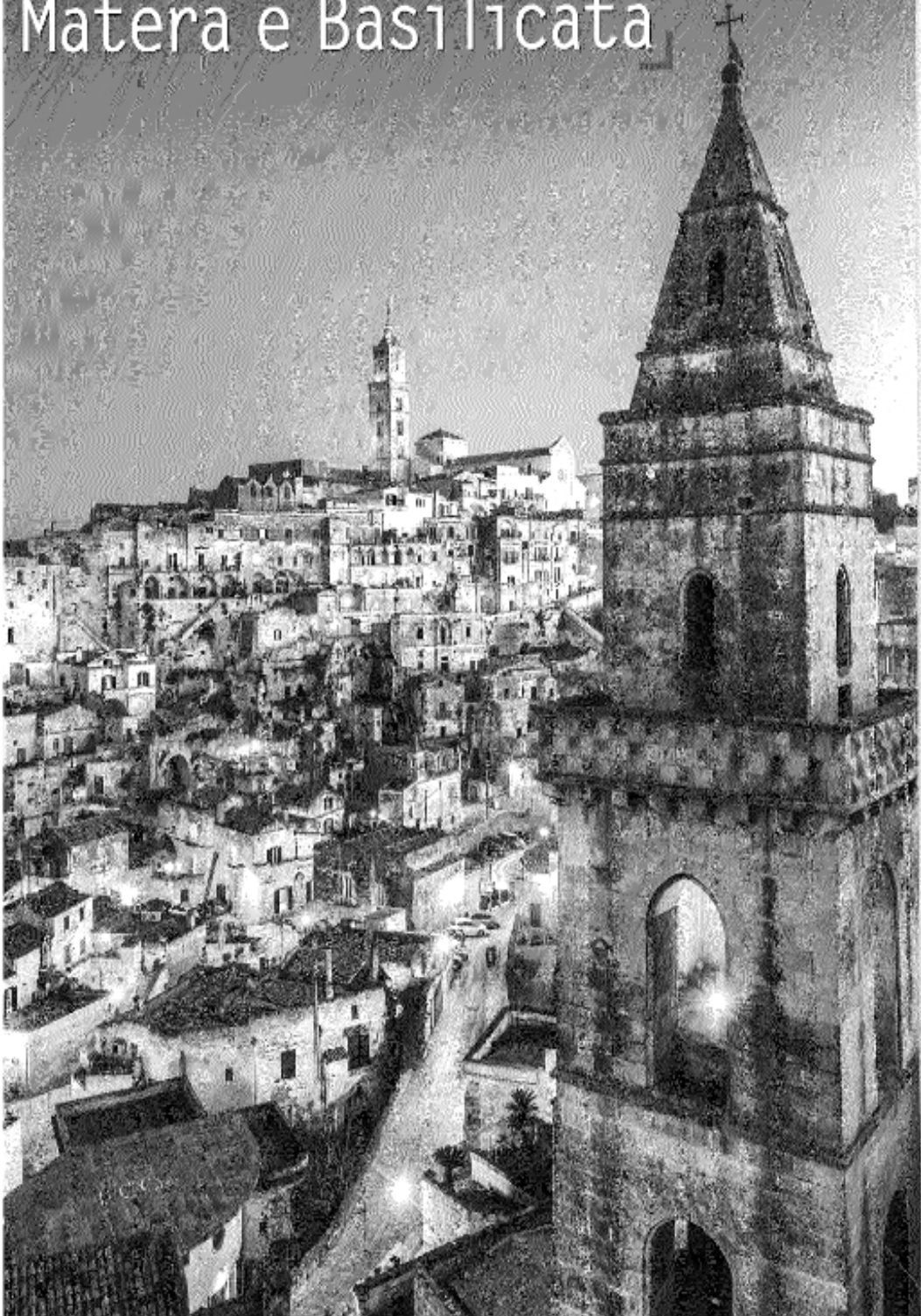


ANNO XXXII N.247 Euro 6,20 (solo Italia)

MERIDIANI

Matera e Basilicata





L. VIGARELLI/AGF/STRE

Editoriale

Il 19 gennaio Matera ha celebrato in pompa magna l'avvio del suo anno in qualità di Capitale europea della Cultura. E già che c'era, l'ha fatto stabilendo un record: 2.019 suonatori di banda, giunti da tutto il continente, hanno eseguito contemporaneamente l'"Inno alla gioia" di Beethoven, ovvero l'inno dell'Unione europea. Bisogna dire che i lucani hanno un po' la mania di stabilire primati. Forse perché soffrono del pregiudizio, in questo accomunati ai molisani, che vuole la Basilicata – come il Molise – una terra arretrata, in cui ci sia poco o nulla da scoprire. Una di quelle zone d'Italia ancora legate a vecchi

stereotipi di un Sud pastorale, agreste, antiquato, perfino privo di grandi bellezze architettoniche o paesaggistiche: una sorta di buco nero nelle mappe geografiche. Ovviamente, come per la maggior parte dei pregiudizi, non è vero niente. Fatto sta che per attirare l'attenzione su di sé i lucani sono costretti a pensare e a fare le cose in grande. Cominciamo da Potenza: non solo è il capoluogo di regione più alto d'Italia (819 metri, 105 più dell'Aquila) ma ha il sistema di scale mobili più lungo d'Europa (oltre 1,3 km totali). A Melfi c'è la fabbrica automobilistica più avanzata del continente e una delle più produttive al mondo. La Basilicata è la regione dove, in rapporto alla popolazione residente, sono stati girati più film. Per non parlare di Matera, diventata ormai per i cineasti il set d'elezione per rappresentare la Gerusalemme dei tempi di Gesù. Più a sud-ovest, il Parco nazionale del Pollino è la più estesa area protetta italiana. Comprende anche un pezzo di Calabria, d'accordo, ma nella sua parte lucana c'è la diga in terra battuta più grande d'Europa, il cui invaso soddisfa da solo buona parte delle esigenze idriche di Puglia e Basilicata. A questo punto non vi stupirà troppo sapere che a qualche decina di chilometri di distanza, a Castelsaraceno, è in costruzione il ponte tibetano più lungo del mondo. E naturalmente non è finita qui. Ma gli altri primati li lascio scoprire a voi nelle prossime pagine.

Marco Casareto
Marco Casareto

Basilicata vivere

Si respira magia grazie all'habitat rupestre ma non siamo in Cappadocia, si può ammirare il mare ai piedi di una colossale statua del Cristo Redentore ma non siamo in Brasile. Si torna indietro nel tempo osservando le Tavole Palatine pur non essendo in Grecia. Non mancano rare specie botaniche come i pini loricati ma non siamo in Giappone. Ci sono castelli circondati da una natura fiabesca ma non siamo in Scozia, montagne rocciose ma non siamo in America. Ma soprattutto è unico il meraviglioso intreccio di bellezza, arte, architettura dove l'arcaico si mescola al moderno e l'essenziale allo sfarzo architettonico, della sua Matera, città dei Sassi, riconosciuta Patrimonio Unesco dal 1993.

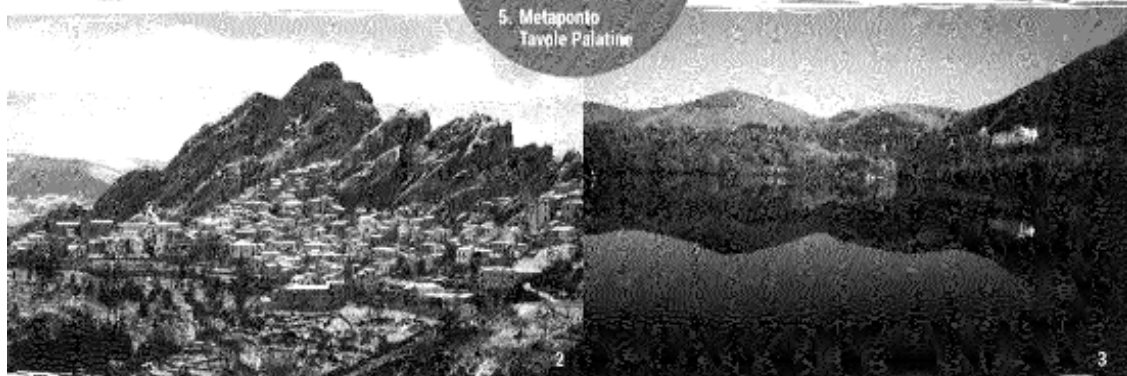
La Basilicata con **Matera, Capitale Europea della Cultura 2019**, è una perla verde di bellezze storico-naturalistiche, custode di una cultura millenaria, di tradizioni popolari radicate, di una gastronomia genuina, fatta di odori e sapori semplici. Qui il calore e l'ospitalità della gente regalano emozioni indimenticabili. Ogni percorso una storia, ogni storia un'emozione, ogni emozione un luogo da ricordare.

I paesaggi biblici della Murgia intorno a Matera, brulli e arsi dal sole come pochi, sono progni di silenzi e densi di una spiritualità che riconcilia con se stessi. Passeggiare tra i vicoli materani illuminati da luci calde e sfiorare le opere di grandi artisti come Dalì, allestite tra le famose abitazioni di un tempo, è come entrare in un sogno. Per coloro che sono a caccia di privacy e intimità non può passare inosservata l'anima verde della regione, rinvenibile già tra le strade del capoluogo, Potenza, in cui il trekking urbano si trasforma facilmente in pic-nic grazie alle aree verdi che circondano la città.

Una forza che si esprime al meglio con il **Parco Nazionale del Pollino**, Geoparco Unesco, in cui esplose una natura selvaggia abitata da esemplari faunistici rari e arricchita da tipicità botaniche come il pino loricato, il Parco dell'Appennino Lucano Val d'Agri-Lagonegrese, il Parco di Gallipoli Cognato, le Piccole Dolomiti Lucane e il Parco della Murgia Materana: oasi di pace e relax. Le sorprese naturalistiche però non finiscono qui. Anche il Vulture vanta un'area verde alquanto suggestiva, la **Riserva del Vulture** con i laghi di Monticchio di origine vulcanica. E, ancora, le romantiche Cascate di San Fele o la Riserva dei Calanchi di Montalbano Jonico, luoghi altrettanto speciali.

Camminare, andare in bici, respirare aria buona, fare sport all'aperto o semplicemente seguire i caratteristici sentieri che conducono ad antichi santuari arroccati su colli dai lineamenti morbidi o su montagne severe sgombera la mente dai pensieri che affollano la quotidianità con la possibilità di effettuare escursus storico-culturali.

1. Matera
2. Dolomiti Lucane
3. Vulture
Laghi di Monticchio
4. Maratea
Statua del Redentore
5. Metaponto
Tavole Palatine



2

3



È fra i castelli di federiciana memoria a Melfi, Lagopesole e Venosa, che si ode forte la voce della storia. Antichi borghi in cui si possono ammirare, indisturbati, i tanti tesori artistici e culturali custoditi fra le mura di musei e chiese, fruendo al contempo di rievocazioni storiche come il "Mondo di Federico II" all'interno del castello di Lagopesole, la "Storia bandita" ne la Grancia di Brincisi di Montagna, "La Città dell'Utopia" che narra a Campomaggiore Vecchio, "La Signora del Lago" a Nemoli, la magia del "Sogno di una notte a quel paese" a Colobraro. Suggerimenti letterari e si possono vivere nel Parco letterario di Isabella Morra, a Valsinni, nel Parco Carlo Levi di Aliano e in quello dedicato ad Albino Pierro, a Tursi. Per gli amanti del mare, la Basilicata propone soluzioni diverse. Magica e tutta da scoprire la costa tirrenica, un continuum di 30 km di piccole località ricche di antichi palazzi e luoghi di culto che si affacciano su una costiera dominata da **Cristo di Maratea** e caratterizzata da calette e insenature raggiungibili solo dal mare. Più adatta alle famiglie, inve-

ce, la **costa jonica** connotata da larghe spiagge e villaggi super attrezzati ma anche da un valore culturale alquanto importante dato dai siti archeologici presenti. Entrambi i litorali insigniti di "bandiera blu". Ma il territorio lucano è anche meta prediletta degli amanti di adrenalinici sport open air come parapendio e paracadutismo, rafting, di attività più tranquille come pesca e caccia e di nicchia come equitazione e golf, e per vivere emozioni forti ci sono il "Volo dell'angelo", sospesi tra le **Dolomiti Lucane**, il "Volo dell'aquila" di San Costantino Albanese, i "Ponti alla Luna" di Sasso di Castalda, le vie ferrate e il "Ponte nepalese" tra Pietrapertosa e Castelmezzano e il "Ponte tibetano" che collega l'antico Rione Sassi alla **Murgia materana**.



REGIONE BASILICATA



APT BASILICATA

MATERA 2019
OPEN FUTURE

www.basilicataturistica.it



Archivio Fotografico APT Basilicata

Matera/2



FATE SPAZIO!

Vecchia a chi? È la sede dell'unico centro di geodesia spaziale in Italia, è quasi interamente cablata, è il nodo digitale e scientifico di grandi progetti di ricerca gestiti dal Cnr, ha un nuovissimo hub tecnologico, un "acceleratore" della space economy e sarà fra le prime città 5G del continente

di Elena Del Savio foto di Toni Spagone/Realy Easy Star



Il Centro di geodesia spaziale di Matera, gestito dall'e-Geos, avrà venture fra l'Asi e Telespazio, si trova una decina di chilometri a est dei Sassi, sul versante orientale del Parco della Murgia materana.

San Giovanni Battista è una delle chiese più belle di Matera. Si affaccia sull'omonima piazza ed è uno dei più importanti lasciti romanici della città. Il portale di accesso ai solenni interni in pietra nuda non è quello originario, chiuso al principio del Seicento dall'edificio rosa pallido che fa da spalla alla chiesa. *“Chi vuol fare del Ciel un degno acquisto entri qui dentro a visitar gl' inferni con man porgente per amor di Cristo - An. Domini 1610”* si legge sulla cornice marcapiano della facciata, rivelando la prima

destinazione d'uso di quel fabbricato. Nel 1604 il palazzo che per 256 anni aveva ospitato l'ospedale, intitolato a san Rocco, protettore dalla peste e da ogni terribile epidemia o catastrofe, era diventato un convento e la città aveva bisogno di un nuovo nosocomio. E così fu costruita la nuova struttura, all'interno della quale la Confraternita degli Artisti fece erigere, nel 1615, la chiesetta di Cristo Flagellato, affrescata al principio del Seicento e ritornata alla luce durante un recente lavoro di restauro.

Nella piazza, l'elegante facciata di San Giovanni, con le sue arcate e la statua policroma del Battista fra il portale e il rosone preziosamente decorati, si prende la scena. Defilato in un angolo, l'anonimo, moderno e spoglio prospetto della chiesa di San Rocco passa quasi inosservato, retrocesso rispetto al fronte di un massiccio palazzetto a tre piani. Fino alla fine del 2018, quell'edificio – che cela un chiostro decentrato e un piccolo cortile sul retro chiuso dal groviglio di abitazioni lungo la selciata via San Rocco – era una delle sedi dell'Università della Basilicata. Ma la sua storia era iniziata nel 1348 come ospedale dei pellegrini e degli infermi, il primo della città, eretto insieme con l'attigua chiesa dopo un'epidemia di peste. Al principio del Seicento divenne il convento dei frati francescani riformati (e i malati furono trasferiti sul lato opposto della piazza, di fianco all'altra chiesa, quella bella), che si dedicarono all'insegnamento della teologia, e così fu fino al 1865. Tornato ospedale nell'ultimo scorcio del XIX secolo (e sino al 1961), negli anni Trenta fu alzato di due piani. Poi ha ospitato la biblioteca provinciale, un

liceo e infine l'università.

Da quest'anno il palazzetto inizia una nuova vita, al passo con i tempi e in linea con le ambizioni della città. Il Comune, proprietario dello stabile, ha infatti deciso di farne la sede, appositamente attrezzata e cablata con la fibra ottica, dell'“Hub per la ricerca e l'innovazione tecnologica”, incubatore di progetti di alto livello e di respiro internazionale. A muovere l'amministrazione è la volontà di un *“ripopolamento industriale della città”*, non per attrarre fabbriche o investimenti turistici, bensì per disegnare una forma di *“sviluppo produttivo, culturale e occupazionale”* che sia rispettoso – come dichiarato nella deliberazione del febbraio 2018 – del *“contesto fragile ed emotivamente coinvolgente del luogo”* e che *“proprio dal suo genius loci, dalla sua unicità non trasferibile, tragga linfa vitale per innalzare il livello di modernità e di competitività”*.

Per attrarre gli investimenti

Il Comune ha puntato sulla visibilità di Matera in quanto Capitale europea della cultura 2019, sulla costituzione (in corso) della Zona economica speciale (Zes) jonica, sul cablaggio a banda ultralarga del 70% delle unità immobiliari nel Comune, sulla rete wi-fi nel centro storico e nei Sassi e sul 5G, sperimentato già a partire da settembre 2017 nell'ambito del progetto “BariMatera5G”, che dovrebbe arrivare a coprire la totalità del territorio entro la fine del 2019. Le due città saranno fra le prime in Europa a testare servizi innovativi in diversi settori chiave. Nel centro lucano si punterà su turismo e cultura, per esempio per la visualizzazione e ricostruzione in 3D di siti archeologici e



Casa Cava: teatro e centro congressi allestiti in una seicentesca cava di tufo a pozzo (www.casacava.it).

musei, per vivere esperienze di realtà virtuale e aumentata anche di luoghi fisicamente inaccessibili. Accesa la prima antenna a marzo 2018, nel giro di un paio di mesi un visitatore, indossando un visore, ha potuto aggirarsi per le aree storiche toccando gli oggetti, incontrando nel mondo virtuale altri visitatori (fisicamente altrove), interagendo con loro e seguendo



Un raggio laser viene "sparato" dalla cupola del centro spaziale verso la rete di satelliti dell'International Laser Ranging Service (Iirs), dedicato alle misurazioni geodetiche: l'elaborazione dei dati e la guida del comitato direttivo dell'Iirs fanno capo alla stazione materana.

le indicazioni di una guida turistica (www.bartimatera3g.it).

Anche per la sua posizione in pieno centro storico, l'hub tecnologico è una sorta di fiore all'occhiello. Con un partner tecnico-scientifico come il Cnr e la collaborazione di diverse università, il Comune ha indetto un bando internazionale e sottoposto le candidature al vaglio di una commissione al fine di destinare gli spazi necessari allo sviluppo dei progetti. Oltre ad alcune *start-up* lucane, si sono presentati la Campania Newsteel, primo incubatore d'impresе innovative del Mezzogiorno certificato dal Decreto crescita 2.0, nato dalla collaborazione fra l'Università Federico II di Napoli e la Fondazione Idis-Città della Scienza; lo Scai Lab, polo di formazione, ricerca e sviluppo del gruppo Scai, che elabora soluzioni applicative e servizi Ict per aziende e istituzioni; la pavese FacilityLive, prima azienda non britannica ammessa all'Elite Programme del London Stock Exchange e fra i cinque fondatori della European Tech

Alliance, che ha sviluppato una piattaforma per la gestione delle informazioni contenente un motore di ricerca di nuova generazione brevettato in oltre 40 Paesi; l'Institute Without Boundaries, programma post laurea di design interdisciplinare per l'innovazione sociale, ambientale ed economica del George Brown College di Toronto, in Canada.



La sede di Openel Technologies, ideale

Da parte sua il Cnr insedia nella palazzina un nodo della rete Dariah (Digital Research Infrastructure for the Arts and Humanities), la più importante infrastruttura digitale europea nel settore delle scienze sociali e umanistiche. Non solo. L'hub diventa anche il polo italiano della Fet (Future and Emerging Technologies) Flagship in Quantum Technologies, un programma di ricerca decennale sulle tecnologie quantistiche promosso dalla Commissione europea nell'ambito del vasto programma quadro per la ricerca e l'innovazione battezzato "Horizon 2020".

L'atmosfera *technology-friendly*, in un contesto urbano civile, culturalmente stimolante e gradevole come è quello di Matera, si è costruita negli anni. Lanciando lo sguardo in un uscita socchiusa mentre si gira fra le piazzette e i vicoli dei Sassi, non è raro scorgere antichi ambienti "accesi" da lunghe file di monitor e spie led dei server. Fra i campi di ricerca in cui Matera eccelle a livello internazionale,

uno dei più consolidati è quello delle tecnologie spaziali applicate al telerilevamento, la forma d'inclagine aerea e satellitare per l'osservazione e lo studio del nostro pianeta e di tutto ciò che lo riguarda, dal buco nell'ozono al progredire della desertificazione. Tutto è iniziato nel 1983 con l'apertura del Centro di geodesia spaziale "Giuseppe Colombo", voluto dal Cnr, realizzato in collaborazione con la Nasa e la Regione Basilicata, e gestito da Telespazio, *joint venture* fra Leonardo (ex Finmeccanica) e Thales. Unico in Italia, il centro è passato nel 1988 alla neo costituita Agenzia spaziale italiana (Asi) e, nel tempo, si è dedicato anche alla robotica spaziale e alle missioni interplanetarie, per le quali svolge attività di simulazione e test a terra per i dispositivi impiegati nella raccolta di dati e materiali. Affiancato nel 1994 dal Centro spaziale di Matera di Telespazio, nel 2009 tutto il complesso è passato in gestione a e-Geos, *joint venture* fra Telespazio e Asi. Negli ultimi

anni, grazie al lavoro congiunto con l'Università di Padova effettuato utilizzando il Laser Ranging Observatory, sono state fatte scoperte importanti sulle comunicazioni quantistiche nello spazio, come il mantenimento dello stato di un fotone su un canale di telecomunicazioni, rendendo possibile lo scambio di messaggi cifrati inviolabili via satellite a circa mille chilometri dalla Terra (e ritorno).

A Matera, smart city, space economy, 5G e didattica innovativa sono diventati argomenti da grande pubblico: lo scorso ottobre, la manifestazione "Matera Space Days" ha programmato cinque giorni di incontri e divulgazione proprio sul tema delle infrastrutture spaziali. L'evento è stato ideato da SparkMe, acceleratore d'impresa nel campo delle tecnologie spaziali ideato da una delle più importanti aziende impegnate nel campo delle telecomunicazioni satellitari, Openet Technologies, nata a Matera quasi vent'anni fa.



Marchi storici

COSA VOLETE DI PIÙ?



Con il suo tormentone ha promosso di riflesso anche questa terra. Ora Amaro Lucano festeggia i 125 anni puntando su una filiera regionale delle erbe officinali

di Elena Bianchi

Un bicchiere raffreddato, una cascatella di cubetti di ghiaccio, Lucano e vermouth rosso in parti uguali, una spruzzata di soda e una fetta d'arancia: insomma, l'italianissimo Americano di James Bond alla maniera del *mixologist* newyorkese Tad Carducci, uno di quegli alchimisti contemporanei che giocano con le dosi e le temperature trascinandosi dietro il popolo della notte. Fra i cocktail preparati con l'amaro di famiglia, il Lucano Americano è il preferito di Francesco Vena, 32 anni, avvocato, nato a Ferrandina (Mt) e laureato alla Bocconi di Milano come il fratello maggiore Leonardo e la "sorellina" Letizia. E lui - che fa l'amministratore delegato nella srl presieduta dalla madre Rosiella Provinzano - è "uno della notte".

Sono anni che l'amaro ha smesso di essere (solo) l'"ammazzacaffè" della trattoria e il digestivo al bar della briscola,



Il alto, lo storico manifesto dell'Amaro Lucano con la "pacchiana", la contadina in costume tradizionale. Qui sopra e in alto a destra, la bottega aperta nel 2017 a Matera: uno store contemporaneo con elementi della vecchiaia apoteca.

reinventandosi una nuova vita come ingrediente giusto per la bevanda giusta da accompagnare a quel dolce di alta pasticceria o ai drink che rimano le lunghe serate nei locali. Vale anche per il Lucano, andato alla conquista del Nord America proprio grazie ai *bartender*-giocolieri. Insomma, il Lucano è partito da un po' per il mondo, portando già nel nome la propria identità ultrasecolare e l'inscindibile legame con il territorio d'origine, anche se nel 2012 ha messo casa anche a Milano, dove lavora la piccola schiera di giovani Vena.

La produzione, però, è là dove è sempre stata, cioè a Pisticci Scalo, una quarantina di chilometri a sud di Matera e alle spalle di Metaponto e del suo mare. L'azienda ha deciso di puntare ancora di più sulle origini proprio nel momento in cui il Lucano è tornato giovane e si è globalizzato. «Quattro-cinque anni fa abbiamo cambiato mentalità in un'economia in crescita e in un mercato mondiale fortemente competitivo, il consumatore vuole sapere ogni cosa di un prodotto, fin dal reperimento delle materie prime» racconta Francesco. Dopo l'esperienza pilota nel Pollino (www.evraitalia.it), la Coldiretti Basilicata e l'Agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura (AIsai) cercavano un "nome forte" per un progetto «altamente sfidante», come lo definisce l'Az di Lucano 1894 srl: dare vita a una filiera corta certificata delle erbe officinali da cui ottenere gli infusi che compongono l'amaro. Oltre una ventina le giovani realtà agricole che hanno risposto all'appello. «Se tutto andrà bene, cioè se le piantine messe a dimoza pochi mesi fa attecchiranno e saranno di qualità, entreranno in produzione nel 2021. Per ora stiamo parlando di una decina di specie. Per fare il Lucano ce ne vogliono oltre 30,



di cui si utilizzano parti diverse (in alcuni casi il fiore, in altri il frutto o la radice) reperite finora ovunque in Italia e anche fuori. L'idea è di arrivare a coltivarle tutte qui, ottenendo il 99 se non il 100% della materia prima in regione». Un Lucano tutto lucano, insomma. «Puntiamo a fare della Basilicata la terra delle erbe officinali, per poi arrivare a proteggere questo tipo di coltura – se si dimostrerà all'altezza e descrivibile al consumatore – con una sorta di Igp».

Come si sposa tutto questo con il mito della ricetta segreta tramandata di generazione in generazione e di cui ora sarebbe custode il padre di Francesco, Pasquale, nipote e omonimo del fondatore, che è alla guida della holding di famiglia? Semplice: non si sposa. La sempre più diffusa sensibilità rispetto alla tracciabilità fa a pugni con l'occultamento degli ingredienti. E poi ogni amaro vanta una ricetta segreta con una suggestiva storia che affonda in un passato più o meno remoto. «A parte il fatto che l'unicità è comunque data dal

tipo di trattamento cui vengono sottoposte le erbe, è proprio così: la certificazione e la trasparenza sono oggi gli aspetti più importanti, e su quelli puntiamo», chiarisce Vena. Anche perché presto arriverà il regolamento europeo che imporrà l'etichettatura "parlante" anche a vino e *spirits*, finora esclusi da norme che invece riguardano il resto del comparto agroalimentare.

Questo, per Lucano, al 125° compleanno, sarà un anno importante. «Non siamo solo partner commerciali di Matera 2019, ma anche culturali. Nella prima metà di marzo, accanto alla fabbrica, inaugureremo Essenza, un nuovissimo contenitore che ospiterà cinque eventi» conclude Vena. «Si faranno a partire dalla stagione estiva, quando i visitatori potranno godere al massimo della corte con il giardino di erbe officinali», con quella trentina di specie con cui si fa l'amaro, dall'assenzio romano alla salvia sclarea, dall'achillea moscata al cardo santo, dalla genziana all'angelica, al sambuco, alla ruta e all'aloe. E la ricetta segreta sarà già un po' meno segreta...

Notizie e consigli

ANDAMENTO LENTO

INFORMAZIONI

APT Basilicata

"Basilicata, bella scoperta!" è il *clavis* usato dall'Agenzia di promozione territoriale della regione per invitare i viaggiatori a trascorrere una vacanza da queste parti (sgotto, la costa nei pressi di Maratea). Sebbene ancora in fase di sperimentazione, il portale internet è ricco di informazioni di agevole consultazione e contiene - oltre alla doverosa area dedicata a Matera "Capitale europea della Cultura 2019" - sezioni tematiche, una lista degli eventi e proposte per il pernottamento, dagli alberghi di charme ai B&B. Molto utile è quella nella quale si possono scaricare guide e brochure in formato pdf che descrivono in dettaglio itinerari (dalla Basilicata sacra a quella sulle tracce di Federico II, ai percorsi nelle atmosfere degli scrittori) e i modi di viaggiare, facendo trekking, arrampicata, rafting o ciclismo, durante una vacanza in camper o con i bambini. Oppure, ancora, alla ricerca di miti e tradizioni, artigianato tipico e specialità della cucina. È disponibile infine un elenco di tutti i borghi con relativo indirizzo delle locali sedi di promozione turistica aperte al pubblico.

Info

- Via de' Galilei 89, Potenza
- tel. 0971 507611
- www.basilicataturistica.it

Basilicata da vedere

Creata da tre giovani professionisti, è il sito di un progetto per la promozione di un turismo consapevole e sostenibile in una terra ricca di storie che si tramandano di generazione in generazione. Gli itinerari tematici proposti sono davvero ben costruiti e possono essere seguiti passo per passo in modo indipendente, c'è comunque una sezione, con relativi prezzi, per tour tra i castelli, in mountain bike o alla scoperta del Vulture.

Info

- www.basilicatadavedere.com

COME ARRIVARE E COME MUOVERSI

In Basilicata, ancora così legata alle sue radici antiche, un *on the road* diventa spesso un'esotica avventura. Indicata, quindi, l'auto (anche a noleggio, dopo essere atterrati all'aeroporto di Bari Palese, servito da Alitalia e da svariate compagnie low cost), ma si potrebbe anche scegliere di provare l'ebbrezza di spostarsi con i mezzi pubblici.

NIBNO

Se Potenza è servita dalle linee delle Ferrovie dello Stato (si può prendere il treno ad alta velocità, scendere a Salerno e salire sull'Intercity Napoli-Taranto), a Matera le Fs non sono arrivate. La città dei Sassi è

servita dalla linea a scartamento ridotto delle Ferrovie Appulo-Lucane che la collega a Bari, a 60 chilometri di distanza, in un tempo che va dai 60 ai 90 minuti. Le Tal effettuano inoltre le tratte Bari-Potenza e Avigliano-Potenza: i biglietti sono acquistabili on line. Da pochi mesi, poi, i due capoluoghi lucani sono collegate al Nord grazie a Italo, che unisce al treno ad alta velocità il servizio Italo-bus da Salerno e Taranto. Il biglietto è acquistabile sul sito di Italo ed è valido esclusivamente per la combinazione autobus + treno.

Ferrovie Appulo-Lucane

- www.ferrovieappulolucane.it

Italo

- www.italotreno.it

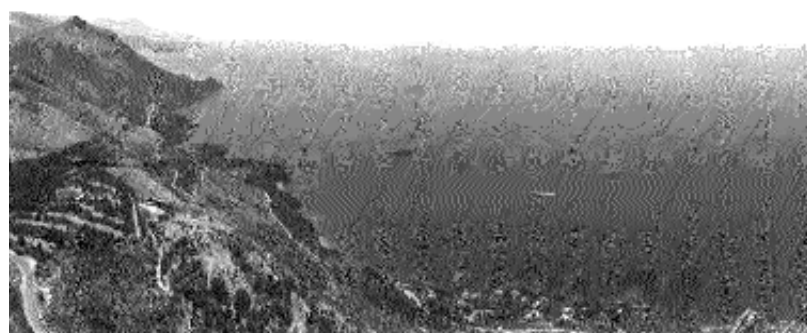
NBIS

Potenza e Matera sono ben collegate con tutta Italia grazie al servizio low cost di trasporto su ruote di FlixBus (i prezzi, per esempio, partono da 4,99 euro per il Bari-Matera e da 17,99 euro per il Roma-Matera). Fra le altre compagnie a collegare i due capoluoghi lucani con le principali città della Penisola si segnalano le autolinee Liscio, Sita e Marozzi. Infine, e sebbene non si sia rivelato "performante", il consorzio Cotrab ha in gestione i trasporti pubblici su strada per collegare in modo capillare e abbastanza frequente i Comuni del suo territorio. Un'avvertenza: per quest'ultimo non è possibile acquistare biglietti on line e anche la tabella degli orari e delle tratte disponibili in rete potrebbe non essere aggiornata.

FlixBus

- www.flixbus.it
- www.autolineeliscio.it
- www.sitas.it/trasporti/
- www.marozzi.it
- www.cotrab.it

a cura di
Jasmina Trifoni



Natura e sport

D'ACQUA E ARIA



Dalle vette del Pollino fino al mare, la Basilicata regala agli appassionati dell'*avida* molte di grande interesse naturalistico, adatte sia a chi ama la contemplazione di paesaggi arcaici e solitari sia a chi cerca una scarica di adrenalina.

Escursione fra i calanchi

Nel Quaternario questo era un feudo marino. Oggi invece, lino di calanchi che digradano ripidi verso campi coltivati, boschi e macchia mediterranea, il territorio della Riserva regionale di Montalbano Jonico è un museo a cielo aperto di geologia e paleontologia unico al mondo. Situato a poca distanza dalle spiagge di Policoro e Pisticci, è solcato da sentieri panoramici - «enti appiedi» - che collegano lo storico borgo di Montalbano Jonico ai terreni della Val d'Agri, attraversando diversi siti di interesse, primo fra tutti la Tempia Petrolia (in alto a destra), un pinacolo di roccia che emerge solitario da una piana agiulosa.

Dentro a educazione ambientale "I Calanchi"

- via Roma 63, Montalbano Jonico (M)
- tel. 327 7638797
- www.calanchi.com

La balena di Matera

Nel 2006, sulle sponde del lago di San Giuliano, a poca distanza da Matera, è stato rinvenuto il fossile di una balena del Pleistocene. Quell'inverso artificiale, i boschi e i tratti di fiume a monte e a valle di esso racchiudono anche altre meraviglie. Qui è stata istituita un'Oasi del Wwf che protegge una delle zone umide più estese della regione, dove è possibile avvistare una ricca avifauna, dalle cicogne agli aironi bianchi maggiori, dagli

aironi rossi alle spatole, dalle gru ai cavalieri d'Italia. Inoltre, sono stati allestiti sentieri e aree attrezzate per l'arrampicata sportiva.

Oasi Wwf Lago di San Giuliano

- contrada Lago di San Giuliano, Miglionico (M)
- tel. 328 7338268
- www.wwf.it/asi/basilicata/lago_di_san_giuliano

Nella Svizzera lucana

Per i paesaggi montani e i due laghi nelle caldere di un vulcano estinto (vedere a pag. 96), la zona di Rionero del Vulturno è la Svizzera lucana. Proprio nell'acqua dei laghi di Monticchio si specchia la medievale abbazia di San Michele Arcangelo, sede del Museo di Storia naturale del Vulturno, che racconta la geologia, la flora, la

fauna e il cammino dell'uomo dai resti, rinvenuti qui, dell'*Homo erectus* di Atella fino ai giorni nostri. Ci sono poi itinerari da fare a piedi o in auto, come la Strada delle Acque, scandita da sorgenti di acqua minerale effervescente naturale, o il sentiero nella Riserva di Grotticelle di Monticchio, istituita per tutelare l'habitat della rara farfalla *Acanthobrama encyrtus*, un fossile vivente del Miocene (a destra) per gli itinerari. www.livemvulture.it).

Museo di Storia naturale del Vulturno

- laghi Monticchio (Pz)
- tel. 0972 731028
- www.museodelvulture.it
- orari: 9:30-14:30-17:30, da martedì a venerdì solo di mattina; chiuso lunedì
- ingresso: 3 euro



DAGLI APPENNINI ALLA LUNA

In attesa dell'apertura del Ponte fra i Due Parchi (vedere l'articolo a pag. 44), il posto tibetano più lungo e spettacolare d'Italia resta quello di Sasso di Castellina, nel cuore dell'Appennino lucano, e percorrerlo non è un'esperienza per chi soffre di vertigini. In realtà, i ponti sono due: il primo, al limitare del borgo, regala un'esperienza di allenamento, dato che è lungo "appena" 90 metri ed è sospeso a 75 metri di altezza. Attraversato questo "ostacolo", una passeggiata di un quarto d'ora conduce al grandioso Ponte alla Luna (sotto), lungo 300 metri suddivisi in 650 gradini orizzontali e sospeso nel vuoto a 120 metri di altezza sopra il fesso Avenazzo. Il nome è un omaggio al più illustre figlio di Sasso di Castellina, Rocco Petrone: nato negli Usa da genitori emigrati da qui, è stato l'ingegnere aerospaziale a capo della missione Apollo 11 che il 21 luglio 1969 ha portato il primo uomo sulla Luna. Chi è in cerca di emozioni ancora più forti può volare dal borgo di Castelmezzano (a 1.019 metri di altitudine) a quello di Pietrapertosa (a 855 metri) assicurando a un cavo d'acciaio, percorrendo una distanza di 1.452 metri a una velocità di 120 chilometri orari. E se il Volo dell'Angelo è l'esperienza a più alto tasso di adrenalina delle Dolomiti Lucane, è bene sapere che quella più magica è compiere il Percorso delle Sette Pietre fra Castelmezzano e Pietrapertosa: qui, immersi nella natura e in sette tappe scandite da altrettante pietre-menhir, si vivono le antiche leggende delle streghe di queste montagne.

Ponte alla Luna

- Sasso di Castellina (Pz)
- tel. 347 0779161
- www.pontelibeano.sassodicastellina.com
- prezzi: 15 euro compresa l'affiezzatura

Volo dell'Angelo

- Castelmezzano (Pz)
- tel. 331 9340456
- www.volodellangelo.com
- prezzi: 30 euro (solo singolo); e 50 euro (volo in coppia)



Ristoranti

RICCHI E POVERI



REDAZIONE L'

Osti d'alta quota e chef con la stella portano avanti una tradizione gastronomica che ha fatto della povertà degli ingredienti la sua grande ricchezza. Sapendo innovare senza eccessi modaioli.

Matera Baccanti

Magnifiche sale in grotta (sopra) - e, nella bella stagione, una corte altrettanto magica - sono la degna scenografia di un pasto più

che soddisfacente, nel quale si gustano piatti del territorio "riemodernati" e presentati con gusto per l'estetica. Fra questi spiccano le polpette di bollito in ristretto di brodo e funghi cardoncelli e i calzocelli di ricotta, baccalà e pesto di fichi secchi. Notevoli la selezione di formaggi lucani, i dolci e la lista dei vini, con forte accento regionale.

Info

- via Sant'Angelo 58-61
- tel. 0835 333704
- www.baccanti-ristorante.it
- prezzi: sui 40-50 euro

L'Abbondanza Lucana

Basta il nome: Francesco Abbondanza è uno dei personaggi di Matera e nel suo elegante locale nei Sassi propone una cucina che mette in risalto i prodotti che sono il vanto di questa terra. Le paste fatte in casa sono condite con peperoni cruschi, salame pezzente (vedere a pagina 138), patate del Pollino e pistacchio di Stigliano, mentre tra i secondi spiccano l'agnello all'aghanico e la zuppa di cinghiale alla

lucana. Un avviso: la serie di antipasti della casa, serviti - nemmeno a dirlo - in abbondanza, sono da soli un pasto completo (a sinistra, in basso).

Info

- via Guozzi 11, Scosso Coveso
- tel. 0835 334974
- prezzi: sui 40-50 euro

Avigliano (Pz)

Osteria Gagliardi

Prende il nome dallo splendido palazzo nobiliare in tuffo che la ospita: qui viene portata in tavola una ricercata rielaborazione delle ricette della zona. L'ingrediente principe è il baccalà, servito in sei preparazioni nell'antipasto, a fare da ripieno dei ravioli impastati con gli spinaci e cotti al vapore con peperone crusco e il suo olio di finitura.

Info

- via Martin Ungheles 19
- tel. 0971 700743
- www.osteriagagliardi.it
- prezzi: sui 25-40 euro

Bernalda (Mt)

La Locandiera

In sala ci sono mamma Maria e i figli Mariangela e Francesco (che, perfetto

LA STELLA DI VITANTONIO LOMBARDO...

Era partito dalla Basilicata per fare un giro nelle migliori cucine d'Italia. Avevo fatto pratica da Vissani e più su, a Rivo di, da Scabro (che considero il suo maestro e il suo più caro amico). Poi era tornato al Sud, nel Cilento, dove aveva fatto meritare una stella alla Luanda Severino di Caggiano. Dal 2018 Vitantonio Lombardo è di nuovo nella sua terra, dove sono bastati pochi mesi per far accendere la stella Michelin sul ristorante che porta il suo nome, nel ventre dei Sassi. La cucina di questo 40enne con gli occhiali da intellettuale e il fisico ampulante da astro è allo stesso tempo di pancia, di cuore e di raffinata intelligenza (qui a lato). Battezzati "Materica" e "Materica", i suoi due menù giocano con le parole e con

gli ingredienti, che - come ama ripetere - sono "a chilometro buono" più che "a chilometro zero". Nel primo, per esempio, ci si fa trasportare nella "Murgia vista drone" (cicoria, ostrica e melo verde) e ci si concede il "Cappuccino materano" (e cioè cavatelli di grano arso in zuppa di caciopata, baccalà e caffè), mentre nel secondo si incontra lo strano "CataMarro" (calamari, anibello d'agnello e pezzente) e ci si gode la "Neve d'aurum" (rape, albici e spuma di uzzavelloni). Tutte queste, e molte altre, assolute bontà compongono un pasto che non può che destare meraviglia.

la stessa che si prova scoprendo il centro storico di Matera.

Vitantonio Lombardo

- via Madonna delle Virelli 13-14, Matera
- tel. 0835 335475
- www.ristorante.it
- prezzi: menù degustazione a 70 e 80 euro





sommelier, ha lavorato con Bottura e Crippa), mentre i fratelli sono il regno della zia Clara. La sua parmigiana di melanzane non teme ritagli e così le sagne con peperone crusco e mollica di pane, le polpette di pane nel sugo di pomodoro e le crostate con marmellate fatte in casa. Degne di nota e ben presentate anche le proposte più creative.

Info

- corso Umberto I 194
- tel. 0835 543241
- www.trattorialeccoconciato.it
- prezzi: 25-40 euro

Castelmazzano (Pz)

Al Becco della Civetta

Nel borgo-presepe nel cuore delle Dolomiti Lucane, questa bella trattoria (con carriera celebre, e con raffinatezza, la tradizione. Gli antipasti – salumi, latticini e verdure fritte – sono già una festa, che prosegue degnamente con robusti primi e secondi, come la pasta fresca con salsiccia, funghi e castagne e il malalino nero arrosto. Per dessert, sono da provare i gelati fatti in casa con latte vaccino o di asina.

Info

- via I Maglietta 7
- tel. 0971 986249
- www.beccodellacivetta.it
- prezzi: menù degustazione a 35 euro

Meli (Pz)

Agriturismo La Villa

Una brigata giovane ed entusiasta anima questo agriturismo (in alto) che conquista gli ospiti con la sua proposta dei sapori più autentici della gastronomia del Vulture. Fra gli antipasti, il semplice e peraltro nuovo fritto con peperoni cruschi: si prosegue con robusti primi come gli

strascinati al ragù e con secondi come l'agnello alla brace con erbe aromatiche e il capocollo di maiale alla griglia. Bisogna però lasciare spazio agli ottimi dolci. Di rilievo la selezione di vini, aglianico in testa, e distillati locali.

Info

- contrada Covelanzen
- tel. 0972 236008
- prezzi: sui 30 euro

Polenza

Antica osteria Marconi

Oltre vent'anni di onorata attività e una proposta sempre giovane che, se tiene in altro la grande tradizione lucana, non disdegna di avventurarsi su strade creative (a destra, sotto, un piatto di mezzi maccheroni). Per esempio, il tipico baccalà viene abbinato alla dolcezza acidula della gelatina di fragole e della polvere di olive di Ferrandina, mentre un'altra polvere, questa volta di alghe, dà vivacità agli spaghetti di vongole veraci e crema all'aglio, si passa poi a un grande classico, il capocollo di maiale, ingentilito dalle crema di pistacchi. Degna di nota la cantina.

Info

- via Marconi 223
- tel. 0971 569000
- www.anticaosteriamarconi.it
- prezzi: menù ca 37 euro, olio d'oliva sui 50 euro

Rotondella (M)

La Mangiatoia

Abbarbicata a 570 metri di altitudine fra la costa e i boschi – e per questo nota come "il balcone dello Jonio" – Rotondella merita la visita, oltre che per il panorama, per questa storica osteria. Sebbene si mangi anche un'ottima pizza, qui sono da assa-

...E LE VITTE DI FEDERICO VALICENTI

Il nome del suo ristorante, *Luna Rossa*, evoca mare, vele e venti. E invece si trova in un borgo a 926 metri di quota, Terranova di Pollino, nel cuore del parco nazionale, che ha una tradizione legata all'arte degli zampognari, la neve e i più litorali. Quella di Valicenti, che è nato nel 1958 (forse il 21 forse il 22 marzo, come racconta agli ospiti in una storia davvero gustosa), è una cucina di montagna, con

ingredienti rievocati con cura maniacale e un ritmo "slow". Così lento che si è impegnato a creare nelle pieghe della storia ricette dimenticate, come quelle che compongono il più curioso dei suoi menù degustazione, chiamato "Cucina dialettale, la Storia a tavola: un piatto una storia, una storia un piatto": dalla

"ciambottella", un panino di lievito madre ripieno di verdure di stagione (ogni sabato) alla trippa a "scapacia" con carezze di tartufo, menta e salvia, fino ai scicenteschi "caponti delle donne monache", una pasta ripiena di ricotta al profumo di limone, caronella, gorce di cotto e liquorizia. Anche l'altro menù degustazione, dedicato ai sapori del Pollino, e quello alla carta, sono divertenti da leggere e soprattutto buoni da gustare, in un racconto del territorio che fa venire il desiderio di tornare, a dispetto della strada lunga e impervia per arrivare fin quasi

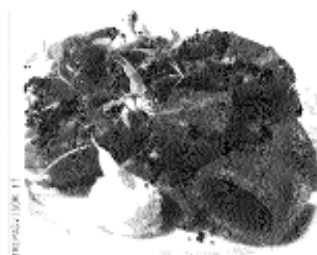
Luna Rossa

- via Marconi 18, Terranova di Pollino (Pz)
- tel. 0973 93254
- www.lunarovallioesti.it
- prezzi: menù degustazione a 25 e 35 euro

giare i pasticcini (piccoli calzoni ripieni di carne tagliata a punta di coltello), formaggi e salumi locali serviti con l'araba, il pane della casa portato in tavola ancora fumante, i frizzilli fatti in casa con sugo di carne di agnello e mollica di pane raffermo, e le carni alla brace, si tratti di agnello, capretto o vitello podolico. Da non perdere, infine, i pasticcini di ceci, cioccolato e cannella.

Info

- via Golfo 23
- tel. 0835 504440
- prezzi: 20-25 euro



Cucina



VERDE, ORO E...

"Inde domum me ad porri et ceci refero laganeque autram" ("Quindi me ne torno a casa al mio piatto di porri, ceci e lagane"). Contenuta nelle *Satire* di Orazio, questa è la prima frase della storia della letteratura a contenere un riferimento alla pasta. E dà la paternità all'al-

limento più comune e amato della cucina italiana alla Lucania: Orazio era nato nel 55 a.C. a Venusia, nel Vulture, e il suo piatto di casa erano le lagane, ancora oggi nel novero dei formati di pasta fresca tipici di questa terra. Che detiene anche altri gustosi primati.

Ulivi dappertutto

Gli ulivi definiscono il paesaggio del Vulture, della Val d'Agri e della collina materana e occupano circa 30mila ettari. La regione, che vanta antiche piante (a sinistra, in alto), ha 27 cultivar autoctone. Fra queste, la più celebre è la majolica, che regala un olio fruttato medio con delicate note di erba falciata, carciole, mela e mandorla che si sposa alla perfezione con legumi e carni rosse; è ideale anche per la produzione della tradizionale oliva infornata, da gustare condita con olio extravergine, aglio, scorze d'arancia e limone in accompagnamento a salumi e formaggi. L'oliva infornata di Ferrandina (dal nome del borgo che, da tre secoli, porta avanti la tradizione di prepararla, in autunno) è protetta da un Presidio Slow Food (www.slowfood.it).



IL CROCCANTE "CORNETTO" DI MATERA

Un pane di forma di semola rimacinata e/o semolato di grano duro, con la crosta spessa e croccante, la mollica color giallo paglierino sbavolata in modo irregolare, un profumo indimenticabile e, non ultima, la proprietà di rimanere fragrante per variati giorni: è il pane di Matera, che ha ottenuto il marchio Igp nel 2008 (ma il concorso di tutela ha poi riscritto il disciplinare, pubblicato ed entrato in vigore al principio del 2018). Quel prodotto dalla caratteristica forma "a cornetto" o "olio" (a [sinistra](#)) è il risultato di una tradizione ultracentenaria nei Sassi. A metà Ottocento la "filiera" poteva contare su diversi mulini e una rete di forni pubblici. Lì ogni famiglia portava a cuocere le sue pagotto

ottenute con lievito madre alimentato con frutta stagionata secondo una modalità tramandata di generazione in generazione, dopo aver praticato sulla superficie dell'impasto un taglio a croce per favorire la cottura omogenea e averci impresso un marchio con le iniziali del capofamiglia, per renderle riconoscibili. Oggi il consorzio riunisce quattro forni storici (a [sinistra](#), il forno a legna nel laboratorio in via Italia del Panificio Ciforelli, che fu aperto nel 1947 nel rione Picciannello e oggi ha tre punti vendita), il Molino Braschetti di Grottole di Lucania e gli agricoltori del Consorzio di sviluppo delle colline materane, da cui deve provenire la materia prima, che non può prescindere da scoppi locali e vecchie varietà (cappelli, duro lucano, caputo e appulo).



Panificio Ciforelli • via Italia 17
• tel. 0835 385630 • www.panificiociforelli.it

Pane e pace - Antico forno a legna
• via Carere 49E • tel. 0835 334138

Il forno di Gennaro
• via Nazionale 52 • tel. 0835 385656
• www.illan.co/igp/area.com

Panificio fratelli De Palo
• piazza degli Otri 53-55 • tel. 0835 382802

Antichi sapori del borgo
• via Tagliamento 39 • tel. 0835 307334
• <http://www.ichisoprideiborgo.it>

fondazione-lowfood.com/it/presidi-slow-food/oliva-informata-di-ferrandina). Due ottimi indirizzi per fare acquisti sono il pluripremiato Frantoio oleario Valluzzi e l'azienda Croverde lucano. Per scoprire storie e curiosità sull'olio, invece, vale la visita il Moom (Matera Olive Oil Museum), in un settecentesco frantoio ipogeo nel cuore dei Sassi (foto grande a sinistra).

Frantoio oleario Valluzzi

• via A. De Gasperi 121, San Mauro Forte (M)
• tel. 0835 674470
• www.frantoioliva.it

Croverde lucano

• Ss 407 Basentona, bivio per Ferrandina (M)
• tel. 0835 754806
• www.croverdelucano.it

Matera Olive Oil Museum (Moom)

• via I. Casarucci 3, Marone
• tel. 380 7015042
• www.moom.bio
• orari solo visite guidate su prenotazione (5 euro)

Luganega o lucanica?

In Lombardia e Veneto è una specialità. Ma, stando a Marco Terenzio Varrone (II sec. a.C.) che ne scrisse nel suo *De lingua latina*, la carne tritata e insaccata in un budello ha origini lucane (da cui lucanica). In Basilicata la si produce con spalla di maiale tagliata a punta di coltello, semi di finocchio e peperoncino, nella versione piccante, e può essere gustata fresca o stagionata. Se la lucanica è un vanto della regione, fra gli insaccati il monumento è il salame pezzente, tutelato da un Presidio Slow Food (www.fondazione-lowfood.com/it/presidi-slow-food/pezzente-della-montagna-materana). È fatto con i tagli poveri del maiale nero di Lucania (una razza rustica autoctona allevata da alcuni produttori allo stato semibrado: www.suionero.lucano.it) conditi con peperone di Senise tritato, aglio

fresco, finocchietto e sale marino. Ecco due mete per acquistare ottimi salumi.

Azienda agricola Armiesto

• contrada Spere, Ichie (Pz)
• tel. 328 5887964

Salumificio La Lucanica

De Santi
• via Amone 13, Gorgoglione (M)
• tel. 346 6357339

Il bovino primigenio

Un tempo diffusa in tutta Italia, la razza podolica dal mantto grigio e dalle lunghe corna – che, secondo alcuni esperti, sarebbe la discendente diretta dell'uro (*Bos primigenius*), il primo bovino addomesticato – è diventata il dinosauro dei bovini. Ne sono rimasti 25mila esemplari, dato che allevarla è una faccenda che ha a che fare con l'amore e non con la convenienza: deve vivere in stato semibrado e produce poco latte, seppure di straordinaria qualità, dal quale si ricava, fra l'altro, il caciocavallo podolico, il formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma a pera, con la "cestina", che è il simbolo della tradizione casaria del Sud. Per questo, grazie a un'iniziativa dell'associazione nazionale "Formaggi sotto il cielo", che riunisce i produttori che allevano gli animali al pascolo (www.arifosc.it), è nato il Presidio Slow Food del caciocavallo podolico della Basilicata, con l'intento di incrementarne l'intera filiera produttiva e l'allevamento sia da latte sia da carne (www.fondazione-lowfood.com/it/presidi-slow-food/caciocavallo-podolico-della-basilicata). Nell'Appennino potentino, l'azienda agricola Pessolani è la meta per acquistare caciocavallo e altri buonissimi formaggi freschi e stagionati, oltre che carne di podolica.

Azienda agricola Pessolani

• contrada Visoig'etta, Abriolo (Pz)
• tel. 0971 923021
• www.case.uscife.it

ROSSO E CRUSCO

A fine estate i balconi dei borghi lucani vengono ornati dalle "serre" di peperoni, lunghe ghirlande di peperoni messi a essiccare al sole (qui a lato). Provetti dal marchio Igo, i peperoni di Senise, dal nome del paese alle pendici del Pollino che ne è il centro di coltivazione, vennero portati qui dalle Antille nel XVI secolo dai dominatori spagnoli. Con una forma antica (sebbene con lievi

differenze nelle tre varianti: "appuntito", "umino" e "tronco"), dal colore rosso acceso e di piccole dimensioni, sembrerebbero parenti stretti e altrettanto arrabbiati del vicino peperoncino calabrese. Il peperone di Senise, o "*Capsicum annuum*", invece, ha un sapore dolce e aromatico e contiene il 30% di vitamina C in più rispetto a tutti gli altri tipi. Tanti è, da queste parti lo chiamano "zafaran", in una ricomposita associazione gustativa con lo zafferano, la più preziosa delle spezie. Macinato, viene aggiunto alla carne di maiale per preparare salumi; dà però il meglio di sé fritto in olio d'oliva per diventare "crusco", cioè croccante. Così lo si mangia come fosse una patatina da aperitivo o lo si usa per dare un tocco a ricette come il baccalà all'Aviglianese e gli strascinati mollicati, una pasta fresca che viene allungata ("trascinata") con le dita e condita con peperoni cruschi e mollica di pane raffermo abbrustolito. Le buste o i barattoli di peperoni di Senise sono fra i più gustosi souvenir lucani. Due ottimi luoghi per acquistarli dal coltivatore sono le aziende agricole Gazzano - Sole rosso di Senise e Agripeppers di Banzi, entrambe nel Potenza: propongono anche chips di peperoni cruschi, confetture e salse di pomodoro al peperone (nelle foto qui sopra).

Con una forma antica (sebbene con lievi differenze nelle tre varianti: "appuntito", "umino" e "tronco"), dal colore rosso acceso e di piccole dimensioni, sembrerebbero parenti stretti e altrettanto arrabbiati del vicino peperoncino calabrese. Il peperone di Senise, o "*Capsicum annuum*", invece, ha un sapore dolce e aromatico e contiene il 30% di vitamina C in più rispetto a tutti gli altri tipi. Tanti è, da queste parti lo chiamano "zafaran", in una ricomposita associazione gustativa con lo zafferano, la più preziosa delle spezie. Macinato, viene aggiunto alla carne di maiale per preparare salumi; dà però il meglio di sé fritto in olio d'oliva per diventare "crusco", cioè croccante. Così lo si mangia come fosse una patatina da aperitivo o lo si usa per dare un tocco a ricette come il baccalà all'Aviglianese e gli strascinati mollicati, una pasta fresca che viene allungata ("trascinata") con le dita e condita con peperoni cruschi e mollica di pane raffermo abbrustolito. Le buste o i barattoli di peperoni di Senise sono fra i più gustosi souvenir lucani. Due ottimi luoghi per acquistarli dal coltivatore sono le aziende agricole Gazzano - Sole rosso di Senise e Agripeppers di Banzi, entrambe nel Potenza: propongono anche chips di peperoni cruschi, confetture e salse di pomodoro al peperone (nelle foto qui sopra).

Azienda Agricola Gazzano - Sole rosso • contrada Coppucchi, Senise (Pz) • tel. 338 9099654 • www.agricolagazzanoecolersso.it
Agripeppers • contrada Peruzzeta, Banzi (Pz) • tel. 0972 45608 • www.agripepper.it



Alberghi

BENVENUTI IN FATTORIA

**Atella (Pz)****Villa delle Rose**

A 900 metri di altitudine, nei pressi dei laghi di Monticchio, nel Vulture, è una fattoria che produce formaggi, salumi, cereali, ortaggi, olive, erbe aromatiche e frutta biologici. Per gli ospiti ci sono 6 camere del delizioso bb-b annesso, decorate a motivi floreali.

Info

- Località Masseria della Croce Monticchio
- tel. 0972 715161
- www.villedellerose.basilicata.it
- prezzi doppia a 69 euro

Bernalda (Mt)**Masseria Cardillo**

A poca distanza da Matera e dalla costa jonica, è un'a-

zienda dove si alleva bestiame e si coltivano frutta da tavola e uve per vini doc. Al contempo, è uno degli agriturismi più prelibati della regione: le camere sono stalle ricavate nei settecenteschi granai (a sinistra) e così il ristorante, che propone una cucina dai sapori forti e genuini. Nella tenuta ci sono piscina e campi da tennis.

Info

- Ss 407 Barentano km 96
- tel. 0835 748992
- www.masseriocardillo.it
- prezzi doppia a 60-80 euro

Castelmezzano (Pz)**Grotta dell'Ermita**

Nel parco di Gallipoli Cugnato - Piccole Dolomiti Lucane, questo agriturismo è

ospitato in un borgo rurale cinquecentesco e offre un'ospitalità semplice e schietta, in camere linde, e una cucina di gran livello. E anche una fattoria didattica e un centro ippico, e offre la possibilità di fare giri a cavallo nei boschi, fino ad arrivare al celebre Volo dell'Angelo (vedere a pag. 135).

Info

- contrada Collesca 1
- tel. 0971 886314
- www.grottaell'eremita.com
- prezzi doppia a 60 euro

Montescaglioso (Mt)**L'Orto di Lucania**

In uno scenario agreste a dieci chilometri da Matera, i fratelli Spada coltivano ortaggi biologici e si dedicano con passione all'ospitalità: nella proprietà (sopra) ci sono un ristorante (che serve piatti preparati con ingredienti a chilometro zero), camere e appartamenti di varie dimensioni, una piscina, tanto verde e aria buona. E ci sono bici a disposizione.

Info

- contrada Dogana
- Ss 175 km 13,2
- tel. 333 9802592
- www.ortolucania.it
- prezzi appartamento con 2 posti letto da 60 euro

NELL'EX CONVENTO DELLE MONACHE

C'è chi ha definito Maratea un'Amalfi senza turisti. E questo delizioso centro affacciato sul Tirreno è ancora "quasi" segreto al turismo di massa e mantiene un'atmosfera "local" anche nei mesi estivi. Per chi cerca la quiete - e la stile - un soggiorno in questo albergo è una scelta perfetta. È stato ricavato nel settecentesco monastero delle suore vissantinesi, l'Ordine monastico della Visitazione di Santa Maria

fondata nel 1610 da san Francesco di Sales: le 27 camere e gli spazi comuni sono arredati con un riuso mix di arredi d'alta epoca e opere d'arte contemporanea. Il ristorante il Scoglio

propone agli ospiti una cucina con forti note territoriali, mentre il cocktail bar non sfuggirebbe in una capitale. E c'è un ampio giardino panoramico ornato di bouganville con al centro una piscina (qui sopra). La locanda è aperta dal 10 maggio a dicembre e, nei mesi estivi, offre un servizio di navetta, sdraio e ombrellone gratuiti in una sezione riservata della spiaggia di La Secca, uno degli angoli più suggestivi della costa di Maratea, con un

mare limpido e protetto da una cortina di scogli e macchia mediterranea.

La locanda delle Dorne Monache

- via Mazzini 4, Maratea (Pz)
- tel. 0973 836139
- www.locandamonache.com
- prezzi doppia da 115 euro



IL LUSO DI UNA NOTTE NEI SASSI

È ormai un lontano ricordo il tempo in cui la vita nei Sassi era zingano di povertà e arretratezza (vedere a pag. 26). Ora – e anche a rischio di una spersonalizzazione del patrimonio culturale della città – alcune dimore, grotte e persino chiese del centro storico sono state trasformate in alberghi.

Sextantio - Le Grotte della Civita

Giulianissimo, scapolo di padre svedese, Daniele Righizzi è stato il pioniere della filosofia dell'atbergo diffuso, nell'ottica di un turismo sostenibile e rispettoso delle tradizioni. Dopo aver riportato alla vita il borgo abruzzese di Santo Stefano di Sessanio, è arrivato a Matera dove, abitate in altrettante case-grotta, ha aperto 18 camere di un

fascino unico, arredate con mobili e suppellettili recuperati e tessuti del corredo delle donne lucane (oggi a sinistra). Le visite guidate al Sassi organizzate dalla struttura si distinguono per la passione e la conoscenza con la quale sono condotte.

Info

- via Civita 28, Sasso Borosano
- tel. 0835-332744 • <http://legrottedelcivita.sessantio.it>
- prezzi: pacchetti di due notti, una cena e visita guidata per due persone in doppio da 200 euro

La Casa di Lucio

Anche questo elegante relais a 4 stelle ha suggestive camere

in grotta (qui a destra). Dispone di un buon ristorante – dove viene servita anche una colazione regale, dolce e salata, a base di prodotti tipici – e di una terrazza panoramica per godersi l'aperitivo all'ora del tramonto.

Info

- via San Pietro Caveoso 66 • tel. 0835 312798
- www.lucioadilucio.it • prezzi: doppie da 93 euro

L'Hotel in Pietra

Frutto del restauro di una ex chiesa del XIII secolo e dei suoi annessi, nel Sasso Barattano, questo boutique-hotel dispone di 7 camere e due suite, tutte in un raffinato stile minimal e molto intimo. Degne di rilievo le parti esterne e la corte interna, una nota di merito va allo staff, sempre attento alle esigenze degli ospiti.

Info

- via San Giovanni Vecchio 22 • tel. 0835 344040
- www.hotelinpietra.it • prezzi: doppie "sassic" da 85 a 115 euro

Palazzo Gattini

La fastosa residenza dei conti Gattini, una delle famiglie più in vista di Matera, è stata trasformata in un affascinante 5 stelle con camere e suite dai soffitti affrescati e dai dettagli in pietra (qui a lato). Dispone di ristorante, spa e ampio "rooftop garden" con vista panoramica sul Sassi.

Info

- piazza Duomo 13 • tel. 0835 334338 • www.palazzogattini.it
- prezzi: doppie da 175 euro



Pisticci (M) Hotel Torre Fiore Masseria

Sono state battezzate così le tredici suite ricavate in questa masseria fortificata del XVI secolo che, seppure di lusso, non ha tradito il carattere rurale che ne fa un luogo dal fascino unico. Immerso fra i calanchi e a 15 minuti d'auto dalla costa jonica, il ristorante si trova in un patio dal quale si gode di un panorama su questo territorio ricco di mete interessanti e ancora poco frequentate. La struttura è aperta dal 10 maggio ad autunno inoltrato.

Info

- contada leonora
- tel. 0835 580239
- www.hotelkornofiore.com
- prezzi: ore serali per due a 160 euro

San Severino Lucano (Pz) Mulino Iannarelli

Costruito nel 1745, circa un secolo più tardi questo mulino nell'alta valle del Prido, nel Parco del Pollino, fu acquistato dal capitano della guardia mobile Gennaro Iannarelli che, trovato un accordo con i briganti, creò qui il più importante centro manifatturiero della zona, impiantandovi una segheria e una gualchiera per la filatura della lana. Restaurato, è oggi un 4 stelle con belle camere con mobili antichi e paceti di pietra a vista (a destra) e un ristorante rinomato per le paste fatte in casa e le carni allevate sui monti.

Info

- contada Mezzano Salice
- tel. 0973 570205
- <http://www.mulinoiannarelli.com>
- prezzi: doppie a 103 euro

Tursi (M) Palazzo dei Poeti

Nella parte più antica (un tempo abitata dai conquistatori saraceni) del borgo metapontino arroccato sui calanchi, questo albergo dalle atmosfere medievali deve il nome sia al fatto che Tursi è la città natale di Albino Pierro, uno dei grandi lirici del Novecento italiano e più volte candidato al Nobel per la letteratura, sia alle passioni poetiche del proprietario. Il quale, durante le cene nel tipicissimo ristorante annesso, ama intrattenere gli ospiti recitando con piglio da attore.

Info

- via Manzoni, Robbrano
- tel. 0835 432631
- www.palazzodeipoeti.it
- prezzi: doppie a 130 euro



Musei



MUSEI FORTE

ARCHEOLOGI E POETI

**Matera
Casa Noha**

Donata nel 2004 al Fai dalle famiglie Focale e Latorre, eredi dei nobili Noha, questa abitazione in tufo a due passi dal duomo si compone di cinque

ambienti disposti intorno a una corte ed è un perfetto esempio di architettura privata dei Sassi (sotto a sinistra). Sapientemente restaurata, oggi offre una introduzione alla storia di questo complesso urbano unico al mondo grazie a un'esperienza immersiva: su pareti, pavimenti e soffitti viene proiettato il video multimediale *I Sassi invisibili. Viaggio straordinario nella storia di Matera*.

Info

- recinto Cavone 9
- tel. 0835 335452
- www.fondazione.it/luoghi/casa-noha
- orari: dal 24 dicembre al 6 gennaio e a marzo, 10-17, da aprile a ottobre, 9-19, chiuso martedì
- ingresso: € euro, 15 euro per il biglietto famiglia (2 adulti + 2 bambini)



LA SCULTURA VA IN GROTTA

Ma un duplice primato: quello del più importante museo italiano dedicato alla scultura e quello dell'unico in grotta. Perché, sebbene buona parte delle 400 opere sia esposta nelle sale del vasto Palazzo Lanfranchi (foto nella tradizione popolare come "il palazzo delle cento stanze"), alcune di esse hanno trovato spazio nel labirinto ipogeo sottostante l'edificio, in un affascinante dialogo concettuale fra le opere contemporanee e questi ambienti cavati dall'uomo nel corso dei secoli (qui sotto). La collezione - che comprende anche ceramiche, gioielli, disegni e libri d'artista - parte dalla fine dell'Ottocento, con Medardo Rosso, per arrivare all'oggi, con nomi come Pietro Igri, Giuseppina Piccini, Aldo Mondino, Paolo Icaro, Emilio Greco, Luigi Ontani, Umberto Masciaroni e Francesco Arena. Il museo organizza anche mostre temporanee ed è "responsabile" di quello che è considerato il simbolo moderno di Matera. Si tratta della "Goccia", una scultura alta tre metri del giapponese Kengiro Azuma (1926-2016). Acquisita per essere esposta nel museo, ha trovato il suo spazio definitivo nella piazza davanti a Palazzo Lanfranchi. Rappresentazione, secondo la filosofia zen, del ciclo della vita, la "Goccia" è anche un omaggio alla capacità dei materiali, che scavando nel terreno, e costruendo il sistema di cisterne che ha reso famosa la città dei Sassi, hanno saputo adattare la natura alle proprie esigenze.

Museo della scultura contemporanea di Matera (Musma)

- via San Giacomo, Sasso Cavoneo
- tel. 366 9357768
- www.musma.it
- orari: 10-18, da aprile a settembre 10-14 e 6-20, chiuso lunedì
- ingresso: 5 euro

**Museo archeologico nazionale "Domenico Ridola"**

Fondato nel 1911 grazie alla donazione della collezione del medico, politico e archeologo Domenico Ridola, ha il primato del più vecchio museo della regione. In un ex convento, conserva reperti rinvenuti nei villaggi neolitici della Murgia, corredi funerari dai siti di Timmari e Montescaglioso ed eccezionali vasi apuli e proto-lucani in ceramica dipinta (a sinistra in alto, *rhylan*, o boccale, a forma di testa di cane del 130-120 a.C.).

Info

- via Domenico Ridola 24
- tel. 0835 310068
- www.archeocasilento.beniculturali.it
- orari: 9-20, lunedì 14-20
- ingresso: 2,50 euro

Museo nazionale d'arte medievale e moderna della Basilicata

Massimo esempio dell'architettura barocca a Matera, Palazzo Lanfranchi è la sede di un museo articolato in tre sezioni. La prima espone arredi sacri e dipinti provenienti dalle chiese della regione. La seconda presenta opere pittoriche di scuola napoletana del Seicento e Settecento. Nella terza, dedicata al Novecento, spiccano le opere di Carlo Levi.

Info

- piazza Giovanni Pascoli 1
- tel. 0835 256211
- www.archeocasilento.beniculturali.it
- orari: 9-20, mercoledì 11-20
- ingresso: 3 euro

**Alano (Mt)
Parco letterario "Carlo Levi"**

È stato soprannominato "il torinese del Sud" l'artista,

scrittore e antifascista Carlo Levi. Arrivò nel Meridione nel 1935, in confino, dapprima a Grassano e poi ad Aliano. Oggi quest'ultima lo ricorda con un parco letterario, invitando i visitatori a scoprire la casa in cui visse (in via Sole), la pinacoteca con i quadri che dipinse durante il confino, la tomba dove riposano le sue spoglie (al cimitero comunale, via Mercato 111) e un museo dedicato alla vita dei contadini (via Carlo Levi 12). Sono stati allestiti, inoltre, cinque sentieri fra i cañanchi che hanno fatto da scenografia al suo romanzo *Cristo si è fermato a Eboli*.

Info

- Centro visite - Pinacoteca, via Martiri d'Ungheria 1
- tel. 0835-568529
- www.parcosole.it
- orari: da aprile a settembre, 10:30-12:30 e 16:30-19:30; da ottobre a marzo, 16:30-18; chiuso lunedì. Visite guidate a Casa Levi - Museo della civiltà contadina e Pinacoteca alle 11:30 e alle 16:30 (alle 17:30 in estate)
- ingresso 5 euro

**Palazzo San Gervasio (Pz)
Pinacoteca d'Enrico**

"Bisogna privatizzare la cultura perché le mancano di essa genera vizi e miseria". Così scriveva nel testamento il nobile Camillo d'Enrico (1821-1897) disponendo la creazione di un ente morale che avrebbe gestito, e aperto al pubblico, il suo palazzo e la collezione di 298 quadri sei-settecenteschi, 550 stampe databili dal XVI al XIX secolo (g. de-stra). *Statua del gladiatore moribondo* di Andrea Rossini e 4.290 volumi antichi. Magnificamente allestito, il palazzo espone i dipinti e le stampe e organizza mostre temporanee di rilievo.

PIONIERA DEL ROMANTICISMO



Nell'ombra 1546 Alonso Basardo, governatore spagnolo della Basilicata, giunse a cavallo nelle terre di Bollito per indagare sull'assassinio di Diego Sanderval de Castro, castellano di Caserta. Nella relazione che inviò al viceré Pío de Tolosa riferì che la baronessa Antonia Caracciolo, moglie della vittima, aveva accusato del delitto il barone di Favale e i suoi fratelli che, così, avevano voluto lavare il disonore per averne concepito la sorella, Isabella Morra. Il movente, scriveva, era da individuare nella scappata di alcuni sonetti che don Diego aveva inviato alla nobildonna e che costei era parsa gradire. Inoltre, la stessa Isabella, che aveva 24 anni, era stata brutalmente uccisa dai fratelli (subito fuggiti in Francia) a Favale, il castello di famiglia, insieme al suo istitutore, rea di avere fatto da mezzana alla corrispondenza amorosa e forse persino a un incontro fra i due. Tra i reperti d'indagine, il magistrato spagnolo requisì dieci sonetti e tre canzoni scritte da Isabella che, portati a Napoli, per un breve periodo si diffusero nei salotti

letterari. A riportarli alla luce dopo secoli di oblio - e a giudicare Isabella Morra come una delle voci più originali della poesia italiana del XVI secolo, nonché una pioniere del Romanticismo e della letteratura femminista - fu Benedetto Croce. Che, in un viaggio in Basilicata, visitò il castello di Favale appassionandosi alla poetessa (che vi era vissuta segregata per tutta la sua breve vita. Oggi Valsinni (l'odierno nome di Favale) rende omaggio a Isabella Morra con un parco letterario (sopra, a sinistra, il monumento alla poetessa) e promuove eventi legati alla sua figura vienna (aggi sopra). In estate, i visitatori vengono accompagnati per le vie del borgo fino al castello da menestrelli che ne narrano la storia e ne rivelano i componimenti perduti, mentre tutto l'anno presso il centro visite del parco si può prenotare il tour al maniero, che espone una collezione di armi e armature.

Parco letterario "Isabella Morra"

- via Garimato 20, Valsinni (M)
- tel. 392 3622551
- www.parcosole.it

Info

- corso Martiri 110
- tel. 0972 44479
- www.pinacotecadelenrico.it
- orari: 10-13 e 17-20
- ingresso gratuito

**Potenza
Museo archeologico nazionale "Dinu Adamesteanu"**

Intitolato allo studioso rumeno considerato il fonda-

tore dell'archeologia lucana, è ospitato nel Palazzo Loffredo ed espone una vasta raccolta di reperti rinvenuti nella regione, dall'Era del ferro all'epoca romana.

Info

- via Seneca 11
- tel. 0971 21719
- www.archeobasilicata.beniculturali.it
- orari: 9-20, lunedì 14-20
- ingresso 2,50 euro



Eventi

CAPITALI PER UN GIORNO



Il 2019 è un anno speciale per la Basilicata, con Matera a fare da protagonista, ma con il coinvolgimento di tutti i borghi, chiamati a essere "capitale per un giorno", mostrando al mondo le loro tradizioni e le loro capacità artistiche, prima fra tutte l'arte dell'accoglienza.

MARZO

Satriano di Lucania (Pz)

Carnevale di Satriano

Il carnevale di questo borgo di montagna ha per protagonista *u nunt* (l'eremita), un uomo-albero ricoperto di edera che la domenica prima di martedì grasso gira per le strade bassando alle porte con il *frusco*, un bastone con legato un rametto di agrifoglio, simbolo di fertilità, ricevendo in cambio del buon auspicio generi alimentari e spiccioli (a sinistra **in basso**). Nel 2013, il regista Michelangelo Frammartino ha presentato al MoMa P51 e al Tribeca Film Festival di New York la cine-installazione *Alberi*, nella quale rappresentava in modo onirico la storia lucana dell'"uomo che si fa albero". Grazie anche al successo del film, questo carnevale ha avuto un rilancio e ora sono 131 i *nunti* a sfilare nella suggestiva "Foresta che cammina" (foto sopra, a sinistra), che lancia un

messaggio ecologista universale: ristabilire un rapporto etico con la Terra.

Quando • 2-3 marzo

Info • www.bimolucania.it/archivio/programma-carnevale-satriano-di-lucania

Cinghiano (M)

Le quattro stagioni e i mesi dell'anno

Con 300 abitanti, Cinghiano è il comune più piccolo della provincia di Matera, ma qui si tiene una delle manifestazioni carnevalesche più antiche del Sud. Ha origini nei riti propiziatori della fertilità e consiste in un bel corteo nel quale sfilano le maschere a rappresentare ciascuna un mese del calendario agricolo, precedute da una parata di pastori che agitano i campanacci, preti blasfemi, un leccuto portato a spalla, quello di un giovane del borgo che impersona il Carnevale defunto, e la Quaremma, una donna piangente che ne è la vedova. Alla fine della processione,

INVITO AL MATRIMONIO DI MAGGIO E CIMA

Accettura è il borgo nel quale ha sede l'ente Parco regionale di Gallipoli Cognato - Piccole Dolomiti Lucane (www.parcogallipolicognato.it; per informazioni, escursioni e attività turistiche di educazione ambientale: Ceas, tel. 347 0937967 e 348 3408902). Qui ogni anno

va in scena il matrimonio degli alberi, un rito propiziatorio della fertilità con un'origine che si perde nella notte dei tempi e ancora oggi caratterizzato da un forte sincretismo fra culti pagani e religione cattolica. Come per tutti i matrimoni, anche questo necessita di lunghi preparativi. La prima domenica dopo Pasqua (28 aprile 2019) gli uomini vanno a scegliere il maschio o "Maggio", cioè il ceppo più alto (circa 30 metri) del bosco di Montepiano, e una settimana dopo (7 maggio) la femmina, o "Cima", l'agrifoglio più frondoso del bosco di Gallipoli Cognato.



Dopo aver tagliato e sfrondato il maggio nel giovedì dell'Ascensione (30 maggio), e averlo sventolato nel sabato di Pentecoste (8 giugno), la domenica di Pentecoste (9 giugno) si taglia la Cima ed entrambi gli alberi vengono portati in paese, lui da una coppia di buoi e lei a spalla. Dopo aver costruito in largo San Vito un'impalcatura per sorreggerli (a sinistra), il martedì successivo i due alberi, simbolo l'uno di virilità e l'altro di fertilità, vengono innestati, facendo unire le loro fronde in matrimonio, e innalzati nel giubilo generale proprio nel momento in cui arriva la processione con la statua del patrono, san Giordano, che dà così la sua benedizione prima di riprendere il cammino. L'evento è spettacolare, dopo le nozze arboree, i giovani più coraggiosi del paese si cimentano nella scalata del Maggio, mentre per tutti ci sono cibo e vino a fiumi. Con lievi differenze, gli ancestrali riti arborei si tengono fra maggio e settembre anche nei borghi di Terranova di Pollino, Rotonda, Castelsaraceno, Pietrapertosa, Castelmezzano, Oliveto Lucano e Viggianello.

Il Maggio di Accettura

Quando • 30 maggio-11 giugno

Info • www.imaggiodicellura.it



un fantoccin viene bruciato in piazza, dove per l'occasione – e prima del digiuno quaresimale – si fa festa con la Sagra della podolica, calanata e cavatelli al pezzente della montagna materana.

Quando • 5 marzo

Info • www.ocsilocalmusic.it/
tante_zinglione

APRILE

Barile (Pz)

Via Crucis

È la più antica Via Crucis della Basilicata, nonché la manifestazione più identitaria della cultura *arabesque*. Le particolarità di questa sentita e suggestiva processione del Venerdì Santo sono le figure delle Tre Marie, rappresentate da tre bambine, del Cristo, rappresentato da tre persone diverse (il Cristo alla Colonna, il Cristo con la Campana e il Cristo Portacroce), nonché dalla statua del Cristo Morto, e dalla figura – chiaramente albanese – della Zingara, ricoperta dai gioielli della gente di Barile (vedere l'articolo a pag. 62). L'oro, del resto, fa da *leitmotiv* all'evento e decora gli abiti, le statue e le croci.

Quando • 19 aprile

Info • www.viacrucisbarile.it/

AGOSTO

San Severino Lucano (Pz)

Pollino Music Festival

Quest'anno si tiene la 24ª edizione della Woodstock lucana della musica, dell'arte e delle natura (*in alto*). Non sono state ancora rese note le band nazionali e internazionali che per tre giorni si alterneranno sul palco, ma è già all'opera la macchina di Matera 2019 per rendere l'evento ancora

più eccezionale, pur senza tradirne lo spirito "selvaggio". Gli spettatori possono campeggiare gratuitamente nell'area.

Quando • 2-4 agosto

Info • www.pollinomusicfestival.it/

Aliano (Mt)

La Luna e i Calanchi

Non è un caso che il poeta Franco Armiro, che da anni combatte lo spopolamento dei borghi del Sud, abbia scelto quello in cui Carlo Levi ambientò *Cristo si è fermato a Eboli* per organizzare la "festa della poesologia". È un appuntamento per viandanti e sognatori, con concerti, *readings*, passeggiate, visite a musei e altri eventi che liberano il cuore e la mente. Dato che, anno dopo anno, danno sempre più spazio all'immaginazione e all'impensato.

Quando • 5 giorni nella seconda metà del mese

Info • www.alianocalanchi.it/

MATERA 2019

Il 19 gennaio ha segnato l'inizio del programma di 48 settimane con il quale Matera "Capitale europea della Cultura 2019" ha l'ambizione di prefigurare il mondo di domani, cercando di dare risposte a cinque temi universali: "Radici e percorsi", "Continuità e rotture", "Futuro remoto", "Utopie e distopie", "Riflessioni e connessioni". Ogni giorno si può visitare una mostra, assistere a uno spettacolo dal vivo, passeggiare lungo percorsi naturali attrezzati, incontrare un cittadino materano o lucano con cui discutere del passato, del presente e del futuro della nostra civiltà, contribuire alla costruzione della mostra di chiusura portando un oggetto simbolico della propria idea di cultura. A caratterizzare questa colossale manifestazione è il coinvolgimento attivo degli abitanti della città e della regione, negli eventi intimi come nelle grandi produzioni. Fra gli appuntamenti più attesi: il grande spettacolo corale "Pescatore - Chiamata pubblica per la Divina Commedia" (nella foto sotto), che sarà in scena dal 17 maggio al 2 luglio; la prima mondiale, il 18 luglio, dello spettacolo di Brian Eno dedicato ai 50 anni dello sbarco sulla Luna, la "Cavalleria Rusticana", in scena dal 2 all'11 agosto nel Sasso Caveoso in coproduzione con il Teatro San Carlo di Napoli e la partecipazione attiva di centinaia di cittadini. Inoltre, il 19 gennaio è stata inaugurata "Ars Excavandi", una grande mostra sulle città ripescate nel mondo; seguiranno – ripetutamente il 19 aprile, il 21 giugno e il 6 settembre – le aperture delle esposizioni "Rinascimento visto da Sud" (dedicata alle emergenze artistiche), "La poetica dei numeri primi" (curata dal matematico e divulgatore Piergiorgio Odifreddi a Metaponto e Polignano) e infine "Stratigrafie - Osservatorio dell'Antropocene" (che indaga la nuova era geologica definita dalle azioni dell'uomo). Sul sito internet si può acquistare il "Passaporto per Matera 2019" (19 euro per un anno intero) che consente di assistere a tutti gli appuntamenti.

Info • www.matera-basilicata2019.it/

