

Bell'Italia, Aprile 2011

A cura di Aretta Monesi _ Foto di Franco Cogoli

Illustrazione di Marco Marella

PIACERI Buona Italia

1
Pane
*La Casa del Pane
e il forno di Cifarelli*

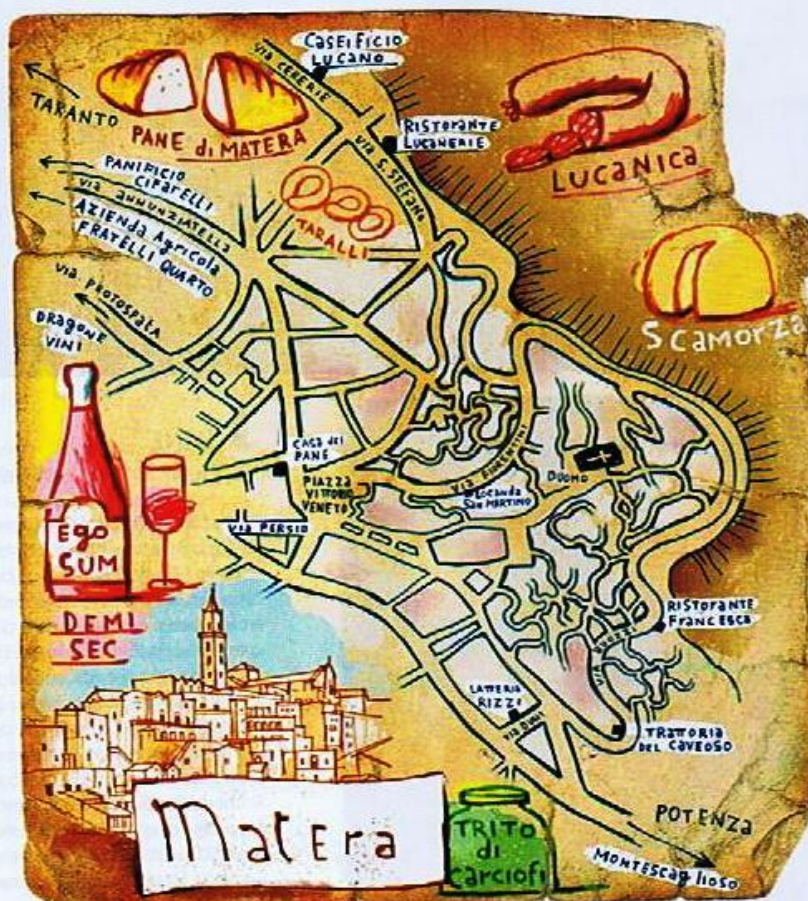
2
Il mercato
*I chioschi in piazza
Ascanio Persio*

3
Formaggi, salumi
e spuntini
*La Latteria
di Emanuele Rizzi
e il Caseificio Lucano*

4
Vino e olio
*I vini di Dragone
e l'olio dei Fratelli
Quarto*

5
Ospitalità
*La Locanda di San
Martino e L'Orto
di Lucania
a Montescaglioso*

6
Ristoranti
*La Trattoria del
Caveoso, il Ristorante
Francesca e il
Ristorante Lucanerie*



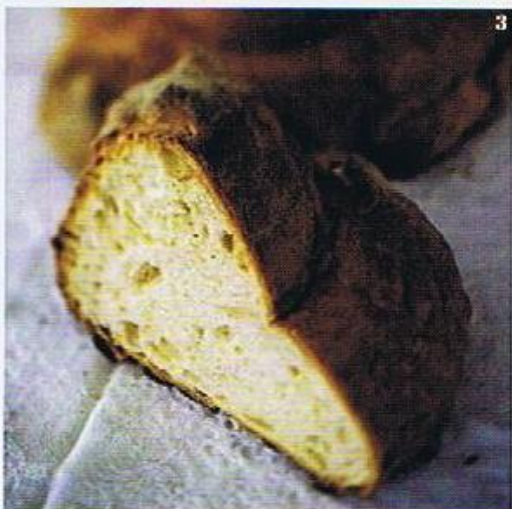
MATERA

Il primato del pane

Matera, Patrimonio Unesco, comunica anche a tavola le emozioni del suo incredibile insediamento urbano, scavato nel tufo da tempi immemorabili. L'antica città lucana si trova a una manciata di chilometri da Altamura, in Puglia, e le due località si contendono da sempre la palma del miglior pane della zona, in un'ardua e perenne gara tra forni di altissima qualità. Sia come sia, all'assaggio attento le differenze non sono eclatanti ma ci sono. Il pane di Matera igr è prodotto solo con lieviti naturali, che lo rendono più digeribile e durevole, e la sua mollica è morbida perché la crosta molto consistente conserva quasi ermeticamente e per lungo tempo l'umidità interna della pagnotta. In passato questi pani, da tagliare a fette generose con il coltello, dovevano durare almeno una settimana. Una fragranza totalmente artigianale e perciò preziosa, come conferma Massimo Cifarelli, giovane fornaio edotto in materia. La città e i suoi dintorni offrono anche un lodevole olio extravergine d'oliva, tanti latticini raffinati nella loro semplicità, verdure saporite e ristoranti dove la cucina è antica, fatta di ruralità preziose, sapori insoliti e accostamenti curiosi e geniali.

BuonaItalia

MATERA



I PANE

Pagnotte e taralli come una volta

Piazza Vittorio Veneto è il punto nevralgico dello struscio di Matera, sul ciglio della forra dove si affastellano i Sassi. Le vetrine del panificio **Casa del Pane** danno l'idea della varietà della panificazione di qui. Ecco il pane *ficiat'o*, impronunciabile commistura di dialetti arcaici, fatto a corona con semi di finocchio, detto anche più comprensibilmente "tortonello". Poi tanti taralli, anche dolci e glassati, fagottini caldi ripieni di formaggio, spinaci, pomodoro o salsiccia, pizze, calzoni, diversi biscotti e il "pane dello studente", sorta di strudel meridionale con cioccolato, mandorle e canditi. Il forno foderato in lastre di pietra è profondo quasi cinque metri e vi bruciano lentamente rami di quercia e olivo.

Anche dal **Panificio Cifarelli** escono pagnotte di varia pezzatura: il comettone materano, il pagnottone e altri, di circa un chilogrammo di peso. Un tempo i pani era di almeno cinque chili, oggi si sta più leggeri. Conferma Massimo Cifarelli, giovane fornaio: «Lavoriamo come una volta, con legno che conferisce aroma al pane e con semola di grano duro macinata due volte. E questi accorgimenti determinano il sapore del pane e la sua durata». La prova di questa bontà la si ha gustando una fetta appena bagnata di olio extravergine: non c'è bisogno d'altro. Cifarelli sforna anche una varietà di frise, friselle dolci, taralli salati e non, cantucci con le mandorle, le cencelle (che ricordano i *bretzel* altoatesini) e la strazzata materana, biscotto simile nella forma all'amaretto ma con caffè e cioccolato, molto convincente. Quel che è certo è che da Matera non è possibile partire senza una scorta di ghiottonerie da forno.

1. Veduta di Matera dal Parco della Murgia Materana, con la cattedrale nel punto più alto. 2. Pagnotte pronte per il forno al Panificio Cifarelli. 3. Il pane tradizionale materano.

Indirizzi...

PANE
Casa del Pane
Piazza Vittorio Veneto 4,
0835/33.61.61

Panificio Cifarelli
Via Istria 17,
0835/38.56.30

2 AL MERCATO

Lo spettacolo mattutino della verdura fresca

Piazza Ascanio Persio non è né grande né spettacolare, ma vale la pena di fare una visita mattiniera. Si apre dalla via omonima ed è occupata in gran parte dai chioschi verdi di un **mercato**, attorno ai quali ruotano banchi di frutta e verdura. Sono tutti prodotti appena colti nelle campagne dei dintorni, esposti insieme a conserve sott'olio, olio extravergine, baccalà, cereali e legumi nei sacchi di juta, funghi cardoncelli e peperoni "cruschi", essiccati al sole: la quintessenza delle cose buone del materano, rigorosamente supergenuine.

3 FORMAGGI, SALUMI E SPUNTINI

Soste golose nel retrobottega

Peculiarità della Matera da gustare sono i retrobottega di norcinerie, latterie o negozi d'alimentari, con qualche tavolo apparecchiato alla buona ma con cura, per dar modo al visitatore di gustare salumi, formaggi e magari un piatto della tradizione. **La Latteria di Emanuele Rizzi** si presenta come un qualsiasi emporio di formaggi, insaccati, pasta e scatolame, ma al di là della porta, che si apre dietro al bancone, ecco una cucina all'antica con caminetto e tavolini dove farsi convincere a gustare olive nere della specie autoctona majatica e formaggi. Si va dal caprino al finocchietto alla caciotta di capra riposata in vinacce di Aglianico del Vulture, dalle formaggele ai tartufi al pecorino di Moliterno. Poi erborinati, caciocavalli di latte delle mucche di razza podolica, casello, fette di lucanica, salsiccia con un po' di peperoncino, capocollo, soppressata. Prima di accomiarsi è impossibile non fare un po' di spesa. Ogni mattina Damiano Vicheletto si accinge a lavorare il latte che gli viene portato fresco di mungitura, cioè tiepido. E lui inizia a lavorarlo nel suo piccolo **Caseificio Lucano**, strettamente artigianale, per farne mozzarelle delicate e morbide, trecce e burrate. Ma anche provoloni, ricotta, caciocotta, scamorza affumicata e no e altri formaggi freschi. Vale la pena portarseli a casa nelle apposite confezioni da trasporto: un chilo di mozzarella appena "mozzata" costa 8,50 €.



4. Uno scorcio del mercato ortofrutticolo di piazza Ascanio Persio.
5. Pancetta, capocollo e formaggi affinati: l'ampia offerta di assaggi doc si gusta nel retrobottega della Latteria di Emanuele Rizzi.
6. Una fase della preparazione artigianale delle mozzarelle al Caseificio Lucano.
7. Il prodotto finito appeso ad asciugare.



Indirizzi...

MERCATO ORTOFRUTTICOLO
Piazza Ascanio Persio,
tutti i giorni

**FORMAGGI, SALUMI
E SPUNTINI**
La Latteria di Emanuele Rizzi
Via Duni 2,
0835/31.20.58

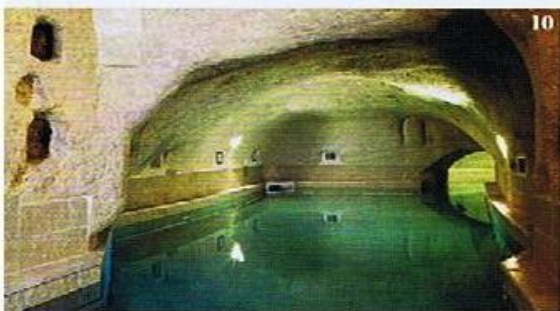
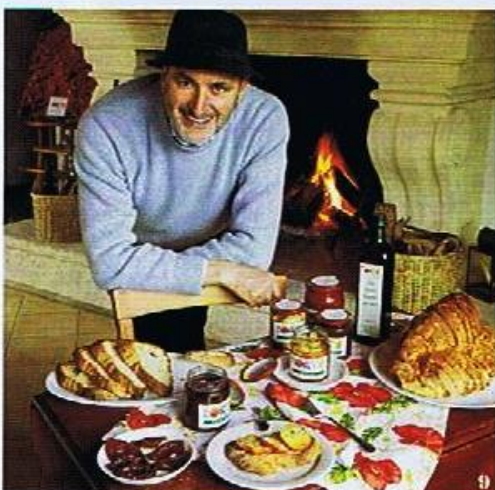
Caseificio Lucano
Via Cererie 26,
0835/33.03.62.

BuonaItalia

MATERA



8. Gli schiaffoni, formato di pasta locale prodotto dall'Azienda Agricola Fratelli Quarto.
9. Beniamino Spada e le conserve del suo agriturismo L'Orto di Lucania.
10. Piscina sotterranea alla Locanda di San Martino.



4 VINO E OLIO

Tra colli e gravine crescono le vigne del Primitivo e della Malvasia di Basilicata

In contrada Petrapenta, una parete di roccia a strapiombo su un canyon nasconde una meraviglia, un luogo imperdibile per bellezza e suggestione: è la cripta del Peccato Originale, cappella rupestre del IX secolo, affrescata con scene della Bibbia. Lì accanto i vigneti di **Dragone** producono buoni vini, che si acquistano comodamente nella rivendita in città: si va dal Primitivo di Matera doc a diversi bianchi fatti con uve Malvasia di Basilicata. Ci sono anche un paio di spumanti: il Brut Silver e l'Ego Sum, un raffinato rosé demi sec. Fuori dal centro storico, tra i declivi e le "gravine" (i profondi canyon locali) si estendono gli oliveti delle Tenure Zagarella, di proprietà dell'**Azienda Agricola Fratelli Quarto**. Su appuntamento è possibile visitare il podere e assaggiare l'olio extravergine spremuto a freddo, di bassissima acidità, prodotto solo con metodi di agricoltura biologica. Sul posto costa 5 € al litro, per lattine da cinque litri. I Quarto producono anche ottima pasta ottenuta da semola di grano duro della ricercata specie Senatore Cappelli.

5 OSPITALITÀ

Le terme scavate nel tufo dei Sassi

È un hotel diffuso: tante casette nell'incanto delle abitazioni dei Sassi, con camere restaurate e arredate con gusto. La **Locanda di San Martino** ha 32 stanze dai nomi divertenti: quella "della perpetua" fa da controcanto a quella "del prete". Le sorprese sono la piscina coperta scavata nella pietra, suggestiva e un po' magica, e le Thermæ, con tepidarium, caldarium e frigidarium, tutti sotterranei ma senza alcun timore claustrofobico. I soffitti hanno volte a botte e i muri sono in mattoni di tufo dorato, per la colazione, salette dalle sedie azzurre e squisette dolci e salate. Doppia da 89 €; parking convenzionato a parte. Per chi preferisce alloggiare fuori città c'è Montescaglioso, un paese in cima a una cresta di roccia a 17 chilometri da Matera. Conta una bella abbazia in via di restauro e, nella pianura sottostante, un agriturismo di vero charme. **L'Orto di Lucania** è una tenuta di quasi 250 ettari, segnalata da cartelli che ricordano i dipinti dell'Arcimboldo. Vi si producono verdure fragranti messe sott'olio intere, a filetti, in creme. L'assortimento prevede carciofi, melanzane viola e le rarissime melanzane rosse, pomodorini e filetti di pomodoro, passata e peperoni. Si continua poi con le confetture di amarene, mele cotogne, pesche e pere. Le case occupate un tempo dai braccianti sono ora bungalow ben arredati, sparsi nel verde dei prati, accanto a una bella piscina, e aprono le loro porte agli ospiti in cerca di un'oasi bucolica. Nel ristorante con grande camino eccellono i tortelloni zucchini e ricotta, i tagliolini ceci e spinaci, il manzo alle mandorle, la crostata di pinoli e uvetta e altre specialità della casa, doppia da 80 € e prima colazione da 5 € a testa; pranzo a 25 €.

Indirizzi...

VINO E OLIO
Dragone Vini
Piazza degli Olmi,
0835/26.17.40,
www.dragonevini.it

Azienda Agricola
Fratelli Quarto
Contrada Due Gravine,
0835/31.99.77

OSPITALITÀ
Locanda di San Martino
Via Fiorentini 71,
0835/25.66.00,
www.locandadisanmartino.it

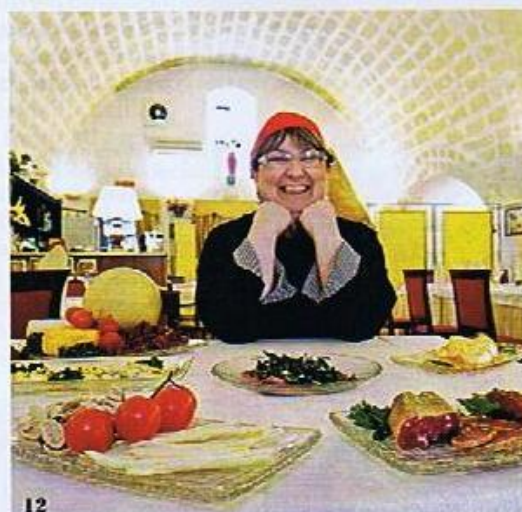
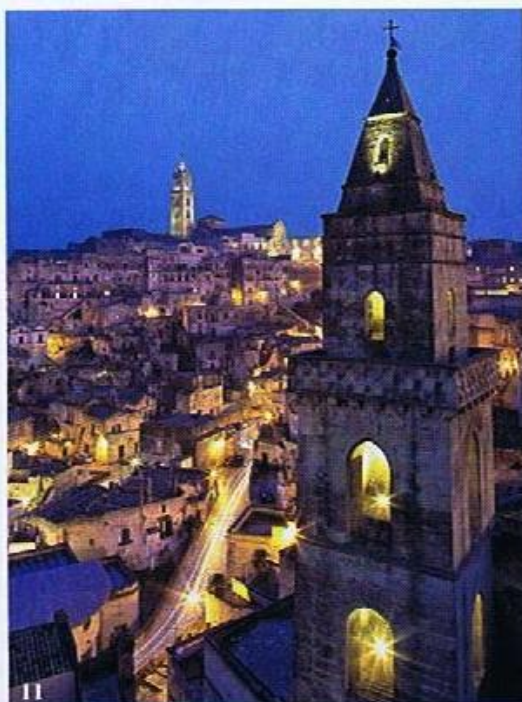
L'Orto di Lucania
a Montescaglioso,
contrada Dogana,
S.P. 175 km.13,2,
0835/20.21.95,
www.ortodilucania.it

6 RISTORANTI

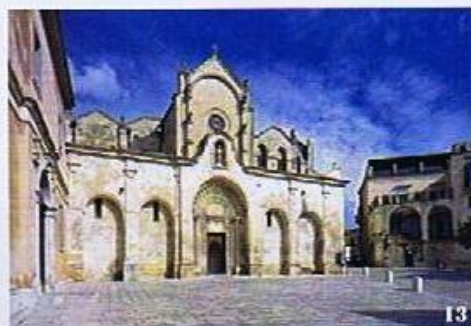
Cuoche creative per antipasti fantasiosi: verdure trasformiste e classici della tradizione

I Sassi materani si dividono in due grandi aree: il Sasso Caveoso e il Sasso Barisano. La **Trattoria del Caveoso** di Alessandro Petrucci è un'ampia caverna allestita come ristorante, sulla strada che scende nel cuore del Sasso Caveoso. Buoni le orecchiette con funghi cardoncelli e salsiccia, la classica (e pugliese) purea di fave e cicoria, le pappardelle con i tartufi del Pollino lucano, i ruspanti involtini di interiora di ovini, le grigliate e, ovviamente, gli antipasti a base di verdure di stagione. In cucina Anna Lupo, suocera sapiente di pignatte, conto da 25 €.

Francesca Tambone è ben contenta di raccontare che lei è nata in una famiglia contadina e che il suo cuore è rimasto attaccato alla terra. Dopo anni di lavoro nei migliori ristoranti cittadini, oggi ha aperto l'apprezzatissimo **Ristorante Francesca**. È un grande antro dai soffitti scavati alti, con scale e sopralzi, colori chiarissimi e un menù che varia a seconda della spesa che Francesca fa ogni mattina. Tanti gli antipasti: una sequenza interminabile di verdure trasformiste e fantasiose, legumi reinventati, formaggi freschi. Poi le paste caserecce con sughi a base di verdure dell'orto o selvatiche, capretto al finocchio spontaneo, arrosticini di filetto, involtini, carni alla brace, torte e focacce dolci. Buona la cantina dove fanno bella figura i vini lucani della Cantina del Notaio, con la sequenza degli antipasti (tanti) si spendono 35 €, con uno solo 20 €. Mattoni in tulo e soffitto alto a botte, più qualche separé: ecco il **Ristorante Lucanerie**, cioè "cose di Lucania". Francesco Abbondanza orchestra la sala mentre in cucina Enza Leone realizza piccoli capolavori di semplicità eccellente. Anche qui gli antipasti sono un pranzo completo: peperoni cruschi con patate e baccalà, fagoli di Sarconi con castagne e salsiccia pezzente (un salume presidio Slow Food), tortini di caciocavallo e cavolfiore, fiori di zucca, involtini di melanzane, peperoni di Serise. Come primi: pasta con ragù di coniglio o pollo, purea di fave con cicoriella, capunti (una pasta fatta a mano di piccole dimensioni) con caciocotta e pomodoro. Poi tagliata di vitello podolico, pollo alle erbe aromatiche e la "pastorale", ovvero uno stufato in coccio di carni ovine e verdure. Per dolci: mousse di ricotta e semi-freddo agli agrumi. Ottimi i vini, selezionati tra quelli lucani e nazionali; conto 35 €.



11. Scorcio dalla chiesa di San Pietro verso il duomo e il Sasso Barisano. 12. La chef Enza Leone in compagnia degli antipasti del ristorante Lucanerie. 13. San Giovanni Battista, chiesa romanico-gotica del XIII secolo, a due passi da piazza Vittorio Veneto. 14. I cavatelli Montemone preparati da Francesca Tambone.



Indirizzi...

RISTORANTI
Trattoria del Caveoso
Via Bruno Buozzi 21,
0835/31.23.74

Ristorante Francesca
Via Bruno Buozzi 9,
0835/31.04.43

Ristorante Lucanerie
Via Santo Stefano 61,
0835/33.21.33.

BuonaItalia

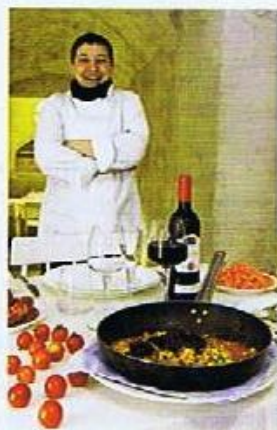
MATERA

La ricetta

CAVATELLI MONTEPRONE

Dal nome di una delle alture su cui sorge la città, la pasta di tutti i giorni condita con il meglio della campagna: peperoni cruschi, zucca e pomodorini

Francesca Tambone ha chiamato questo piatto con il nome di una delle alture su cui si sono sviluppati i Sassi materani. È un compendio di tanti sapori che si ritrovano nella cucina tradizionale della città. Ci sono i cavatelli, pasta quasi quotidiana, i pomodorini che sanno di sole, gli amati peperoni cruschi, per nulla aggressivi, la salsiccia al finocchietto e tante altre peculiarità locali. La presenza della zucca dimostra che le cucurbitacee non sono monopolizzate dalla cucina del nord. Nella ricetta non poteva mancare il celebrato pane di Matera sotto forma di mollica, per dare il tocco finale. Come tutti i piatti a regola d'arte, anche i cavatelli di Francesca sono fatti espressi, ma vale la pena di aspettare un po'.



A sinistra: la chef Francesca Tambone con i suoi cavatelli Monterrone, pronti da servire.

Gli ingredienti

Per 6 persone

500 g di cavatelli, 300 g di zucca, 1 cipolla media, 1/2 peperone rosso, 50 g di parmigiano a fette sottilissime, 500 g di grasso di prosciutto, 3 foglie di basilico e 3 di alloro, 300 g di salsiccia al finocchietto, 300 g di pomodorini Pachino, 1 pizzico di polvere di peperone, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva e 1 di vino bianco, 1 spolverata di sale e 1 di pepe, 200 g di mollica di pane, 2 peperoni cruschi.



1 Togliere scorza e semi alla zucca, tagliare a dadini, mettere in casseruola con 2 cucchiai d'olio, grasso di prosciutto a pezzetti, basilico, metà pomodorini, tocchetti di peperone rosso, alloro, parmigiano, polvere di peperone. Soffriggere senza aggiungere acqua e mescolare.



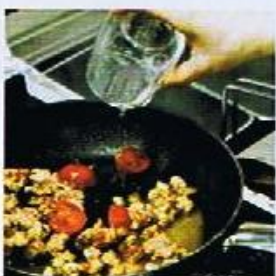
4 Adesso è il momento di prendere la zucca e tutte le altre verdure che saranno ben cotte, quindi frullare il tutto con il minipimer, senza però emulsionare troppo finemente il composto che si lascerà raffreddare.



2 In una padella ampia mettere il resto dell'olio extravergine con lo spicchio d'aglio sbucciato e intero e la cipolla affettata. Su fuoco medio si fa dorare bene l'aglio che poi andrà gettato.



5 Preparare una pentola con acqua salata e farla bollire. Prendere la mollica di pane spezzettata, metterla in una padellina con un poco d'olio prima riscaldato e friggerla, fino a che diventi croccante. Al bollore, gettare nell'acqua la pasta e farla cuocere per 7-8 minuti. Scolare.



3 Nell'olio insaporito aggiungere ora la salsiccia spellata e spezzettata e lasciar cuocere dolcemente per almeno otto minuti. Si versano poi metà dei pomodorini e si bagna il tutto con il vino bianco.



6 I cavatelli scolati e caldi vanno versati nella padella dove si trova la salsiccia; poi si aggiunge la zucca con le verdure frullate, i peperoni cruschi a pezzettini e la mollica frita. Spedellare per poco più di un minuto, pepare e dare un giro di olio. Presentare in tavola nella padella.