizioni gastronomiche locali, mescolanza di sapori di frontiera tra Murge lucane e pugliesi, fatte di specialità che sono ormai dei monumenti alla creatività gastronomica lucana.

## *Matera e la collina materana*

*M*atera è uno dei volti più affascinanti del Meridione d'Italia: Matera con i suoi Sassi e le abitazioni scavate nel tufo, Matera con le sue chiese romaniche e barocche e i suoi palazzi nobiliari, Matera con i suoi recenti avveniristici quartieri.

La terra materana ha caratteristiche del tutto peculiari, nel susseguirsi di colline argillose, profondamente incise da dirupi e calanchi, a creare un paesaggio dai tratti primordiali.

Su questo sfondo severo, i segni della millenaria presenza dell'uomo sono quelli tracciati dai percorsi dei tratturi, le tradizionali vie di transumanza.

Sulle colline materane, connotate dalla presenza degli antichi complessi delle masserie, i nuclei abitati vantano centri storici integri e di grande fascino: da Miglionico a Montescaglioso, a Ferrandina, a Turssi, a Irsina, a Tricarico, a Stigliano, alla piccola Aliano, al minuscolo borgo deserto dell'antica Craco, da Gorgoglione a Cirigliano.

# Il Territorio



Se esiste una città sospesa tra passato e presente, al di là dei comuni modi di dire, davvero questa è **Matera**.

L'antico nucleo cittadino è un tutt'uno con le ripide pareti dei Sassi; qui si aprono due profondi dirupi di cui quello più vasto, a occidente, è noto come Sasso Caveoso, mentre l'altro, più piccolo a oriente, è denominato Sasso Barisano.

I Sassi materani, sul cui ciglio le vicende dell'uomo fluirono fin

dalla preistoria, erano abitati ancora in anni recenti: ora sono considerati area protetta, inseriti dall'Unesco nell'elenco dei siti "patrimonio dell'Umanità".

La compatta e apparentemente aggrovigliata rete edilizia dei Sas-

si cela raffinatezze urbanistiche e architettoniche inaspettate, nell'intrico di case, palazzi, chiese, corti, gradinate e terrazze.

Le chiese rupestri più celebri e belle sono quelle di *San Giovanni in Monterrone*, di *Santa Lucia alle Malve*, della *Madonna dell'Idris*, di *Sant'Antonio Abate*, della *Madonna delle Virtù*, di *San Nicola dei Greci*.

Tra i due Sassi, sopra a uno sporgente sperone roccioso, è la par-



Il chiostro dell'abbazia di San Michele Arcangelo a Montescaglioso

te alta di Matera, la "Civita", con il superbo seicentesco *palazzo Lanfranchi*, la coeva *chiesa di Santa Chiara*, la barocca *chiesa di San Francesco d'Assisi*, il cinquecentesco *palazzo del Sedile*, il *complesso conventuale di San Domenico*, al cui interno è il *capellone del Rosario*, e infine l'antichissimo edificio rupestre della *chiesa del Santo Spirito*, con la soprastante *chiesa della Mater Domini*, o dei Cavalieri di Malta. A dominio dell'abitato si erge il *duomo*, costruito nel corso del XIII secolo per volere del vescovo Andrea, secondo lo stile romanico pugliese, con navata centrale più alta e finestrata. Nel proprio interno, l'edificio custodisce un prezioso frammento del *Giudizio Universale* di Rinaldo da Taranto, nonché un *dossale d'al-*

*ture* e un *presepe* dovuti a Altobello Persio, capostipite di una stirpe di grandi maestri scultori materani.

Il **Parco delle Chiese Rupestri del Materano**, istituito nel 1990, tutela l'agro materano fino ai confini con la Puglia, nel territorio del Parco, che è di grande significato naturalistico, si contano circa 150 chiese rupestri, di cui alcune sono magistralmente affrescate.

Sulle colline di Matera, alto sulla valle del Bradano, si erge l'abitato di **Montescaglioso**, la cui storia risale a circa tremila anni fa, a un'epoca intorno al X secolo a.C. Fu centro lucano, municipio romano, roccaforte bizantina e poi possedimento normanno, svevo, angioino e aragonese. Tuttora vanto di Montescaglioso,



I celebri Sassi di Matera dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco

Sotto, una chiesa rupestre di Matera; in basso, l'interno dell'antica cattedrale di Tursi



la celebre *abbazia di San Michele Arcangelo* fu per secoli il punto di riferimento religioso, culturale, politico ed economico di un vasto territorio.

Di origini greche è **Pomarico**, grosso centro agricolo nei cui dintorni è lo splendido bosco della **Manferrara**.

**Tricarico**, città di impronta intensamente medievale, prima che normanna fu saracena, come at-

testano i nomi dei quartieri **Saracena** e **Rabatana**.

Al VIII secolo a.C. risalgono le testimonianze dell'esistenza di **Miglionico**, situata sull'alta cresta che corre tra il Bradano e il Basento e dominata dal possente castello del **Malconsiglio**. La *chiesa Madre*, dedicata a san Francesco, cela al proprio interno un grandioso *polittico* in 18 tavole, attribuito a Cima da Co-



Il caratteristico borgo di Ferrandina



*Le curiose formazioni dei calanchi di Aliano*

negliano e considerato il maggiore capolavoro pittorico della Basilicata.

La vicina **Oasi Naturale Regionale Lago di San Giuliano** tutela un invaso artificiale costruito nel 1955, rifugio di numerose e rare specie avifaunistiche, esempio di una riuscita integrazione tra utilizzazione delle risorse idriche e tutela dell'ambiente.

L'abitato di **Ferrandina**, ricco di

edifici religiosi, di palazzi nobiliari e di un compatto tessuto di bella edilizia minore, porta il nome del re Ferrante, padre di Federico d'Aragona.

**Stigliano**, il cui sito era popolato in epoca protostorica, è oggi un importante centro agricolo, mentre **Grassano** e **Aliano** sono i luoghi dell'esilio di Carlo Levi, l'indimenticato autore del romanzo *Cristo si è fermato a Eboli*.

**Tursi**, sede vescovile nel Cinquecento e poi possedimento dei Sanseverino, dei Doria, degli Sforza e dei Colonna, conserva anche il ricordo di una duratura occupazione saracena, nel nome dell'antica cattedrale: la *chiesa della Babatuna*. Nella bassa valle del fiume Agri è **Montalbano Ionico**, grosso centro economico e culturale, che del mare verso cui le colline materane digradano porta il nome.



*Il possente castello di Valsinni eretto in cima a una rupe*

# Prodotti tipici e gastronomia



*Matera: il centro storico, con la facciata e il campanile della cattedrale duecentesca*

Esiste un substrato comune che unisce le Murge pugliesi a quelle lucane, l'uomo preistorico di Altamura ai Sassi di Matera; tale substrato rende difficile dividere con un taglio netto usi, costumi e tradizioni culinarie di Basilicata e Puglia.

È dunque il Materano a essere un'appendice della Puglia o sono

le Murge pugliesi a essere influenzate dalla cultura materana? Dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, Matera, città di cultura, rappresenta meglio di ogni altro luogo tutto questo. «Nelle grotte dei Sassi si cela la capitale dei contadini, il cuore nascosto della loro antica civiltà. Chiunque veda Matera non può

non restarne colpito, tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza», così scriveva di Matera Carlo Levi nel 1952.

Da secoli – pare che già nella seconda metà del XVI secolo qui venissero prodotte le orecchiette – le colline materane sono il granaio d'Italia, ed è qui che le grandi industrie pastaie lavorano le farine da cui nascono le celeberrime paste lucane. Chiamate dagli studiosi di gastronomia anche *strascinati*, le orecchiette vengono preparate al sugo o con le cime di rapa, con i broccoli, il cavolfiore o la mollica di pane e uva sultanina: l'importante è che siano sempre al dente. Saperi e profumi di farina impastata, di pane ormai conosciuto dappertutto, quasi una cartolina delle tradizioni gastronomiche lucane, come quella che volle spedire il poeta contadino di Tricarico,



*L'antico borgo di Irsina*

Rocco Scotellaro (1923-1953) all'amico emigrato in America: «... torna, è tempo che assaggi molliche di focaccia, e l'odore dei forni come te lo manderemo?» (Rocco Scotellaro, *America scordarola*, 1949).

Città secolari presidiano il territorio: su tutte aleggia il profumo del *fungo cardoncello* che qui viene cucinato in vari modi o gustato crudo con ricotta dura, limoni e con il profumato olio d'oliva delle Murge materane.

La tradizione vuole che nella ricorrenza del Lunedì dell'Angelo a **Matera** si mangino *cardi al cacio e uova*, a **Montalbano** dolci di fichi con il miele e a **Grassano**, **Grottole**, **Salandra** i *piric'd-duzz*, pasta a tocchetti condita con il vino cotto, mentre a **Irsina** si preparano i *fusilli* con la mollica di pane frita aggiungendo il cotto di fichi.

## IL COTTO DI FICHI E IL POETA ALBINO PIERRO

Il cotto di fichi si prepara nella seconda quindicina di agosto quando i fichi sono ben maturi: una volta puliti si mettono in una caldaia con l'acqua calda e si fanno bollire per parecchie ore fin quando il preparato non si sia ridotto della metà. A questo punto si mette il composto in una federa di cuscino e la si appende a una trave ponendovi sotto un contenitore che raccoglie il liquido che cola. Terminata la raccolta, si fa restringere ancora sul fuoco il liquido fino alla densità desiderata e, una volta raffreddato, si imbotiglia e si conserva in dispensa.

A **Ferrandina** si preparano ottime olive nere cotte al forno e conservate con bucce di arance. A **Tursi**, il cui centro storico è caratterizzato dalle *rabatane*, anti-

*Quante accirine 'u porc  
mi ni scappèje adàvete chiangenne  
e sunèje 'a catarra cchi non sente  
chille grire strazzète.  
Ma quanne po mi fèce grannicelle  
mi ci chiantèie tise 'mmenz' a' gente  
e pure iè cch'ì vrazze affurtichète  
i'ère tante cintante  
di rèje 'u père e appuntillè i  
chinucchie  
da supre a quillu porc ca murite  
da tutte chille mène attenagghiète.  
L'avère rutte 'a chèpe cchi na pètra,  
si angune mi diciate,  
non mbogghia a Die,  
ca i'ère ancora zimme:  
ie c'apprime chiangije  
e le guardèje amere  
chilla murra arraggète di cristiane  
ittète supr' u porc ca scamàite  
cch'ì grire c'arrivàie a la Pullère.  
(Albino Pierro – da Metaponto  
1996 ed. Laterza)*

chi borghi saraceni, si preparano invece i *gileppi con le arance stacce* (marmellata di bucce di arancia); sempre Tursi diede i natali al grande poeta dialettale Albino Pierro che ha narrato in versi appassionati l'uccisione del maiale, descrivendolo come un rito cui tutti sono tenuti a presenziare.

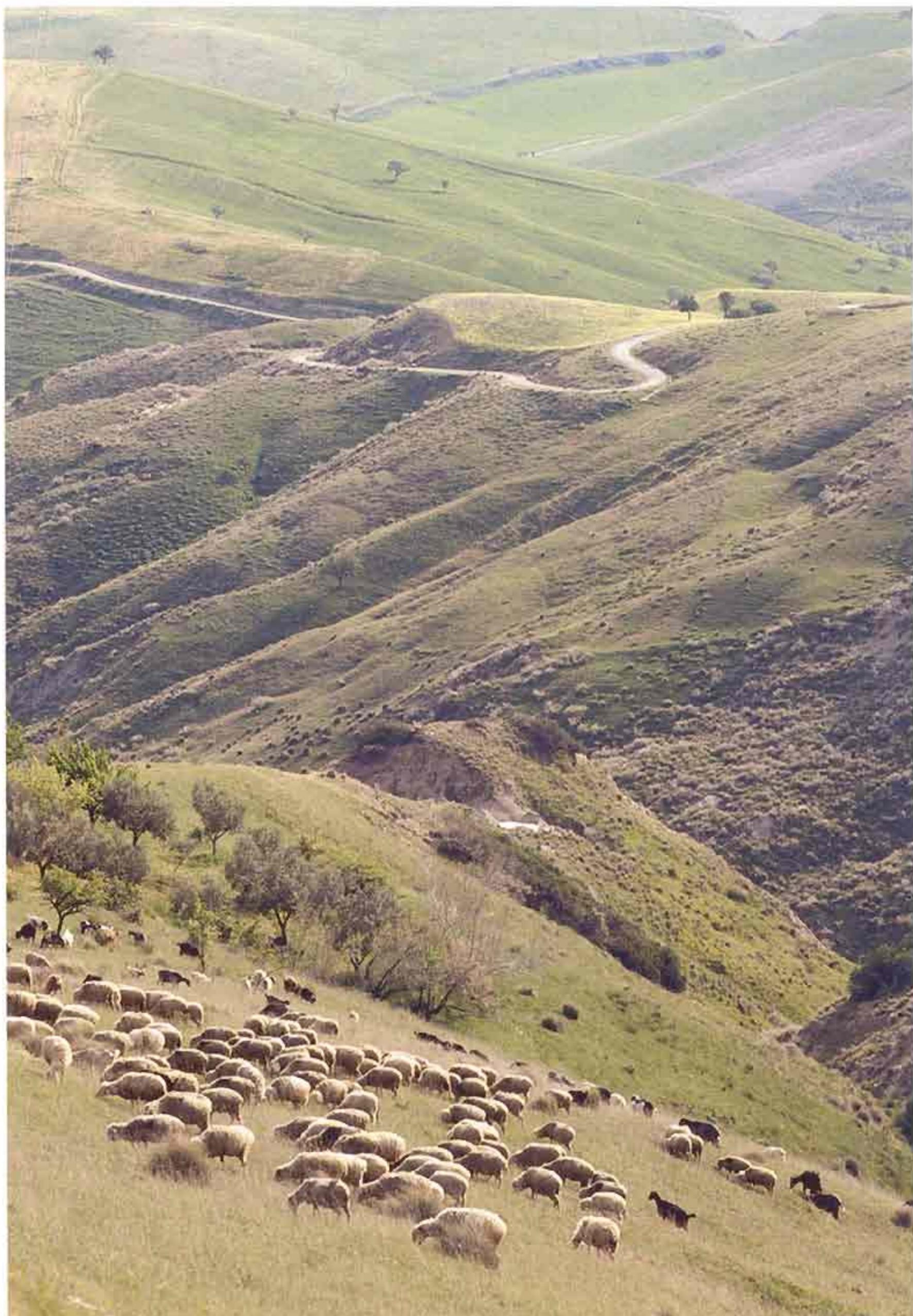
Quando uccidevano il porco,  
me ne scappavo al piano di sopra  
piangendo  
e suonavo la chitarra per non sentire  
quelle grida strazianti.  
Ma poi quando mi feci grandicello  
mi ci piantavo dritto  
in mezzo alla gente  
e anche io con le maniche arrotolate  
ero così contento  
di tenere le zampe e puntellare le  
ginocchia sopra quel porco che moriva  
imprigionato da tutte quelle mani.  
Avrei rotto la testa con una pietra  
a chiunque se qualcuno mi avesse  
detto, non sia mai Iddio,  
che ero ancora piccolo: io che prima  
piangevo e guardavo con rancore  
quella folla eccitata di persone  
buttate sopra il porco che moriva  
mentre le sue grida arrivavano sino  
al pollaio.  
(traduzione Federico Valicenti)

## VALSINNI E ISABELLA MORRA

Vicino a Tursi, lungo il corso del fiume Sinni, sorge Valsinni, l'antico feudo di Favale (terra ricca di fave, se tradotto dal latino, terra ricca d'acqua, se tradotto dal greco).

Qui un'antica usanza gastronomi-







A fianco, greggi al pascolo nel paesaggio lucano; sopra, veduta di Miglionico

ca è rappresentata dalla *nghenderata* (da *cantàro-cantharus*, vaso), carne di maiale salata e speziata conservata in un vaso, antico piatto che veniva offerto agli ospiti del castello di Favale, che cambiò nome l'8 giugno del 1875 per regio decreto di Vittorio Emanuele II. Antiche leggende si tramandano e hanno come sfondo Valsinni (Favale) e il suo castello: «Una vecchierella dall'animo semplice, quando alla fanciulla in cerchio narra la leggenda tramandatale dagli avi, giura che in un'imprecisata notte dell'anno, sui ruderi dell'antico castello, vestita di candore, una giovane donna mostrando il suo cuore trafitto, con accorato accento dice... sono innocente...». Così Piero Marrese (Pisticci 1901) in *Pennellate di viola*, racconta di Isabella Morra che proprio a Valsinni nacque nel 1520. La grazia e la bellezza della sfortunata fanciulla mal si accordava con la rozzezza dei suoi fratelli dediti più alla caccia e alle libagioni, ma colpirono il cuore di un nobile spagnolo, Diego Sandoval de Castro. A costui Isabella donò segretamente il suo amore.

Venuti a conoscenza del legame, i fratelli per salvare l'onore della fanciulla – così si difesero davanti ai giudici – uccisero gli amanti. Era il 1545, Isabella aveva solo 25 anni e di lei non rimase che *Il canzoniere*, una raccolta di tre canzoni e dieci sonetti.

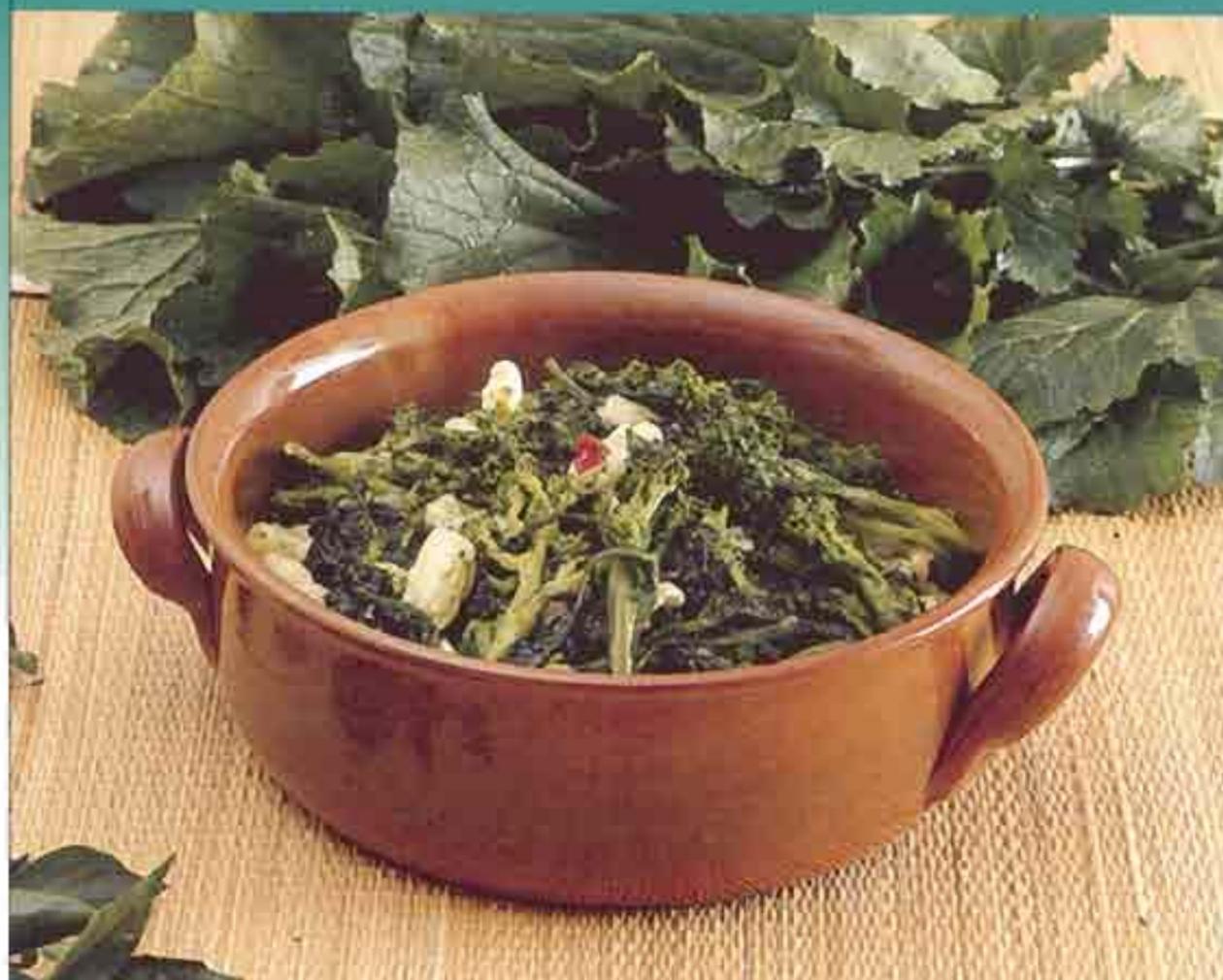
Colobraro è nota per la coltivazione del mandorlo, mentre a Stigliano e Cirigliano si producono ottimi formaggi ovini e caprini. A San Mauro Forte si degusta invece un dolce settembrino preparato con semolino e mosto d'uva, il *pasch' nisch*. E infine altri paesi, ognuno ricco delle proprie tradizioni: Pomarico e Miglionico con il castello del Malconsiglio, dove venne organizzata una congiura a danno degli Angioini, Craco il paese fantasma che un'enorme frana ha fatto abbandonare e infine Montescaglioso, con la sua abbazia di trecentosessanta camere, una per ogni metro di altezza sul livello del mare, e la sua grande tradizione di salumi di oli e formaggi.

#### A 'ngornata (Torta ripiena)

- 1 kg di farina bianca
- 4 uova
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio extra vergine sale quanto basta
- 200 g di salsiccia stagionata
- 200 g di sopressata
- 10 uova sode
- 400 g di formaggio primo sale
- 250 g di ricotta fresca

Preparare una sfoglia di pasta sottile impastando la farina, le uova, il vino bianco, un cucchiaio di olio extravergine di oliva e sale. Adattare la sfoglia al





fondo di una teglia rotonda, che va in precedenza unta con olio o strutto, avendo cura di lasciare un po' di sfoglia in eccedenza lungo i bordi. Versare un po' di olio sul fondo e fare un primo strato di salsiccia tagliata a rondelle; aggiungere quindi le fette di uova sode, il formaggio primo sale a fette, quindi la sopressata e la ricotta; quindi chiudere la torta con la pasta, spennellare con un tuorlo d'uovo e bucherellare con una forchetta. Cuocere in forno caldo per 25 minuti circa.

#### A cialleda (La zuppetta)

Preparare un brodo con sedano, cipolla, prezzemolo, patate e sale. Una volta pronto, aggiungerci un uovo per ogni commensale; far cuocere le uova fino a quando non avranno la "camicia", quindi versare nel piatto di portata, nel quale avrete posto una o due fette di pane raffermo. Incidere le uova in modo che ne fuoriesca il tuorlo, aggiungere due gocce di vino cotto, quindi servire.

#### 1 Carduncell'

(Gambi di cardo)

2 mazzi di gambi di cardo

200 g di mollica di pane

raffermo sbriciolata

100 g di pecorino grattugiato

1 spicchio d'aglio

prezzemolo abbondante

2 uova

1 cucchiaino di polvere di

peperone

Prendere i gambi di cardo (cardoncelli), pulirli e tagliarli a tocchetti di 10/15 cm di lunghezza, quindi lessarli in acqua salata. Impastare la mollica di pane

con le uova, il prezzemolo, il formaggio e l'aglio tagliato a fettine sottili. Versare i cardoncelli lessati in una teglia oleata, quindi stendervi l'impasto, aggiungere la polvere di peperone, un filo d'olio e mettere in forno caldo per 15 minuti circa.

#### Tagliatelle ca' muddica (Tagliatelle con la mollica di pane)

200 g di baccala già dissalato

1 cipolla

200 g di pomodori pelati

150 g di mollica di pane

raffermo sbriciolata fine

1 pizzico di cannella

30 g di mandorle tritate

30 g di gherigli di noci tritati

20 g di uvetta passita

olio extravergine

Preparare una sfoglia di pasta, arrotolarla su se stessa e tagliarla creando delle tagliatelle. In una padella soffriggere la cipolla, quindi aggiungere i pelati e il baccalà cuocendo e allungando con acqua; ne deve risultare un sughetto abbastanza liquido. Cuocere poi la pasta in abbondante acqua salata. In una larga padella versare un poco d'olio e



tostare la mollica di pane, aggiungere la cannella, le noci, le mandorle e l'uvetta passita. Versare poi il composto nella pasta amalgamando bene, disporre nei piatti di portata e condire con un mestolo di sughetto di baccalà.

**Rascatielli ca circercula  
(Cavatelli con la cicerchia)**

400 g di cavatelli freschi

300 g di cicerchia

1 cipolla

1 foglia di alloro

4 pomodori maturi pelati

Mettere a bagno la sera prima la cicerchia per cuocerla il giorno dopo in acqua salata. In un tegame soffriggere la cipolla, aggiungere i pomodori a pezzetti e l'alloro. Cuocere per 15 minuti circa. Scolare la cicerchia tenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura. Versare la cicerchia nel soffritto, allungare con il bicchiere d'acqua di cottura e cuocere per 5 minuti circa. Unire ai cavatelli e servire.



**U callaridd (contenitore dove viene cotta la carne)**

1 kg di carne ovina adulta

1 mazzo di cicoria campestre

2 costole di sedano

1 cipollotto

1 mazzetto di finocchio selvatico

10 pomodorini appesi

4 foglie di vite

1 foglia di alloro

1 peperoncino

sale quanto basta

150 g di provolone piccante a pezzettini

150 g di salsiccia stagionata a pezzettini

Lavare con cura e mondare delle foglie rovinare la cicoria, il sedano, il cipollotto, le foglie di vite, il mazzetto di finocchietto. Tagliare a pezzi la carne e lavarla, quindi versarla in una capiente pentola. Aggiungere le verdure tagliuzzate, i pomodorini a pezzetti, il peperoncino, un cucchiaio d'olio, coprire d'acqua e cuocere a fuoco lento per circa due ore. Attenzione a mescolare non usando mai gli attrezzi da cucina, ma facendo "saltare" la padella. A cottura ultimata aggiungere il provolone e la salsiccia.



# Artigianato

## LE LOCALITÀ

*Aliano, Cirigliano, Colobraro, Craco, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Grassano, Grottole, Irsina, Matera, Miglionico, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pomarico, Salaudra, San Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi, Valsinni*



## METALLI

### MATERA

Giorgio Simeone, creazione di gioielli –

*vico Commercio 2/3,*

75100 Matera, tel. 0835/331863

Latorre Arte, ferro battuto –  
*via Fiorentini 56, 75100 Matera,*  
tel. 0835/333094

Materia, metalli nobili –  
*via San Biagio 46, 75100 Matera,*  
tel. 0835/346123

### STIGLIANO

Labor Art, ferro battuto –  
*via Carducci 80,*

75018 Stigliano, tel. 0835/562467

## LEGNO

### MATERA

Antonio Manicone, intarsio –  
*via delle Beccherie 92,*

75100 Matera, 0835/334617

Emanuele Mancini, intaglio –  
*via F.P. Volpe 23,*

75100 Matera, tel. 0835/330030

## PIETRA

### GORGOGLIONE

Consorzio Lavorazione della  
Pietra – *via IV Novembre 2,*

75010 Gorgoglione,

tel. 0835/560064

### MATERA

Antonio Contangelo –

*via Piave 6 bis, 75100 Matera,*  
tel. 0835/332601

Artempo, orologi, lampade,  
tavolini – *via Duni 8,*

75100 Matera, tel. 0835/312200

Progetto Arte, tufo –

*via D'Aldozio 100,*

75100 Matera, tel. 0835/330827

## CERAMICA

### MATERA

D'Addiego Arte –

*vico Passerelli 10, 75100 Matera,*  
tel. 0835/311257-333343

Gi.Mi. Ceramiche

di Giuseppe Mitarotonda –  
*contrada Serritello La Valle 49,*

75100 Matera, tel. 0835/262448

Gurrado artigianato artistico –  
*via Duomo 3/5, 75100 Matera,* tel.  
0835/330447

Le terre del Sole delle sorelle

Festa – *piazza del Sedile 23,*

75100 Matera, tel. 0835/314139

Michele Pentasuglia, cartapesta  
e terracotta – *via T. Stigliani 56,*  
75100 Matera,

tel. 0835/262043

Tommaso Niglio, fischietti in

terracotta – *vicinato III Annunziata  
17, 75100 Matera,* tel. 0835/36122

**GROTTOLE**

Antenore Maria –

*via Nazionale 102, 75010 Grottole,**tel. 0835/758497*

Ceramica Lopergolo –

*via Nazionale Sud 9, 75010**Grottole, tel. 0835/467351-758351***STIGLIANO**

Ceramiche artistiche

"Il Vasaio" – *via Trieste 14,**75018 Stigliano,**tel. 0835/561403, 561349***CARTAPESTA****MATERA**Angelo Palumbo – *via Gattini 35,**75100 Matera, tel. 0835/330679*Portapepice – *vico Commercio,**75100 Matera, 0835/332413***VETRO****MATERA**Arte decorativa-lavorazioni tiffany  
e realizzazione di vetrate"cattedrali" – *via San Francesco 15,**75100 Matera, tel. 0835/334206***DECORAZIONE****MATERA**

Il sale dell'arte di Martulli

Alessandro Nicola, decorazione  
su legno e terracotta –*piazza del Sedile 24,**75100 Matera*

Il sole d'inverno-decorazioni

floreali – *piazza del Sedile 18,**75100 Matera, tel. 0835/240440***CUOIO****MATERA**

Rubino Cuoio, oggetti –

*via delle Beccherie 38,**75100 Matera, tel. 0835/334174*

Quest'area, che comprende  
Matera e la collina materana,  
vanta una storia molto ricca nel  
campo dell'artigianato, oggi im-  
portante risorsa per la città, so-

prattutto da quando questa è di-  
venuta "patrimonio mondiale  
dell'umanità".

**CERAMICA**

La "Città dei Sassi" e delle  
chiese rupestri è anche la patria  
degli artigiani che modellano a  
mano e dipingono con colori vi-  
vacci i famosi "fischietti". Fatti di  
terracotta, prendono forme ani-  
mali come colombe, galli, che ci  
fanno ricordare i cortili di cam-  
pagna e le vecchie consuetudini  
rurali.

Da uno studio svolto nel 1968 dal  
Servizio Tecnico dell'Ente Nazio-  
nale per l'Artigianato e le Piccole  
Industrie, si rileva che nel borgo  
della Martella nacque un labora-  
torio di ceramica a opera di Ca-  
scella e Mira, che realizzarono  
produzioni esclusivamente di tipo  
artistico. Successivamente, il la-



Matera: la cappella della Nunziatella, nella cattedrale, opera cinquecentesca di Giulio Persio



*Veduta di Montescaglioso*

boratorio venne rilevato da un certo Gaudiano che, non riuscendo a collocare sul mercato oggetti di artigianato artistico, si dedicò a una produzione più commerciale di portacenere e bomboniere di argilla bianca. Tra il

1968 e il 1970, lo stesso Gaudiano progettò un ampliamento dell'azienda, con la produzione di oggetti in plastica e l'ideazione di nuovi modelli in ceramica, senza ottenere risultati positivi.

Rispetto ai manufatti del passato,

che possono essere visitati nel Museo Ridola di Matera (tegami e bicchieri con coperchio o decorazioni a spirale), le attuali produzioni si richiamano molto alla personalità di chi le realizza.

Nella zona di Serra Alto, a tre



*Il borgo di Tricarico dominato dal castello*



Matera: particolare della facciata della chiesa del Purgatorio

chilometri da Matera, sono state ritrovate varie ceramiche di ottima fattura, realizzate con diverse tecniche. I manufatti ritrovati presentano una ceramica ben levigata con pareti molto sottili, che ha permesso la produzione, oltre che di vasi, anche di coppe, tazze, fiaschi, bicchieri.

Il Consorzio "Altobello Persio", che oggi raggruppa il più alto numero di artigiani di Matera e del-

la provincia, si pone l'obiettivo di recuperare i manufatti di artigianato artistico e rilanciare un settore che, fino a oggi, ha sempre rappresentato per Matera un elemento di grande valore e prestigio e che può ancora costituire, in un prossimo futuro, un formidabile veicolo della cultura e dell'arte materana, soprattutto a seguito della rilevanza storica e degli unanimi riconoscimenti che il

contesto urbano antico e l'altopiano murgico hanno ormai assunto nell'ambito del turismo internazionale di qualità.

La produzione ceramica a Grottole si differenzia da quella materana. Limitata al soddisfacimento delle necessità quotidiane, era costituita da pignatte e altri vasellami colorati con piombo bruciato. Negli anni Quaranta, gli artigiani che si dedicavano alla produzione di ceramica erano molti e si tramandavano l'arte di padre in figlio. Possedevano laboratori situati in grotte a valle del paese, nelle quali nei giorni molto soleggiati esponevano all'esterno i manufatti per farli asciugare e poi cuocerli.

In questi laboratori vi erano pochissimi attrezzi e il tutto era affidato all'abilità e alla sensibilità artistica del *fornaciaio*, termine che risale all'antico mondo greco quando la creta veniva cotta in forni primordiali chiamati, appunto, "fornaci". L'artigiano si



Matera: panorama della città e della profonda gravina su cui s'affacciano i Sassi



Le celebrazioni per la Madonna della Bruna a Matera

avvaleva di un unico strumento di lavoro, costituito da un rudimentale tornio, composto da due pesanti ruote di legno fissate a un'asse verticale piantato nel pavimento.

Preparata la palla di argilla, questa veniva sbattuta con forza sulla ruota superiore, mentre con i piedi si faceva girare quella inferiore dando così alla palla la forma desiderata.

Infine, con l'aiuto di una spugna inumidita si levigava con cura la superficie dell'oggetto realizzato; con un filo d'acciaio si staccava il pezzo dal tornio e vi si incidono dei particolari graffiti utilizzando un oggetto appuntito. In questo modo si realizzavano anfore con il "segreto per bere" o

con il cinguettio degli uccelli, le ciarle e i *cucumi* per l'acqua fresca, *pedali* e *rizzole* per le riserve idriche, *campase*.



Un elmo in bronzo, esposto al Museo Nazionale della Siritide a Policoro

## CARTAPESTA

Si può circoscrivere l'utilizzo di questo materiale alla città di **Matera**, per via dell'antica festa religiosa della Madonna della Bruna, patrona della città, la cui festa viene celebrata ogni 2 di luglio. Per l'intero anno, alcune famiglie si dedicano alla costruzione di grossi carri riccamente decorati in cartapesta e allestiti con statue realizzate con lo stesso materiale. I carri, durante il giorno della festa, ricevono l'assalto dei fedeli che ne asportano un pezzo per portarlo a casa in modo da rinnovare la benedizione della Madonna.

## LEGNO

Nel 1700 a **Pomarico** si lavoravano i mangani per estrarre il cotone, mentre gli artigiani di **Montescaglioso** e **Matera** con il castagno e il noce producevano mobili pregiati.

## METALLI

Il rame, a **Matera** così come a **Tricarico**, era tirato in foglie sottili con forme espanse e panciute dalle decorazioni a sbalzo e martellate.



Lo spirito raffinato della Magna Grecia pervade ancora i borghi e le campagne di quest'area. Borghi di antica memoria, tradizioni artigianali intatte nella tecnica originaria affiancano attività e innovazioni di grande attualità creando piacevoli contrasti di raro equilibrio.

## Metapontino

*Metaponto: un nome antico, "rubato" ai Greci, per indicare quella parte di terra lucana pianeggiante e fertile che giunge ad affacciarsi brevemente sul limpido mar Ionio. Furono Greci infatti, probabilmente Achei, i coloni che fondarono, verso la fine dell'VIII secolo a.C., la città di Metaponto, di cui oggi restano magnifici e importanti reperti, tra la foce del Bradano e quella del Basento.*

*La costa ionica della Basilicata si allunga da Metaponto, limite settentrionale dell'area, a ridosso della Puglia, fino a Nova Siri, a un passo dal confine calabro.*

*Le spiagge sono quiete, ampie e sabbiose, orlate dai pini e dagli eucalipti, e profumate di macchia mediterranea e di agrumi.*

*L'entroterra è oggi intensamente coltivato, in netta ripresa economica dopo secoli di miseria e di malaria, e vanta uno splendido complesso forestale: il Bosco Pantano di Policoro.*

# Il Territorio



Il sito archeologico dell'antica *Metapontum*, una delle più importanti città della Magna Grecia, in cui tenne scuola Pitagora, conserva le tracce significative di un glorioso passato: il teatro, il tempio di Apollo Licio, il tempio di Hera e il tempio di Afrodite, la necropoli di Crucinia e soprattutto le Tavole Palatine, 15 colonne doriche trabeate splendidamente conservate.

L'area archeologica, insieme alla moderna *Metaponto*, che è un fiorente borgo agricolo, e al Lido di *Metaponto*, che è una moderna e bella località balneare, fanno parte del Comune di *Bernalda*, città fondata nell'entroterra, al riparo dalla malaria e dalle scorrerie piratesche, nel 1470 da Bernardino de Bernaudo, che volle darle il proprio nome.

*Pisticci*, sull'alto di un colle ar-





La località turistica di Pisticci

gilloso, è sito di antichissime origini, testimoniate da importanti reperti archeologici. Nel 1688 l'abitato subì una tremenda frana, in seguito alla quale venne costruito un nuovo rione, dall'evocativo nome di Dirupo, formato da piccole case bianche a un solo piano: le *casedde*. La *chiesa Madre* di Pisticci, edificata nel XIII secolo ma riedificata nel Cinquecento, oltre ad essere riccamente decorata, offre anche uno splendido panorama che giunge fino al mare. Scanzano Ionico, così come Nova Siri, si trova su terre bonificate definitivamente solo nella seconda metà del XX secolo e attualmente è all'avanguardia nella sperimentazione di nuove tecniche colturali e nell'agricoltura biologica.

Policoro sorge sul sito dell'antica *Eraclia* e dell'ancor più antica *Siris*, colonie greche i cui importanti reperti sono custoditi nel *Museo Nazionale della Siritide*, che si trova vicino al castello che domina il paese.

Rotondella, un tempo chiamata *Rotunda Maris*, offre una vista così suggestiva su un ampio tratto

della costiera, da essere definita "balcone sullo Ionio".

Tra Policoro e Rotondella, la *Riserva Naturale Regionale Bosco Pantano di Policoro*, sulla sponda sinistra del fiume Sinni, tutela un prezioso residuo dell'an-

tica foresta di Policoro, un tempo estesissima, il cui manto vegetativo accoglie specie proprie degli habitat montani, quali il *cerro*, l'*ontano nero* e la *farnia*, inconsuetamente vicine a specie tipicamente mediterranee.



Scavi archeologici a Policoro, l'antica Eraclia

# Prodotti tipici e gastronomia



**Policoro** sorge sulle rovine dell'antica *Eraclea*, colonia della Magna Grecia dedicata a Ercole; le antiche origini della città sono testimoniate dalle raccolte archeologiche custodite nel Museo della Siritide. Il centro attuale nacque come insediamento rurale promosso dalla Riforma Fondiaria del 1953 e venne dichiarato città nel 1988. Oggi, dove erano pantani e boschi, dove venivano cacciati volatili e cinghiali, sorgono aranceti, frutteti ed è fiorente la coltivazione in serra.

**Nova Siri**, come Policoro, ha origini antichissime; nacque infatti insieme a *Eraclea* dopo la distru-

zione da parte delle colonie di Sibari e Metaponto dell'antica Siris. Nova Siri, fino al 1872 chiamata Bollita, nacque con Regio decreto in ricordo dell'antica Siris. La non lontana **Marina di Nova Siri**, sullo Ionio, offre splendidi villaggi turistici e attrezzati camping, ristoranti e alberghi dalla raffinata e saporita cucina. Da non dimenticare *liquirizia, capperi e carrube*. Cucina di terra invece nella vicina **Rotondella**, fatta di sapori forti e decisi. Famoso è il *pustizze*, piatto di origine turca anticamente preparato con carne e interiora di montone; oggi viene proposto in versione alleggerita con carne di agnello o di maiale. In tutta la zona è largamente pratica l'apicoltura, con una grande produzione di miele profumato all'arancio e la coltivazione delle albicocche, con cui vengono preparate ottime marmellate artigianali.

## SCANZANO E METAPONTO

**Scanzano**, come Policoro, è un Comune giovane, anche lui nato da opere di bonifica; Scanzano infatti deriva il proprio nome da *inzana*, "non sana", a testimoniare l'antico stato del proprio territorio. Ha una cultura gastronomica variegata che utilizza tanto gli ortaggi quanto il pesce e la carne. Notevole è la produzione di fragole, susine, kiwi, arance, mandarini e altri tipi di frutta. Scanzano sta diventando un importante centro turistico che conosce un grande sviluppo di infrastrutture turistiche ed è in grado di offrire migliaia di posti a chi vuole trascorrere le vacanze tra bellezze naturali, mare limpido e ottima cucina.

**Metaponto**, patria di Pitagora e antica città fondata dai Greci, custodisce i resti del tempio di Apollo Licio, ospita numerose in-





dustrie artigianali volte alla trasformazione di prodotti caseari (qui è nata la centrale del latte Rugiada) o vitivinicoli, come la cantina sociale del Metapontino.

## PISTICCI E BERNALDA

Pisticci e Bernalda, centri di antica tradizione contadina, hanno saputo mantenere la propria antica identità trasformandola in ricchezza sia economica che culturale. Specialità di Bernalda è il *cotto di fichi d'India*. Si mettono i fichi d'India in un sacco di iuta e li si lavorano come se si lavassero i panni: il liquido che fuoriesce viene fatto bollire e quando è ridotto di quasi un terzo lo si imbottiglia. Ricette di schietta tradizione contadina che ricordano il lavoro nei campi e i raccolti di frumento, accompagnate da canzoni e nenie che sono state raccolte e archiviate negli anni Cinquanta dall'etnomusicologo Carpitella e dall'antropologo De Martino. È un rincorrersi di piatti a base di cereali, come la *capriata* che si consuma il 1° agosto come ringraziamento al raccolto oppure, a Pisticci, di piatti a base di ortaggi come la *cocuzza logna*, zucca lunga, famosa e antica più della zucca gialla che fu importata dopo la scoperta del Nuovo Mondo.

*Ci su' tante billizze, a Metaponte,  
ca s'abbràzzene mute sottaterre.  
Di tutte sti cose antiche  
lle sèntese u respire,  
come quante a lu scure  
t'appògese cc''a ricchie  
a na singhe di mure.  
C'e' ne chiène ca nun spiccate mèje,  
a Metaponte;  
e quante nd'i stagione  
si cocete a lu sòue,  
arriventete granne cchiù d'u mère  
come fussete vitre nda n'abbàghie  
ca s'i gnuttùttete i cose  
e tu nun virese  
mance nu fihicèlle di pàgghie.  
I'è crère ca pure mò,  
u filòseme antiche,  
c'avi' na jamma d'òore  
e ca stavate  
nda nu stesse mumente a què e allè,  
ci jòchete contente, quante è notte,  
echi nu mère di stelle;  
e nda quillu iancore accussi duce,  
sintènese chimè come cc''a voce  
di nn'òrgane affuchète nd'i muntagne,  
lle pàrete ca stè echi nivichè...*

(brano tratto da Metaponte,  
Albino Pierro, 1996 Laterza )

Ci sono tante bellezze, a Metaponto,  
che si abbracciano mute sottoterra.  
Di tutte queste cose antiche  
si sente il respiro  
come quando al buio  
ti appoggi con l'orecchio  
ad una fessura di muro.  
C'è una piana che non finisce mai,  
a Metaponto,  
e quando nella stagione  
si cuoce al sole,  
diventa grande più del mare  
come fosse vetro in un riflesso  
che inghiotte le cose  
e tu non vedi  
nemmeno un filino di paglia.  
Io credo che anche ora  
il filosofo antico (Pitagora),  
che aveva una gamba d'oro  
e che stava  
nello stesso momento qui e là,  
vi gioca contento, quando è notte,  
con un mare di stelle;  
e in quel biancore così dolce,  
sentendosi chiamare come con la voce  
di un organo affogato nelle montagne  
gli pare che stia per nevicare.

(traduzione di Federico Valicenti)



Resti del teatro greco di Metaponto



### La Capriata (Misto di legumi)

50 g di cicerchia  
50 g di fave secche  
50 g di lenticchie  
50 g di fagioli  
50 g di piselli secchi  
100 g di grano  
1 peperoncino

La sera prima mettere a bagno gli ingredienti in acqua salata; il giorno successivo scolare l'acqua, sciacquare e mettere il tutto in una pentola. Aggiungere un peperoncino, aggiustare di sale, versare un po' d'olio e coprire di acqua. Cuocere per circa due ore e mezzo, quindi condire con olio extravergine crudo e servire su dei crostini di pane abbrustolito.

### U Pastizz' (Pasticcio in calzone)

Per il ripieno  
1 kg di polpa di maiale o agnello  
4 uova  
100 g di pecorino grattugiato  
1 cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato  
sale quanto basta  
olio extravergine  
Per la pasta  
1 kg di farina di grano duro  
2 cucchiai di strutto (sugna)  
1 bicchiere d'acqua

Preparare il ripieno tagliando a fettine sottili la carne, impastandola con le uova, il pecorino grattugiato, il prezzemolo, il sale e l'olio. Impastare la farina con lo strutto, l'acqua e il sale.

Lasciare riposare per un'ora, quindi stendere la pasta con il matterello e formare con un piatto dei dischi; riempire con il composto rivoltando su se stessi i bordi, bucherellare una sola volta con la forchetta, spennellare con il rosso d'uovo e infornare a 250 °C.

### A Cocuzza logna maritata (La zucca lunga sposata)

1 zucca lunga  
Per il sughetto  
1 costola di sedano  
2 cipolle "sponsale"  
2 pomodori maturi



Preparare un battuto tritando finemente la cipolla, il sedano e i pomodori, poi soffriggere in un capiente tegame.

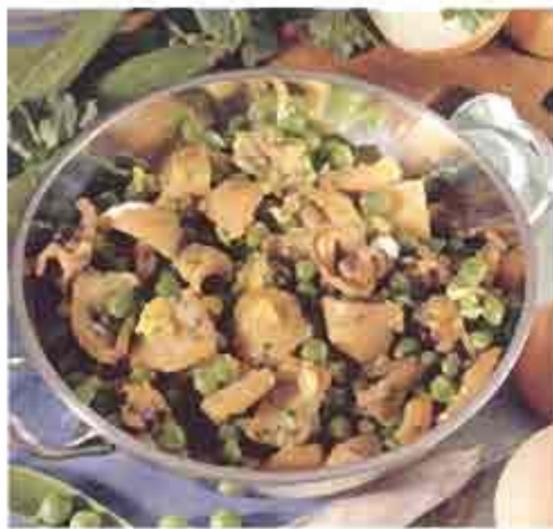
Tagliare a metà la zucca longitudinalmente, privarla con cura dei piccoli semi al suo interno, incavare la polpa, tritarla e aggiungerla al battuto; cuocere lentamente facendo attenzione che non si bruci.

Preparare infine le polpette da "sposare" alla zucca.

Per le polpette di pane: prendere del pane raffermo, bagnarlo nel latte e strizzarlo; aggiungervi 2 uova, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e impastare creando delle polpette grosse.

Per le polpette di carne: prendere della carne di manzo e maiale tritata, aggiungervi le uova, il formaggio e un pizzico di sale e pepe. Adagiare le polpette alternandone una di carne a una di pane nel sugo brodoso con la zucca; passare in forno per 10-15 minuti circa.





### Seppie e piselli

1 kg di seppie pulite

500 g di piselli dolci sgranati

(ottimi quelli della vicina Montegiordano)

1 bicchiere di vino bianco secco

1 cipolla dolce

sale e pepe quanto basta

olio extravergine

Pulire le seppie e tagliarle a striscioline. Tritare la cipolla e farla soffriggere in una capiente padella, quindi aggiungere le seppie e far rosolare; poi sfumare con il vino bianco. Aggiungere i piselli, il sale e il pepe, e stufare a fuoco lento tenendo il coperchio sulla padella per 10 minuti; quindi ricoprire d'acqua e ultimare la cottura sempre a recipiente chiuso e fuoco moderato.

### Anguilla di pantano

1 anguilla

1 peperoncino

2 pomodori

4 foglie di menta

4 foglie di alloro

sale quanto basta

Spellare l'anguilla facendo un taglio circolare sotto la testa, quindi appenderla a un gancio e con forza tirare verso il basso la pelle; poi tagliare l'anguilla a pezzi e lavarla. In una padella soffriggere l'alloro e il peperoncino, e aggiungervi i pezzi di anguilla; unire i pomodorini e rimuovere l'alloro. Cuocere per circa 15-20 minuti a recipiente coperto, aggiustare di sale, aggiungere la menta tritata e servire.



### Sarde arraganate

(Sarde con origano e pane)

1 kg di sarde fresche

300 g di mollica di pane grattugiata

150 g di pecorino

1 cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato

1 cucchiaio abbondante di origano

2 spicchi d'aglio tritati

sale e pepe

Per realizzare l'arraganata mischiare la mollica di pane al pecorino, all'origano, all'aglio, aggiustare di sale e pepe e aggiungere mezzo cucchiaio di prezzemolo tritato. Pulire le sarde, diliscarle, lavarle; ungerle una teglia da forno con dell'olio extravergine e cospargere il fondo con

un poco di mollica mischiata. Adagiarvi quindi un primo strato di sarde e ricoprirlo versando l'impasto di pane e irrorando d'olio; quindi fare altri strati con lo stesso procedimento fino a esaurire tutte le sarde. Passare in forno per 10 minuti circa. Quando le sarde si saranno "arraganate" e dorate, capovolgere la padella con un piatto, come per fare una frittata, cospargere di prezzemolo fresco e servire.

### Fragole d'amore lucano con cotto di fichi d'India

1 kg di fragole

5 limoni

1 cucchiaio di cotto di fichi

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di aceto ai lamponi

5 foglie di menta

zucchero a velo quanto basta

Lavare, mondare e tagliare a metà le fragole. Spremere e filtrare il succo dei limoni, versarlo in una terrina, aggiungervi la menta tritata finemente, l'aceto ai lamponi, il cotto di fichi d'India e lo zucchero. Emulsionare il tutto e versarlo sulle fragole. Setacciare sulle fragole lo zucchero a velo e servire.



# Artigianato

## LE LOCALITÀ

Bernalda, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Ionico

### CERAMICA

#### POLICORO

Gambarelli Michele -

via Alessandria 59/61, 75025

Policoro, tel. 0835/981209

Quest'area ha lasciato un'impronta indelebile nella storia e nella cultura della Basilicata. A partire dal VII secolo a.C. si realizza l'insediamento di colonie greche con la fondazione di Siris e poi di Metaponto, e si intensificano i rapporti commerciali con il mondo etrusco e quello etrusco-campano. Da quel momento l'artigianato lucano subisce un notevole mutamento. Si incominciano a produrre oggetti di uso quotidiano, ma si realizzano anche oggetti per l'abbellimento dei templi. Sono stati individuati anche gli antichi luoghi di produzione: sia a **Policoro**, nel centro della città, che a **Metaponto**, ai margini dell'area sacra, sono stati rinvenuti veri e propri quartieri ceramici. È stato così possibile ricostruire le fornaci, a pianta circolare con un anello di argilla nella parte inferiore - in cui si apriva il corridoio di immissione - e copertura in tegole, con un foro-sfiatatoio centrale e vari piani di cottura per l'inserimento dei manufatti da cuocere.

Un esempio unico nella zona, particolarmente votata alla produzione e allo scambio con il mondo autoctono, è l'emporio dell'Incoronata di **Pisticci**, in cui sono stati ritrovati oggetti di varia provenienza: un vero e proprio deposito di grandi anfore greche



e grandi vasi indigeni decorati "a tenda", nonché piccoli vasi d'importazione come gli *aryballoi* e gli *skyphoi* protocorinzi, particolare attenzione merita l'ormai famoso esemplare che reca complesse scene figurate in bassorilievo, realizzate con matrici a placca e a cilindretto, datato alla metà del VII secolo a.C.

Le ceramiche geometriche realizzate al tornio dagli indigeni, inizialmente decorate in bruno, poi in bruno e rosso sul fondo del vaso, stanno a testimoniare, da un lato, il persistere delle tradizioni locali e, dall'altro, le contaminazioni greche e italiche. Nei periodi tardo-classico ed ellenistico avviene una standardizzazione delle produzioni, scompare la decorazione geometrica e si assiste allo sviluppo della decorazione argentata, fino ad arrivare ai vasi a figure rosse usati soprattutto dalle classi meno abbienti.

Con la produzione locale di vasi figurati di tipo antico nascono delle vere e proprie botteghe, alle quali vengono commissionati og-

getti prevalentemente per uso funerario dalle persone del luogo. Successivamente questo tipo di manufatti subisce un netto scadimento qualitativo, forse per via del trasferimento dei laboratori nell'entroterra lucano (Armento, Roccanova, Anzi, Pomarico ecc.) e del conseguente isolamento geografico dalle altre culture.

Oggi l'artigianato artistico è del tutto inesistente in quest'area, se non per qualche caso isolato. Fino agli inizi degli anni Cinquanta vi erano, soprattutto a **Pisticci**, mobili e intagliatori, così come numerose tessitrici. Negli anni Sessanta, la Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Matera tentò di ridar vita all'artigianato del ferro battuto, con esito purtroppo negativo. L'insediamento dell'industria petrolchimica dell'Eni nella valle del Basento provocò la scomparsa di tutte quelle piccole realtà artigiane che esistevano nella zona, mentre gli ultimi artigiani che si dedicavano, ancora fino a pochi anni fa, alla produzione di terrecotte rustiche non hanno trovato nei giovani quell'entusiasmo e quella motivazione necessarie a raccogliere questa eredità, anche per la mancanza di un piano di sviluppo delle produzioni artigianali che rendesse efficace la presenza sul mercato degli artigiani nel loro insieme. Il solo mercato raggiunto era quello delle fiere di paese dove i manufatti venivano prodotti a prezzi irrisori; così l'attività si è conclusa con il naturale raggiungimento dei limiti di età.



## Area 1

### DA POTENZA A RIONERO IN VULTURE E POI A MELFI

Si lascia Potenza, il capoluogo più alto d'Italia, in direzione nord-ovest, verso il valico di Monticchio, che è aspro e ventoso, situato a una quota di oltre 1100 metri. Si scende quindi ad Avigliano, il cui suggestivo centro storico è raccolto intorno a piazza Gian-turco, e nei cui dintorni il *santuario della Madonna del Carmine* è meta di processioni e pellegrinaggi. Si prosegue verso Lagopesole e il suo celebre *castello*, voluto da Federico II come fortilizio e come base per le sue amate battute di caccia con il falcone, in un territorio che è tuttora regno dei rapaci, dai *gheppi* e dalle *poiane* ai *nibbi reali*.

Superato il piccolo centro di Filiano, si raggiunge Atella, con la sua trecentesca *cattedrale* dal possente campanile, ormai sullo sfondo del massiccio del *Vulture*: ci si avvicina infatti a *Rionero in Vulture*, che del complesso vulcanico è il cuore (e del pregiato vino DOC Aglianico è la capitale!). Da Rionero è possibile raggiungere la panoramica vetta del vulcano e quindi scendere sui due laghi di Monticchio, separati da un breve istmo di terra, su cui sorgono i suggestivi resti della *chiesa di Sant'Ippolito*. A breve distanza si trova l'abbazia di *San Michele*, edificata sulle grotte abitate nel X secolo dagli eremiti basiliani.





L'itinerario approda infine a **Melfi**, affascinante cittadina dominata dall'inconfondibile mole del *castello* normanno, da cui Federico II emanò le norme di diritto feudale note come *Constitutiones*.

## Area 2

### DA PIGNOLA A MARSICOVETERE E POI A GRUMENTUM

Pochi chilometri a sud di Potenza, è l'Oasi WWF del Lago di Pantano di Pignola, un piccolo bacino lacustre di grande interesse naturalistico, ricco di quasi 200 specie avifaunistiche, sia stanziali che di passo, e dotato di

percorsi guidati e capanni attrezzati per il bird-watching.

L'abitato di **Pignola** è poco oltre, arroccato in cima a un monte, in un anfiteatro collinare naturale, e dominato dalle maestose linee architettoniche della chiesa di *Santa Maria Maggiore*.

Superato il **passo della Sella**, che si trova a 1255 metri di quota, tra meravigliose faggete, si raggiunge **Abriola**, patria dei pittori Giovanni e Girolamo Todisco, che operarono tra il XVI e il XVII secolo: è un paese di impronta inconfondibilmente araba, come araba fu la sua antica *roccaforte*, di cui resta parte di



una possente torre quadrata. Quindi è la volta di **Calvello**, con il bel *convento di Santa Maria del Piano* e gli affascinanti resti di un *castello longobardo*.

Da Calvello si possono raggiungere gli impianti sciistici del **monte Volturino**, imponente massiccio ammantato di faggete e querceti, e il celebre *santuario del Sacro Monte* di Viggiano.

Una lunga discesa, ampiamente panoramica sulla valle dell'Agri, consente di raggiungere **Marsicovetere**, con le sue belle antiche case di pietra.

Lasciandosi alle spalle l'abitato di **Grumento**, si raggiunge, ai margini del lago di **Pietra del Pertusillo**, l'importante sito archeologico della romana *Grumentum*, con l'annesso Museo Nazionale dell'Alta Val d'Agri.

### Area 3

#### DA MARATEA A LAGONEGRO

L'itinerario, che si snoda tra la costa tirrenica della Basilicata e l'entroterra montuoso del gruppo



del Sirino, offre scenari di incomparabile bellezza, dalle luminose marine ai monti subito imponenti ed erti.

**Porto Maratea**, che era fino a qualche decennio fa davvero un porticciolo di pescatori, d'estate ora si affolla di barche da diporto: nondimeno conserva intatti fascino e atmosfera.

Abbandonando la costa, con le sue cale e le spiagge riparate, gli scogli, le profonde forre, e il profumo della macchia mediterranea e della buganvillea, si sale verso **Trecchina**, sulle pendici del monte **Coccovello**

(Passo la Colla).

Si raggiunge **Lauria**, nel cui territorio comunale la **Riserva Naturale Regionale Monte Serra la Spina** tutela una preziosa stazione di *pino loricato*, specie arborea incredibilmente resistente all'usura dei venti e alle rigidità climatiche.

Superata **Nemoli**, si raggiunge **Rivello**, alta sulla valle del Noce, d'impronta bizantina e longobarda insieme, adagiata a gradoni in cima a un colle, conformemente alla movimentata morfologia del terreno.

Ed ecco infine **Lagonegro**, l'antica *Lacus Neruli*: più a est, alle pendici del monte **Sirino**, è il la-



go Laudemio, la cui geomorfologia segna il limite di espansione a sud dei ghiacciai del Quaternario.

#### Area 4

### DA MONTESCAGLIOSO A MATERA E POI A TRICARICO

L'itinerario parte da **Montescaglioso**, con la sua celebre *abbazia di San Michele Arcangelo*, e volge a settentrione, verso il **Parco delle Chiese Rupestri del Materano**.

Si raggiunge in breve **Matera**, che offre la stupefacente visione dei Sassi e dei suoi innumerevoli altri tesori, architettonici, artistici e naturalistici.

Uscendo da **Matera** in direzione sud-ovest, lungo la via Appia, si approda a **Miglionico**, paese fortificato che ebbe tra i suoi feudatari Ettore Fieramosca, il protagonista della famosa "disfida di Barletta". L'itinerario guadagna poi **Grottole**, il cui abitato si allunga su due colli della cresta che corre tra il Bradano e il Basento. Il paese, le cui antichissime origini sono te-

stimoniate dall'esistenza di numerose piccole grotte preistoriche, è noto per la propria devozione a sant'Antuono, cui ogni anno è dedicata una grande festa tradizionale.

La meta successiva è **Grassano**, che nel XV secolo fu possedimento dei Cavalieri di san Giovanni di Gerusalemme, e nell'Ottocento divenne poi "terra di briganti".

Una deviazione consente di raggiungere **Irsina** che, completamente distrutta dai Saraceni poco prima dell'anno Mille, fu interamente riedificata in epoca bi-



zantina, e divenne sede vescovile. Meta finale del viaggio è **Tricarico**, situata a 700 metri di altitudine: è il paese in cui nacque nel 1923 **Rocco Scotellaro**, il sindaco-poeta e militante socialista che seppe farsi cantore del mondo contadino lucano e dei suoi ancestrali miti.

## Area 5

### DA ROTONDELLA, ALLA COSTA IONICA E POI A BERNALDA

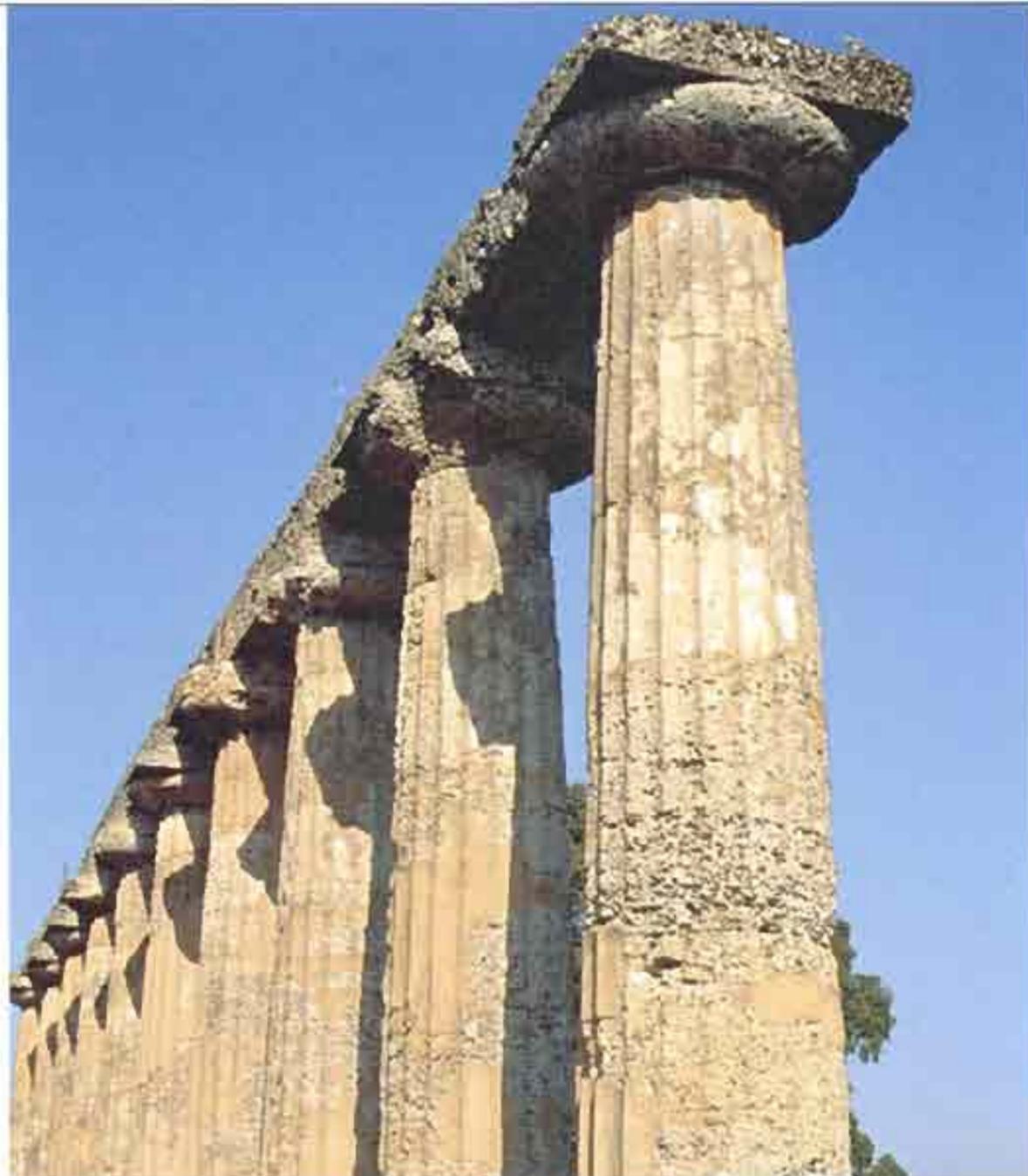
L'itinerario parte dai 575 metri di quota di **Rotondella**, il cui nucleo storico è, come dice il nome, disposto a spirale sulla cima tondeggiante di un colle.

Percorrendo quella che un tempo era terra di acquitrini e paludi, ed è oggi, in seguito alle bonifiche, una campagna fertile e ricca, si raggiunge **Policoro**, dominata dal possente *palazzo Baronale*.

A breve distanza è **Lido di Policoro**, le cui spiagge più appartate sanno ancora riservare imprevedibili sorprese botaniche, quali la splendida fioritura della *medicago marina* e della *calystegia soldanella*.

Risalendo la costa verso nord, si raggiunge la località balneare di **Lido di Scanzano**, e quindi quello di **Marina di Pisticci**: bei siti marini, ricchi di spiagge vaste e finemente sabbiose, ottimamente attrezzate dal punto di vista turistico.

Alle spalle, si innalzano i profili delle pinete costiere, impiantate al fine di consolidare le dune e di proteggere dai venti marini le pregiate colture di agrumi, pesche, fragole, e ortaggi dell'entroterra. Al limitare settentrionale della costa ionica lucana è poi **Lido di Metaponto**, la cui ampia spiaggia si estende tra la foce del **Basento** e quella del **Bradano**.



Nell'entroterra, risalendo verso **Bernalda**, che di **Metaponto** è il capoluogo, lo sfondo è quello disegnato dalla riforma agraria, fatto di piccole case coloniche, campi geometricamente quadrati e ampi canali tesi a evitare l'impaludamento: un paesaggio probabilmente non dissimile da quello che già su questa terra avevano tracciato, quasi tremila anni fa, i primi Greci giunti dal mare.



# Bibliografia

- G. BENISCELLI, *Un lavoro sulla porta di casa*, Matera [s.d.]
- P. BORRARO, *Antiche Civiltà Lucane*, Congedo Editore [s.d.]
- T. PEDIO, *Di uno scavo eseguito in Armento nel 1814*. Estratto Archivio di Stato [s.d.]
- ROTA-M. TOMASELLI-F. CONESE, *Matera, storia di una città*, Edizioni B.M.G., Matera [s.d.]
- La Relazione Gaudio sulla Basilicata*, presentazione di G. Pepe, 1736
- Dizionario Lorenzo Giustiniani*, Regione Bibliotecaria a Sua Maestà Ferdinando IV delle due Sicilie, tomo 10, Napoli 1805
- G. RACIOPPI, *Storia dei popoli della Lucania e della Basilicata*, Roma 1889
- D. ADAMESTEANU, *La Basilicata Antica, Storia e Monumenti*, Di Mauro Editore, Cava dei Tirreni 1964
- T. PEDIO, *La statistica murattiana del Regno di Napoli, sec. XIX*, La nuova Libreria di Vito Riviello, Potenza 1964
- Artigianato: rassegna dell'artigianato italiano, legni e metalli dell'agro lucano*, Firenze 1978
- Comune di Calvello, *Calvello: Storia, Arte, Tradizioni*, 1982
- Soprintendenza Archeologica della Basilicata e Comune di Anzi, *Anzi, due anni di ricerca archeologica*, Edizioni B.M.G., Matera 1982
- G. CONIGLIO, *Città Domani*, Matera 1986
- V. FERRETTI, *Vineola, Vignola, Pignola di Basilicata. Dalle origini ai nostri giorni*, Edizioni Il Portale, Pignola 1989
- P. GENTILE, *L'artigianato Lucano: un cuore antico che guarda al domani*, 1989
- ENZO SPERA-AUGUSTO VIAGGIANO, *Le figure sospese. I legni intagliati di Giuseppe e Giovanni di Trani*, Arnaud-Editer, 1992
- D. COLONNESI, *La ceramica in Basilicata*, Edizioni S.T.E.S., Potenza 1995
- Waterloo Comunicazione s.a.s., *Le forme del tempo*, Pianeta Libro Editore, 1999
- Pro Loco-Il Portale, *L'altra faccia di Penelope*, 2000
- Amministrazione della Provincia di Potenza, *I saperi taciti dell'artigianato lucano*, 2000





Questa pubblicazione è costata 1,65 €