

# La cucina lucana tra le renne della Finlandia



PROMOTORI TURISTICI PER CASO. E PER AMORE. SONO DINO SATRIANO E URSULA SAARIKOSKI. LUCANO LUI, LAPPONE LEI. SI INCONTRANO, SI SPOSANO E ANCHE SE VIVONO A MILANO PER LAVORO, NON MANCANO MAI DI RITORNARE PERIODICAMENTE A BARAGIANO. URSULA SI INNAMORA (ANCHE) DI QUESTE TERRE. DI PAESAGGI, ODORI E SAPORI. NE SCRIVE IN "ITALIAA KOKATEN, SAPORI RUSTICI DEL SUD", EDITO DALLA SITRUUNA KUSTANNUS. IN FINLANDIA STA DIVENTANDO UN BEST SELLER. UN LIBRO DI RICETTE MA NON SOLO. L'ULTIMO DI UNA SERIE DI PUBBLICAZIONI DELLA COPPIA. CHE ATTRAVERSO UNO STRAORDINARIO BINOMIO UMANO E CULTURALE FA CONOSCERE LA BASILICATA A LATITUDINI IMPENSABILI

ANTONIO MASINI



PUBBLIFOTO OLYCOM SPA

Terra misteriosa, lingua criptica, atmosfere boreali e sinfonie di venti nella tundra innevata. Tutto questo evoca in me la parola **Finlandia**.

Un pomeriggio a **Gdinia**, sulle rive del **Baltico**, immaginavo le terre di là dal mare, un mare di un azzurro profondo, con onde che rimbombavano cupe nelle cavità rocciose sotto i miei piedi, quasi una eco ingrandita de "L'urlo" di **Edvard Munch**. Purtroppo non conosco da vicino né le terre baltiche né la Finlandia, se non attraverso le immagini fotografiche. Le ho sorvolate una volta, andando sulle rotte d'Oriente, ma è troppo poco.

In questo momento mi piacerebbe trovarmi nella casa di **Sibelius** e ascoltare qualche pagina delle sue struggenti melodie, ma i dischi che mi ha regalato **Anna-Liisa Lavila**, una cara amica finlandese, non li ho a portata di mano e così mi rivolgo ad un musicista che nacque e

visse nella vicina **Russia**, **Mikhail Glinka**, che mi accompagna su di una slitta in un pianoro infinito, mentre scorrono le note concitate della ouverture di **Ruslan e Ljudmila**. Dopo un po' ci ingoia una calda isba, odorosa di burro e di pelle di renna.

Il rifugio di Glinka è tipicamente russo, completamente diverso dalla casa di Ursula. In quest'ultima l'arredamento parla finlandese, non così gli odori che filtrano dalla vicina cucina. C'è qualcosa che ci rimanda a sapori di terre lontane. Riconosco subito il profumo di ragù, condito con salsiccia stagionata.

Scopro così che tra queste mura certi sapori del Nord e del Sud d'Europa si sono armoniosamente fusi.

Tutto ciò è avvenuto perché un giorno **Ursula Saarikoski**, di **Rovaniemi** in **Laponia**, sposò un giovanotto italiano e aggiunse al suo nome un toponimo tipi-

camente lucano, **Satriano**, un paesino che un tempo si chiamava **Pietrafesa**, ossia pietra tagliata.

La quercia mediterranea incontrò la betulla bianca e se ne innamorò e, come nei riti della primavera di **Accettura**, si fusero rimescolando all'infinito le sinuoidi del DNA.

Una finlandesina, apparentemente fragile come una libellula, si catapultò prima a **Milano** e poi, periodicamente, nella aspra terra lucana.

Quando due persone si incontrano in un discorso che coinvolge il profondo dell'essere, dopo il primo momento di stupore, si entra in sintonia, dando origine a quel meraviglioso ibrido che si chiama intercultura.

Dino Satriano, biondo e dallo strano aspetto normanno, è un autorevole giornalista del settimanale **Oggi** e lavora a **Milano**, per cui è d'obbligo ○

○ metter su casa nella metropoli lombarda. Ma durante l'estate non si può non tornare per un paio di settimane almeno alla natia **Baragiano**, e con lui Ursula Saarikoski.

Quest'ultima non è il primo forestiero che arriva su questo altopiano. Prima di lei di qui passarono, in tempi assai remoti, enotri, greci e poi lucani, fin quando non sopraggiunsero le aquile romane, che imposero lingua, costumi e leggi. E dopo di essi tanti altri, spesso in veste di invasori, ai quali certamente non fu dato il dono dell'ospitalità che qui è sacro. Naturalmente, con l'arrivo di Ursula, fanno timidamente capolino nella antica casa Satriano i nuovi piatti provenienti dalla lontana Finlandia, dove giungeranno poi, in cambio, i sapori del Sud.

Tutte queste sono le premesse per la nascita di un gioiello editoriale che si chiama "**Italiaa Kokaten, Sapori rustici del Sud**", edito dalla **Sitruuna Kustannus**. Il libro è un canto d'amore alla terra di Basilicata fin dalle prime battute.

"Con la Basilicata-Lucania per me fu amore a prima vista. Un amore per un sorprendente mondo a sé in Italia". E poi continua... "Vi assicuro che merita un viaggio".

L'autrice si trasforma in una promotrice turistica e culturale, facendo del suo scritto un inedito ritratto di questo

lembo del Sud. "Ogni soggiorno in Lucania mi procura emozioni diverse, nell'arco dell'anno". Si scrive di **Pisticci** e **Metaponto**, di **Grumentum** e **Venosa**, e di **Melfi** con le sue *Constitutiones Augustales*... Non mancano i **Sassi di Matera**, le loro caratteristiche che ben si sono adattate a fare da set cinematografico a registi famosi, da **Pasolini** a **Mel Gibson**. Queste località sono diventate, grazie a Ursula e Dino, mete annuali di comitive di turisti che vedono nell'Italia, e nella Basilicata in particolare, una destinazione importante (sono ormai più di 5.000 i turisti che sono approdati tra noi). Si tratta del risultato di un rapporto umano e culturale consolidato nel tempo anche grazie ai libri che sono nati in gran parte intorno a questa coppia e alla loro storia.

"**Tervetuloa a Baragiano**", delle **Edizioni Osanna**, "**La guerra di Nino**", "**L'italiano e la finlandese**" che sta avendo grande successo nella terra dei Finni, anche nella edizione italiana. Libri che Dino Satriano ha pubblicato nell'arco di una quindicina d'anni e che hanno trovato vasta eco grazie alla collaborazione della **Società Dante Alighieri** che, insieme all'Istituto Italiano di Cultura, è un'autentica ambasciatrice dell'italianità in Finlandia.

Ma torniamo al viaggio culinario della Saarikoski che continua con altre tap-

pe presenti finanche in copertina, dove compaiono le **Dolomiti Lucane**, il **Criosto di Maratea**, il tutto inframmezzato dalle immagini dei prodotti tipici di questi paesi.

Mi accorgo a questo punto che sto ignorando il tema del libro, ossia la cucina lucana, errore gravissimo, perché questo non è il solito libro di ricette. È un racconto che gira sì intorno ai fornelli, ma si veste di aneddoti e di foto di piatti che sembrano tante nature morte, che incuriosiscono e fanno riflettere su aspetti, a cui noi nativi diamo scarsa o nessuna importanza.

Parla non solo dei paesi, ma anche delle feste, della gente e delle stagioni.

L'autrice confessa di amare soprattutto l'autunno con il suo tepore, i suoi frutti e le erbe aromatiche. "Le colline alberate si colorano di varie gradazioni di rosso e di giallo: è la ruska come in Lapponia".

Prima di iniziare il suo viaggio tra le fragranze e i sapori ritorna sulla storia antica della sua patria di adozione e sul perché dei suoi due nomi Basilicata-Lucania. E a tal proposito dice che in Finlandia il bambino più amato ha tanti nomi.

Ma, tornando ai fornelli, lo sapevate che c'è un modo particolare di cucinare l'agnello nella festa di Pasquetta? Se volete cimentarvi in questo piatto divi-



*Italian and especially Lucanian gastronomic culture has become a daily hobby for Ursula Saarikoski-Satriano, a tourist operator, Finnish by birth and Lucanian by adoption.*

*A hobby that comes from the unlimited love she feels for Basilicata, the homeland of her husband, journalist Dino Satriano; this love has been turned into a bilingual – Italian and Finnish – publication "Italiaa Kokaten, Sapori rustici del Sud". Quick dishes, and "shrewd" ones, learnt from her mother-in-law, her Italian mummy, are told in a likeable way. She has dedicated a whole chapter to her mother-in-law: "she was my first teacher and lots of her recipes are part of my daily cooking".*

ENGLISH



CHANTAL MARTINELLI

no procuratevi prima di tutto un agnelo delle nostre masserie, poi un bel mazzo di asparagi, possibilmente campestri, una bella manciata di pecorino, come il **canestrato di Moliterno**, qualche uovo, sale e pepe.

Come si cucina? Questo non ve lo so dire. Se volete saperlo andate a consultare *Italiaa Kokaten*, pagina 95, in alto a destra e conoscerete come preparare questa leccornia di primavera.

Sfogliando questo libro si fa un viaggio di scoperta nella geografia del gusto. Per me è stato anche un breve ritorno al passato. Ho rivisto il sorriso dolce della mamma di Dino, che ho incontrato varie volte. E con lei ho reincontrato, come per magia, mia madre e le mie zie, intente a cucinare nella casa di **nonno Antonio**. Era d'obbligo sacrificare, alle feste di settembre, un grossa gallina ed un coniglio, entrambi ripieni di bei tocchi di salsiccia e prezzemolo. Il tutto amalgamato nell'inconfondibile formaggio della nostra vecchia masseria, fondata nel lontano 1822.

Risate a volontà e buon umore, mentre il profumo riempiva le stanze e si spandeva nelle strade e sui tetti.

La banda musicale che accompagnava la **Madonna del Monte Saraceno** faceva dimenticare la stanchezza del lungo giro nel paese e dava il via alle note festose della **Marcia di Radetzky**. ●

She also mentions some among the most famous restaurants of Basilicata with their typical recipes. Detailed explanations show how to make pasta, delicious cakes and jams which melt in your mouth, and how to make pizza dough leaven according to the old method, namely in the warmth under the bed blankets.

But it is not your usual recipe book. It is a tale performed around the kitchen ranges, full of anecdotes, among which pleasant references to the red hot chili pepper: "In Basilicata they always eat "hot". If you are in a restaurant and an elegant gentleman, with a managerial look, in front of a dish takes a pen out of his breast pocket, do not think he is going to note down something urgent: he is another

Lucanian who is using a very special travel gadget, the pen-shaped chili pepper-duster, which contains a red powder instead of black ink".

A different way to suggest the flavours of a land. To prove this, she used some photos of dishes that look like many still lives, and intrigue and make you think. "Italiaa Kokaten" not only talks about the villages but also of the feasts, people and seasons. The author confesses she especially loves autumn with its warmth, fruit and aromatic herbs. "The wooded hills of reds and yellows: it is the ruska like in Lapland".

Flipping through the book we fall into a kind of journey and the author turns tourist and cultural promoter, making her

writing an unedited portrait of this strip of the South. She does so brightly and by also promoting the Italian language.

"Those who are interested in this language which I consider wonderful – she confides with a smile – can have fun studying it and while making the delicacies described in these pages". The same adventure can be experienced by those who are fascinated by the Finnish language; in fact, the two languages can be read in parallel.

This publication has received great acclaim, "more than one thousand copies have been sold in a month". "I had had the project in mind for a long time – the author says – then, finally, I found an editor who gave me carte blanche".