



UN “TALLER DE COCINA” FIRMATO VALICENTI

Di lui, qualche anno fa, un quotidiano lucano scriveva che è “studioso, ricercatore, filosofo dei sapori e degli odori, della tradizione culinaria e del significato antropologico che attraversa la liturgia gastronomica”.

Una definizione quasi poetica per dire che **Federico Valicenti** il mestiere di cuoco lo fa con consapevolezza e passione e che è capace di raccontarti storia, miti e qualità dei prodotti che ha cucinato. Una propensione grazie alla quale esalta sempre con un pizzico di modernità le ricette dal sapore antico ma non povero della cucina lucana “perchè - dice - la povertà non piace a nessuno nemmeno al palato e allora io preferisco parlare di cucina antica e riscoprire in essa le caratteristiche che la rendono preziosa”.

Nulla da eccepire. Con questo spirito Valicenti è arrivato a **Buenos Aires** con la delegazione lucana impegnata a presentare il progetto “**Prodotti Tipici Lucani, Senza confine**”.

A lui la **Regione Basilicata** ha assegnato il compito di tenere un “**taller de cocina**” nell'**Hotel Etoile** della città famosa per quel quartiere “**Boca**” che tanto ricorda gli angoli di Geno-



LEONARDO NELA



LEONARDO NELA

LE RICETTE LUCANE DELLO
CHEF VALICENTI IN ONDA SUL
PROGRAMMA ENO-GASTRONOMICO
DI RADIO ARGENTINA.
L'IDEA È NATA DALLE LEZIONI
DI GASTRONOMIA CHE IL CUOCO
DEL POLLINO, SU INIZIATIVA
DELLA REGIONE, HA TENUTO
A BUENOS AIRES.
CONSIGLI E SUGGERIMENTI CHE
VIAGGIANO VIA E-MAIL PER
PORTARE GLI ODORI E I SAPORI
DELLA NOSTRA TERRA SULLE TAVOLE
DEGLI ARGENTINI.

va per via dell'insediamento in questo spicchio di **Argentina** di molte comunità italiane in particolar modo liguri.

Così, il quattro luglio scorso, per l'intera giornata, Valicenti ha spiegato a cuochi di importanti ristoranti argentini (tra cui 4 di origine lucana) e ad aspiranti tali come un prodotto agro-alimentare può trasformarsi in un piatto gourmet.

Come, cioè, si possono esaltare fino a renderli di nicchia prodotti comuni come la **melanzana rossa di Rotonda**, o il **rafano di Montemurro** da servire direttamente su un piatto di pasta di casa, come si preparano i fusilli e "le pettole" con l'**Aglianico del Vulture** o la **salsiccia "pezzent"**, o come "**ru zafaran**" di **Senise** (il peperone rosso che diventa croccante dopo essere stato fritto in olio bollente) smette di essere ortaggio per diventare una spezia da utilizzare sui primi e sui secondi o, addirittura, come il **mosto cotto di Irsina** si possa sposare felicemente con la pasta e con il maiale e come per dessert, la passata di ceci mista a cannella e cioccolato possa diventare il ripieno dei "**cuscineti**", dolce tipico di gran parte della Basilicata. ○



LEONARDO NELA

ROTOLO CON SALCICCIA E PATATE

Ingredienti

- 500 gr di farina tipo 000
- 2 patate
- 200 gr di salciccia fresca
- 100 gr di peperoni secchi
- 25 gr di lievito
- sale q.b.
- olio di oliva
- un bicchiere di acqua tiepida
- un cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

In una scodella far sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida e aggiungere un cucchiaino di zucchero. Nel frattempo mettere la farina su un tavolo a forma di corona, aggiungere il sale e un po' di olio. Quando il lievito ha cominciato ad attivarsi aggiungerlo alla farina e mescolare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto tenero che si lascerà riposare in un posto tiepido, coperto da una pellicola affinché non si asciughi e fino a quando non duplichi il proprio volume.

Pulire i peperoni secchi, togliere il gambo e i semi e metterli a bagno in acqua calda per 15 minuti. Pelare le patate, tagliarle a fettine sottili e farle saltare in una padella con olio di oliva ben caldo.

Aggiungere la salciccia sminuzzata e i peperoni tagliati a pezzi. Con l'impasto preparato stendere una sfoglia sottile e distribuire le patate, la salciccia e i peperoni.

Arrotolare la sfoglia su se stessa e con il palmo della mano unto di olio di oliva, lisciare la superficie e infornare a 180° per trenta minuti.

COSTATINE DI MAIALE CON SCAGLIE DI TARTUFO, NOCI E GRANATA

Ingredienti per 4 persone

- 4 costatine di maiale
- 1 granata in granuli
- 12 noci a metà
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio di oliva extravergine
- scaglie di tartufo
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Con un coltello affilato fare dei piccoli tagli in uno dei lati delle costatine di maiale.

Riscaldare l'olio in una padella e rosolare le costatine. Aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare.

○ Un ventaglio di ricette "perché - dice il maestro lucano - la nostra terra è un giacimento gastronomico ancora tutto da scoprire, che fonda le sue radici nel passato glorioso raccontato da **Orazio** e da **Varrone** e che arriva ai nostri giorni pieno di ulteriori potenzialità".

E dell'esperienza fatta a Buenos Aires, Valicenti non può che parlarne con grande entusiasmo. Da lì c'è chi ancora si nutre dei suoi consigli, scambiando con lui suggerimenti via e-mail. Uno degli chef che ha seguito il corso di Valicenti a Buenos Aires, infatti, ha pensato di diffondere le ricette del maestro lucano attraverso un programma eno-gastronomico che va in onda ogni mercoledì su una radio argentina.

Così ogni settimana il cuoco lucano invia una scheda con le caratteristiche di alcuni prodotti tipici e una ricetta al suo collega argentino il quale provvede a tradurle e a passarle alla radio con immenso piacere, immaginiamo, di chi ascolta.

E anche così, gli odori, i sapori, le spezie, i profumi ma anche i colori che caratterizzano la cucina lucana arrivano sulle tavole di tutti gli argentini sia di quelli che vantano radici in Basilicata sia di quelli che questa piccola regione del sud Italia imparano a conoscerla proprio così. ●

Aggiungere i granuli della granata e dopo circa 10 minuti, le noci tritate.

Cospargere il tutto con le scaglie di tartufo, coprire e lasciare sul fuoco altri 2 minuti.

Servire le costatine con la salsa ottenuta con il fondo di cottura.

CARRE' DI MAIALE ALLE CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di maiale
- una ventina di ciliegie fresche
- un bicchiere di vino Ratafia (liquore fatto con le ciliegie)
- due cucchiaini di olio di oliva extravergine
- pepe nero in granuli
- sale q.b.
- foglie di salvia
- 50 gr di farina 00

PREPARAZIONE

Coprire le costatine di maiale con una pellicola e con un martello di legno batterle lievemente per stirarle il più possibile. Aggiungere il sale e il pepe nero macinato su entrambi i lati e passare le costatine nella farina. Snocciolare le ciliegie in una padella e tritarne circa la metà.

Riscaldare l'olio di oliva extravergine in una seconda padella, mettere le costatine e farle rosolare su entrambi i lati. Aggiungere le ciliegie tritate e dopo circa due minuti il vino Ratafia, le foglie di salvia ed il resto delle ciliegie e lasciar cuocere per otto minuti circa.

Servire accompagnato con una guarnizione a proprio gusto (patatine fritte con la buccia all'origano, sedano fritto al pecorino, melanzane fritte al formaggio e spezie).

RATAFIA DI CILIEGIE

Ingredienti

- 5 litri di vino
- 2 kg di ciliegie
- 1 kg di zucchero
- 1 litro di alcool

PREPARAZIONE

Togliere i noccioli alle ciliegie e schiacciarle sopra un tavolo con un martello di legno.

Metterle a macerare nel vino per 40 giorni insieme ai noccioli. Trascorso questo tempo, filtrare il tutto.

Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'alcool, unirlo al composto e imbottigliarlo.

Federico Valicenti works as a cook with professionalism and passion. He is one of those who, when waiting a dish at the table, are able to tell you the story, myths and quality of the products they have cooked. And his idea of Lucanian cooking is not clear: not poor but ancient "since - he says - nobody likes poverty, neither the palate, and then I would rather talk about ancient cooking and about rediscovering in it the characteristics that make it precious".

Valicenti arrived in Buenos Aires with this mind, together with the Lucanian delegation that presented the project "Lucanian Typical Products, without borders".

The Regional Authority of Basilicata has entrusted him with the task of giving "Un taller de Cocina" to 20 Argentinean cooks (among which 4 of Lucanian origin) who are going to know the Lucanian typical products and their use in the kitchen. Thus, Valicenti explained to the cooks of famous Argentinean restaurants

how they can cook the red aubergine of Rotonda, the omelette with the horseradish of Montemurro - directly served on a dish of home-made pasta-, the fusilli and the "pettole" with the Aglianico del Vulture, the sausage "pezzent", "u zafaran" of Senise (the red pepper that becomes crunchy after being fried in hot oil), the pasta and the pork with the cooked must of Irsina, the "cuscineti" stuffed with chickpea purée mixed with cinnamon and chocolate.

A full immersion that some have exploited. Someone from Argentina feeds with his suggestions through an exchange of e-mails. One of the chefs who attended Valicenti's course in Buenos Aires, in fact, spreads the recipes of the Lucanian maestro through a food and wine programme, broadcasted every Wednesday by an Argentinean radio channel that contributes, in this way, to carry to Argentinean tables the smells and tastes of Lucanian cooking.