

Gli ambasciatori del gusto

Una cucina gustosa figlia di una terra antica. Stiamo parlando dell'enogastronomia lucana ottenuta con prodotti genuini e di qualità e vecchie tradizioni risalenti alle origini della nostra civiltà. La **Basilicata** ha subito notevoli influssi nel corso dei secoli ed ha una cultura variegata, percorsa da popolazioni greche, italiche, arabe con differenti tradizioni che hanno interagito e si sono mescolate dando luogo ad elaborazioni culinarie di grande originalità.

Terra di aspre montagne e pascoli, dolci colline e immense distese di grano, fertili pianure bonificate e pregiata ortofrutta, ricca di acqua, la **Basilicata** è rimasta per secoli una regione agricola. E proprio dalla civiltà contadina sorge quella necessità di cucinare e mangiare quello che si produceva nel luogo utilizzando tutto ciò che si aveva a disposizione per preparare pietanze semplici ma nutrienti. Nascono così ricette straordinariamente naturali, ricche di simboli e gestualità tramandate da un'esperienza di generazioni e da esigenze peculiari del territorio con sapienti tecniche di recupero e custodia delle risorse. Questa antica gastronomia scrigno di sapienza e bontà è diventata oggi, grazie alla passione e alla volontà degli imprenditori e con il pieno appoggio delle istituzioni, quella che è riconosciuta come "**Ristorazione Tipica lucana**". Intorno ad essa è sorto un sistema dapprima spontaneo poi, via via più organizzato che si sta sempre più evolvendo nella regione e a livello nazionale ed internazionale.

Circa 60 corregionali, nel mondo, sono attivi nella proposta di piatti tipici lucani. Si tratta solo dei primi risultati della ricognizione condotta, da ormai quattro anni, dal **Dipartimento regionale Agricoltura e Sviluppo rurale**. La scoperta di ristoranti lucani in **Lussemburgo**, in **Colombia** o in **Sud Africa** solo per fare alcuni esempi, ha dimostrato il grande spirito di iniziativa dei lucani che, intelligentemente hanno utilizzato la nostra appetitosa gastronomia e i pregiati prodotti tipici per affermarsi come imprenditori nei Paesi in cui sono emigrati.

Man mano che la ristorazione tipica si sviluppa, aumenta anche la richiesta e il consumo dei prodotti tipici lucani. Molti ristoratori, infatti, oltre a proporre le ricette tipiche hanno

MICHELE BRUCOLI

LUIGI DIOTIAIUTI, TITOLARE DEL RISTORANTE "AL TIRAMISU"
DI WASHINGTON

avviato una vera e propria vendita di prodotti che importano dalla Basilicata, al dettaglio per la propria clientela, e all'ingrosso per gli altri ristoratori lucani ed esercizi commerciali.

Tra le produzioni, quelle di qualità certificata, stanno assumendo una sempre maggiore rilevanza nel panorama produttivo regionale.

La Igp "**Grottino di Roccanova**" la denominazioni d'origine del vino "**Terre dell'Alta Val d'Agri**" accanto alla imminente "**Matera**" completano il panorama enologico regionale che vede nell'"**Aglianico del Vulture**" il più pregiato vino. La frutta da produzione biologica o integrata della fascia del **Metapontino**, insieme agli ortaggi della piana del Melfese varcano ormai i confini nazionali ed hanno assunto, in alcune epoche di raccolta, una presenza consolidata e riconosciuta dai consumatori. A queste si aggiungono tante altre produzioni per cui è previsto il marchio di qualità quali: il **pane di Matera Igp**, l'**olio extravergine di oliva del Vulture**, il **Cane-strato di Moliterno Igp**, il **fagiolo di Sarconi Igp**, ma anche tanti altri prodotti come i **salumi di Tricarico** o di **Picerno**, la **melanzana rossa del Pollino**, il **miele lucano**, la **fragola** e l'**albicocca Metapontina**, la **carne podolica**, le **mele dell'Alta Val d'Agri**, tutte in attesa di certificazione.

Molti ristoratori ci hanno raccontato come nei primi anni di attività erano costretti a far giungere dalla Basilicata furgoni carichi di prodotti deperibili come gli ortaggi, ma anche i prodotti caseari o la carne di agnello. Di contro oggi la globalizzazione dei mercati e la crescita imprenditoriale degli operatori del settore consente di distribuire in tempi brevi anche prodotti altamente deperibili.

Il progetto "Ristorante Lucano nel Mondo" vuole essere proprio questo, uno stimolo a passare da una esperienza imprenditoriale sporadica ed isolata, ad un vero e proprio sistema organizzato di commercializzazione e valorizzazione. Solo la Basilicata grazie alle sue dimensioni ridotte e gestibili, ha buone probabilità di riuscire in questo intento.

Insomma, la rete dei ristoratori lucani nel mondo come sistema di promozione della nostra gastronomia, come volano per l'agricoltura e l'agroalimentare regionale. Un network di operatori che attraverso la gastronomia, siano ambascia-



tori della cultura e delle tradizioni lucane. L'impegno è continuare nella strada intrapresa, sicuri che l'antica identità lucana possa rappresentare un'occasione di sviluppo per l'economia della Basilicata e al contempo un'occasione di valorizzazione del territorio, della storia e della cultura regionale.

La ricognizione dei Ristoranti lucani ha comportato continui contatti tra i funzionari della Struttura di Comunicazione esterna del Dipartimento regionale Agricoltura, gli addetti al settore e coloro che collaborano con i ristoratori portando all'estero la cultura e le tradizioni lucane; da questo è nato uno stretto rapporto di collaborazione e stima. ●

Lucanian food-and-drink culture is rich in delicacies, it is the synthesis of ancient traditions dating back to the origins of our civilization and modern technologies.

A box of knowledge and goodness which, nowadays, has become a real system, thanks to the passion and will of entrepreneurs and to the full institutional support: the Lucanian Restaurants in the World, which is now acknowledged on a national and international level.

The Department of Agriculture of the Region of Basilicata has recorded 60 restaurants that, all over the world, use certified prized typical productions.

The Lucanian restaurants in the world are a useful tool to promote our gastronomy, as a resource for the regional agriculture and for the food-and-drink sector; they are real ambassadors of Lucanian culture and traditions.

Our commitment is to go ahead on the way we started, certain that the ancient Lucanian identity can represent a chance of development for the economy of Basilicata and, in the meanwhile, a chance of increasing the value of the regional territory, history and culture.

“La Fattoria Am See” di ANTONIO TUCCI

Nella prima ricognizione dei **Ristoranti Lucani nel Mondo**, realizzata nel 2000, **Antonio Tucci** ci aveva colpito quando intervistato aveva dichiarato che “*a gennaio e febbraio il ristorante è chiuso, perché vengo in Basilicata a macellare i maiali per produrre i salumi che poi porto in Germania*”.

La curiosa dichiarazione ha trovato conferma nei colloqui successivi e nei frequenti incontri durante i quali abbiamo potuto scoprire che non solo Antonio fa allevare i maiali a **Cirigliano** ma, durante il suo soggiorno in Basilicata partecipa al rito dell'uccisione e produce personalmente gli insaccati che, dopo essere stati sapientemente curati nella **montagna materana**, partono per le tavole del suo ristorante di **Berlino**.

La clientela abituale è al corrente che Antonio torna dall'Italia seguito da alcuni furgoni carichi di materie prime selezionate, che dopo vengono abilmente cucinate, in quell'angolo di **Lucania** che è “**La Fattoria am see**” di Berlino.

Che esperienza entusiasmante, seguire Antonio in giro per la Basilicata a bordo del suo monovolume Mercedes con targa tedesca e l'adesivo “Ristorante Lucano nel Mondo” ostentato con orgoglio sulla fiancata dell'auto. Un simpaticissimo cicerone intento ad illustrare i paesaggi lucani ai tantissimi amici o clienti tedeschi in visita in Basilicata o impegnato a conoscere e acquistare, in quei pochi giorni, numerosi prodotti tipici.

Avevamo imparato a conoscerne lo spontaneo impeto del nostro ristoratore quando, spesso, telefonava al nostro ufficio, in Regione, per farci le richieste più varie come l'indirizzo di un musicista che suonasse musica lucana: “*Ho organizzato – spiegava orgoglioso – un mese dedicato alla cucina lucana e la musica non può mancare e deve essere altrettanto tipica*”; oppure ci chiamava quando era alla ricerca di un riferimento turistico dove inviare qualche suo cliente che, sedotto dai sapori della “Fattoria am see”, era arrivato da noi in vacanza.



L'ammirazione e la curiosità per Antonio Tucci aumentò quando scoprimmo che era un lucano recuperato alla lucanità. Vissuto a **Torino** dove i genitori erano emigrati negli anni 60, si è poi spostato in **Francia** e in **Inghilterra** dove ha intrapreso le prime esperienze nel settore della ristorazione. Dalla cucina dei grandi alberghi inglesi, ristoratore in proprio in Germania, negli anni '90, ha riscoperto la Basilicata.

“*Tornarci dopo 20 anni di assenza è stata una folgorazione – dice – ho ritrovato tutte le tradizioni più antiche che avevo conosciuto nella mia infanzia o attraverso i racconti dei miei genitori ed ho cominciato a tornarci sempre più spesso e per periodi sempre più lunghi. Dovevo recuperare gli anni di lontananza*”.

E Antonio ha recuperato in fretta, arrivando a conoscere e proporre nel cuore della Germania la tradizione gastronomica più tipica dalla Basilicata, con quell'entusiasmo e quella passione che nel 2003 lo hanno visto meritatamente vincitore del Premio “**Sapori Lucani**” come Miglior “Ristorante Lucano nel Mondo”. ●

La Fattoria am See - Ernst-Becker-Weg
53894 Mechernich - Kommern
Tel. 0049 24436733 / 0049 24436006
Fax 0049 2443.6982
www.la-fattoria-am-see.com
info@la-fattoria-am-see.com

“Al Contadino sotto le stelle” di LUCIO MASSARO

“*Il cielo di Barcellona si illumina con... le stelle del contadino*”. È lo slogan che **Lucio Massaro** ha scelto per la sua seconda emigrazione che lo ha visto passare dalla **Germania** alla **Spagna**. Originario di **Guardia Perticara**, dal 1997 si è stabilito a **Berlino** dove con **Mimmo Bianco** gestisce “**Al Contadino sotto le stelle**”, un rinomato ristorante frequentato da personaggi della moda e della cultura berlinese oltretutto da una clientela internazionale che, di passaggio da Berlino, torna a gustare le ricette lucane originali e particolarmente tipiche, con prodotti che arrivano da alcune migliaia di chilometri

tri più a sud: dalla nostra **Basilicata**. Ed è proprio l'internazionalità della clientela che ha convinto Lucio a delocalizzare il ristorante. Da qui l'idea di far nascere “Al contadino sotto le stelle” a **Barcellona**, primo ristorante lucano in Spagna, almeno il primo di cui si abbia notizia.

“*Dopo otto anni di vita passati a Berlino sentivo la nostalgia del Mediterraneo e poiché Barcellona, in questo momento è trendy, almeno quanto Berlino, ho deciso di investire qui e portare un pezzo di Basilicata in questa città affascinante e straordinaria*”, così motiva la sua scelta Lucio.

Ai fornelli una cuoca lucana di adozione, la moglie **Andrea**, cilena, cuoca professionista diplomata, specializzata per cinque anni a Berlino proprio “Al Contadino sotto le stelle”. Il modello è quello dei Ristoranti Lucani più classici: “*Mia madre - aggiunge Lucio - ci ha aiutati nella impostazione*

ALBERICO LARATO

la Musica tradizionale come prodotto tipico da esportare

Essere da qualche anno il riferimento per i **Ristoratori Lucani nel mondo**, ha rappresentato sicuramente un'occasione di arricchimento umano, professionale e culturale. Attorno alla tavola del ristorante, infatti si raccolgono interessi che vanno ben oltre quelli puramente gastronomici. Il mondo della ristorazione, infatti, diventa spesso un riferimento per la cultura e riserva, talvolta, delle piacevoli sorprese.

Era scontato rilevare il grande interesse che i ristoratori lucani nel mondo hanno per i vini regionali, o l'attenta ricerca che porta a ritrovare, ad alcune migliaia di chilometri dalla zona di produzione, il **caciocavallo podolico**, i **peperoni cruschi** o il **pane di Matera**. Una scoperta inaspettata, infatti, è stata quella di un flusso di musicanti che, partendo dalla **Basilicata**, attraversa i ristoranti lucani nel mondo.

È stato in questo modo che abbiamo conosciuto **Alberico Larato**. Musicista materano, diplomato in chitarra, da sempre appassionato dell'arte dei suoni, ha conosciuto la musica tradizionale attraverso l'esperienza del nonno, barbiere-chitarrista molto conosciuto a **Matera** nei primi del '900.

Ha intrapreso allora un percorso di conoscenza e studio attraverso le piccole comunità lucane, cominciando a suonare, conoscere e raccogliere moltissimi strumenti tradizionali. Più che un musicista si definisce uno "zampognaro" convinto di quanto nobile sia il termine che indica questo personaggio romantico che va in giro a vagabondare, suonando uno strumento costruito con le sue stesse mani, usando materie prime della tradizione: legno, pelle, canna.

Alberico Larato, vive a Matera e suona zampogna e ciaramella. Lo fa nelle feste di paese o in contesti di altissimo livello, ha tenuto lezioni concerto al **DAMS di Bologna**, al **Di-**



partimento di Musica, Arte e Spettacolo di Milano, e per la **CEI, Conferenza Episcopale Italiana**.

"Ho girato quasi tutte le feste popolari lucane – ci spiega Alberico con la grande serenità che lo caratterizza – è stata una preziosa fonte di conoscenza di strumenti e testi musicali originalissimi".

Da alcuni anni Alberico partecipa a Berlino come "zampognaro" del presepe tradizionale italiano nella manifestazione "**Mo' viene Natale**". Nella edizione 2004 la coreografia è stata realizzata con arance e mandarini della Basilicata regalati ai bambini berlinesi quale dono natalizio simbolico. In tale occasione va in giro per i ristoranti lucani di Berlino. *"Attraverso gli amici ristoratori di Berlino – afferma – ho conosciuto anche altri conterranei che operano nel sud della Germania come Antonio Tucci della "Fattoria 'am see" dove ho suonato per un mese tutti i giorni".*

La maggior parte dei ritmi musicali sono legati al cibo e alle operazioni di raccolta e lavorazione della nostra tradizione contadina. Questo legame profondo tra musica tradizionale e gastronomia, probabilmente, giustifica il grande interesse da parte dei ristoratori lucani all'estero che spesso lo chiamano e richiedono performance con strumenti locali, ponendo la musica alla stessa stregua di un vero e proprio prodotto tipico. ●



iniziale e fa la spola tra Guardia Perticara e Barcellona per insegnarci nuove ricette e trasmettere il know how della tipicità lucana al corpo di cucina. In Spagna, rispetto a Berlino, è molto più facile trovare materie prime mediterranee, anche se i prodotti essenziali come i vini, gli oli e i formaggi arrivano dalla Basilicata. Certo - conclude lo chef lucano - la sfida sarà far conoscere a Barcellona i prodotti tipici lucani, per questo, per il prossimo inverno, stiamo già organizzando un fitto calendario di presentazioni e serate a tema sulla cultura enogastronomica e le tradizioni della nostra Basilicata". ●

Al Contadino sotto le stelle

08006 Barcellona c/ Saragossa 123

Tel. +34932110808

infobarcellona@alcontadino.com