

Benvenuti, **cittadini!**

foto Nico Colucci



Saranno accolti così i visitatori che andranno a **Matera**, Capitale Europea della Cultura **2019**. In programma un ricco **calendario** di eventi all'insegna dello slogan "Open Future"

di Federica Serva

Dossier **vincente**

Cittadini, **non** turisti saranno i visitatori di Matera nel 2019, **anno** in cui la città lucana è Capitale Europea della Cultura. I progetti in programma sono stati pensati prevedendo il **coinvolgimento** non solo della comunità locale, gli "abitanti culturali", ma anche dei visitatori considerati "cittadini (con)temporanei". Il dossier di candidatura, infatti, è stato costruito all'insegna di uno slogan che da "Insieme" si è trasformato in "Open Future" per creare una cultura **aperta**, accessibile a tutti.

Passaporto **speciale**

Da un lato, gli "abitanti culturali", i **materani**, che *parteciperanno attivamente a una serie di iniziative; dall'altro "cittadini (con)temporanei", i **turisti** che, con lo speciale "Passaporto 2019", potranno accedere alle manifestazioni organizzate dalla Fondazione Matera-Basilicata 2019. Il documento permetterà di acquisire la **cittadinanza** temporanea che secondo Paolo Verri, direttore generale della Fondazione, comporta "il diritto di **vivere con calma** e approfondimento l'offerta culturale e il dovere di **portare un oggetto a Matera**, simbolo della propria idea di cultura. La somma dei diversi oggetti genererà la **quinta** e ultima mostra di Matera 2019, "Open Future", che racconterà chi sono gli **amanti** della cultura in Italia e in Europa".*



foto Luca Lancieri

Tra mostre e progetti

Prima di “Open Future” si svolgeranno **quattro** mostre che racconteranno Matera e la Basilicata dal passato al futuro: “**Ars Excavandi**” sulle città rupestri nel mondo; “**Rinascimento** visto da Sud” incentrata sulle più importanti emergenze culturali; “La **poetica** dei numeri primi” sulla scienza e la matematica con un focus su Pitagora; “**Stratigrafie**”

Osservatorio dell’Antropocene” che indaga la nuova era geologica definita dalle numerose azioni dell’uomo. A queste si affiancheranno oltre sessanta progetti **originali**, metà realizzati dalla scena **creativa** lucana in collaborazione con partner europei e metà invece arriveranno dal resto d’Europa, ma sempre in collaborazione con partner locali.

In collaborazione

Stretto è il **rapporto** con il territorio, per cui ogni comune della **Basilicata** sarà “Capitale per un giorno” con una propria **iniziativa**; stretta è anche la collaborazione con **Plovdiv**, la città bulgara che è l’altra Capitale Europea della Cultura 2019, con il **network** delle capitali europee della cultura e con il Giappone, l’Argentina, la Giordania e la Tunisia. In Italia le collaborazioni più significative sono con Ravenna che, con la Fondazione **Ravenna** Manifestazioni, metterà in scena “Purgatorio - Chiamata Pubblica per la Divina Commedia” di Dante Alighieri; un’altra è con **Napoli** che con il Teatro San Carlo rappresenterà la “Cavalleria Rusticana”, la prima di un’opera lirica allestita e interpretata nei Sassi con la comunità protagonista.

foto Federica Serva



foto Federica Serva



Film tra i Sassi

Matera, dalla candidatura nel 2014 a oggi, ha lavorato per attrarre partner e imprese, ha **quadruplicato** il numero dei turisti, ha **raddoppiato** i valori immobiliari, ha fatto crescere in maniera significativa il proprio **Pil**. Un salto per la città che, definita “la **vergogna** nazionale” da Alcide De Gasperi nel 1950, ha saputo **risollevarsi** con il

riconoscimento dei Sassi quale Patrimonio dell’Umanità dell’**Unesco** nel 1983; il primo sito dell’Italia meridionale a ottenere questo titolo. È stata molto apprezzata negli anni anche da diversi **registi** che hanno scelto questi magnifici territori per girare i loro film, da Alberto Lattuada a Pier Paolo Pasolini, da Francesco Rosi a Mel Gibson.

Adattarsi all'ambiente

“Paesaggio culturale” sono le parole precise usate per la prima volta dall'Unesco per definire i Sassi, i due antichi rioni della città. **Caveoso** e **Barisano**, scavati nella calcarenite, che sono delimitati dalla fossa naturale in cui scorre il torrente **Gravina**. Rappresentano la **capacità** dell'uomo di adattarsi all'ambiente naturale con un lavoro di stratificazioni successive di **abitazioni**, corti, ballatoi, chiese, strade, completate con **cisterne**, neviere, cunicoli e sistemi di controllo delle acque, essenziali per la vita della comunità. I rioni furono **abbandonati** a seguito del trasferimento degli abitanti nelle nuove case. Tornarono a **ripopolarsi** negli anni Ottanta.



Parco unico

Sull'altro lato della fossa scavata dal torrente Gravina si estende il Parco della **Murgia** Materana, parco archeologico storico-naturale delle **Chiese** Rupestri, associato al titolo Unesco. Conserva gli insediamenti più **antichi** del territorio, da villaggi neolitici a successive dimore rupestri, frequentate da pastori. A colpire, però, è la presenza di oltre un centinaio di chiese, abbellite da **affreschi**. Tra queste spicca la **Cripta** del Peccato Originale che, per il valore del suo ciclo di dipinti risalente ai sec. VIII-IX, è stata definita la Cappella Sistina del rupestre.



foto Luca Lancieri

Centro pittoresco

La città possiede un interessante centro **storico** che offre un altro spaccato della sovrapposizione degli strati urbani. Nella centrale **piazza** Vittorio Veneto si trovano degli **ipogei** che articolandosi in continuità formano una città sommersa in collegamento con i Sassi. Proseguendo lungo la via del **Corso** si arriva fino a piazza San Francesco d'Assisi, dominata dall'imponente omonima chiesa seicentesca. Dalla piazza ci si può dirigere verso via Ridola, dove ha sede il museo archeologico intitolato al medico e archeologo materano Domenico **Ridola**, o verso piazza **Sedile** con il palazzo del Sedile. Altre tappe sono Palazzo **Lanfranchi**, sede del Museo d'arte medievale e moderna della Basilicata, e la **Cattedrale** posta sullo sperone più alto che divide i due Sassi.





foto Fondazione Sassi

Prodotto Igp

Girando per i Sassi non è strano imbattersi in **forni** pubblici dove un tempo le donne andavano a cuocere il **pane**. Una volta preparato l'**impasto** e fatto lievitare in casa era consuetudine portare le pagnotte dal fornaio e marchiarle con un **timbro** di legno duro per distinguere la provenienza. Per la tradizione radicata e per gli ingredienti utilizzati, semola di grano duro dell'antica varietà **Cappelli**, lievito madre, sale e acqua, il pane materano si fregia del riconoscimento Igp e Matera fa parte dell'Associazione nazionale città del pane.

Mani in pasta

Al pane sono dedicati due progetti del programma culturale. **"Breadway"** è un viaggio-esperienza nel quartiere Piccianello che, attraverso performance artistiche, installazioni, laboratori dai chicchi di grano, porterà a **sforzare** il grande pane europeo del 2019. **"La Terra del Pane"** è il progetto ideato in uno dei più antichi forni di comunità nel Sasso Barisano per **far riflettere** su identità e socialità con diverse attività, come giochi per i bambini, una mostra temporanea di foto e video, un catalogo di pietanze di grano e di pane. Le pietanze saranno al centro di un altro progetto sul cibo, cioè **"Mammamiaaa"**, che intende mettere in rete e far assaggiare a pranzo, merenda e cena autentiche **ricette** di famiglia. Momento clou sarà una grande cena collettiva a settembre.



foto MatriDay

Semplice, ma gustosa

Secondo la grandezza della forma il pane aveva una durata da sette a nove giorni. Se avanzava si preparava la **cialledda**, "colazione del mietitore", ossia pezzi di pane rafferma intinti nel pomodoro e conditi con origano e sale, con aggiunta di olive e cipolle per chi poteva permetterselo o erbe della Murgia. Piatto molto apprezzato ancora oggi, a dimostrazione dell'**influenza** della tradizione agricola e pastorale nella cucina locale.

La **crapiata**, a base di legumi, è un'altra pietanza caratteristica che veniva preparata il primo agosto per celebrare la fine del raccolto e consumata in compagnia del vicinato. Fare la pasta in casa era comune e ancora oggi si servono le **orecchiette** alla materana e i **cavatelli** con le cime di rapa. Tra i secondi predominano le ricette con carne, come la **pignata**. Tipici sono i peperoni cruschi e i lampascioni, per condire i piatti di carne.

**il pane è
un'autentica specialità,
ricordo
di una lunga tradizione**



foto Fondazione Sassi



Dolci felicità

Pure gli avanzi dell'impasto del pane non venivano buttati via. Si facevano alcuni dischi di pasta fritta che, passati nello zucchero, erano e sono ancora la felicità dei bambini, chiamati "u'cecc' du bambine". Danno gioia a tutti le **strazzate**, palline a base di mandorle abbrustolite, un tempo preparate nel periodo di Natale assieme a un altro dolce di derivazione pugliese, le **cartellate** ricoperte di miele, presenti ora tutto l'an-

no. Molto apprezzate sono anche la **torta di ricotta**, pasta frolla con ricotta di pecora aromatizzata con liquore, e le **spumette**, soffici biscotti con mandorle tritate. Infine, non si può dimenticare lo **sporcamuso**, un tradizionale dolce di notevoli dimensioni, formato da due strati di sfoglia con in mezzo un'abbondante dose di crema pasticciera e una spolverata di zucchero a velo in superficie.

In versione gelato

"Un morbido morso di tradizione lucana". Così definisce la "strazzata materana" Valeria **Vizziello** che, con il marito Leonardo, gestisce la gelateria "I Vizi degli Angeli" a Matera. Ne propone il gusto in **vaschetta**. La

ricetta, per la sua complessità, "è un atto d'**amore**", ma non può essere diversamente quando l'ispirazione viene dal ricordo della festa di Natale, della tavola imbandita e dai sapori di mandorla, arancia, cannella e cioccolato.

gelato Strazzata - gelateria I Vizi degli Angeli



La Ricetta

Ingredienti: 540 g di latte - 45 g di L.M.P. - 120 g di saccarosio - 30 g di destrosio - 30 g di sciroppo di glucosio disidratato 38 DE - 95 g di panna 35% - 5 g di neutro crema - 40 g di burro - 10 g di tuorlo - 15 g di liquore Strega - 10 g di cacao 22/24 - 60 g di mandorle - 4 pezzi di chiodi di garofano - scorza di mezza arancia - 40 g di scaglie di cioccolato 75% - cannella q.b.

Procedimento: pastorizzare latte, L.M.P., zuccheri, panna e neutro portando a 85°C e far riposare a 4°C per dodici ore, avendo cura di mettere in infusione i chiodi di garofano, le scorze d'arancia, la cannella. Poi riscaldare una parte di base a 50°C eliminando le spezie e tenendo da parte le scorze di arancia, inserendo il burro. Aggiungere il cacao in polvere e mescolare bene. Lasciare raffreddare. Nella restante base inserire il tuorlo d'uovo pastorizzato e il liquore. Unire il tutto e usare il mixer a immersione per omogeneizzare. All'ultima "frullata" aggiungere le mandorle, in precedenza tostate, e le scorze d'arancia, in modo che risultino tritate grossolanamente. Mantecare e in estrazione inserire le scaglie di cioccolato.