



Mettersi in mostra in Piazza Vittorio Veneto

È il ritrovo della vita cittadina, del passeggiare serale, degli incontri tra amici. Il recupero urbanistico dell'area ha portato alla luce i resti della chiesa rupestre benedettina del Santo Spirito, che sorgeva sotto l'odierno piano di calpestio. Da qui, quasi seminascosto sotto tre archi, si apre il belvedere Guerricchio, uno degli affacci più belli sui Sassi, e sempre da qui partono alcuni degli accessi a un mondo fantastico fatto di chiese, grotte, scalinate impervie. Affaccio sulla piazza, il maestoso palazzo settecentesco dell'Annunziata, ex convento delle suore claustrali domenicane. Vale la pena salire all'ultimo piano per un caffè. Dalla terrazza si sovrasta tutta la città antica, in un affascinante spettacolo.

Fare un movie tour nei luoghi del cinema

Porta Pistoia, che si affaccia a strapiombo sui grandiosi valloni del canyon, è il luogo in cui sia Pasolini che Mel Gibson hanno ricreato la porta della città di Gerusalemme, nel momento in cui il Cristo fa il suo ingresso fra l'esultanza della folla. A pochi metri, c'è il complesso rupestre di Madonna delle Virtù e il convento di San Nicola dei Greci, in cui, per entrambi i colossali, è stato allestito il set della scena dell'ultima cena. Vi si organizzano mostre di scultori di fama internazionale.

Tuffarsi nel passato delle case-grotte

Fino agli anni cinquanta le case-grotte nei sassi erano abitate da intere famiglie, che convivevano con galline e asini. Visitate la Casa Grotta di vicolo Solitario, nel Sasso Caveoso: un unico ambiente in parte scavato e in parte costruito, dove gli arredi creavano la divisione degli spazi. Le pentole in rame, i telai per filare, i cucumi per l'acqua, le capase e i capasoni, sono ancora lì, quasi fossero in uso. www.casagrotta.it

Comprare il cucù dal soffio magico

Volete far capire al vostro partner quanto l'amate? Regalategli un cucù, fischietto in terracotta a forma di pennuto da cortile o con sembianze umane, tipico dell'artigianato di Matera. Secondo la tradizione era il simbolo di una promessa d'amore: più il cucù era decorato, più grande era il sentimento verso la persona amata. Ma anche se non si è innamorati, si può acquistare (nelle numerose botteghe artigianali) un fischietto, rigorosamente fatto a mano, come amuleto. Le sue origini si perdono nella notte dei tempi, tanto che alcuni esemplari sono stati rinvenuti negli arredi funebri di tombe millenarie.

Ammirare l'arte in grotta del Musma

Sculture moderne incastonate nel tufo, come pietre preziose montate su antichi monili. È la sintesi del Musma, il Museo della scultura contemporanea, l'unico "in grotta". Un percorso sinuoso: le sale, una dentro l'altra, si aprono all'arte in una sobrietà minimalista. Oltre 250 le opere di artisti internazionali come Giò Pomodoro, Picasso, Giorgio De Chirico, Luigi Guerricchio, solo per citarne alcuni. Opere e contesto si esaltano a vicenda in un tripudio suggestivo di arte e fascino. www.musma.it

Matera in 5 tappe

Ambisce al titolo di capitale della cultura 2019 la città lucana. La concorrenza è agguerrita, ma lei ce la sta mettendo tutta, forte del suo passato ricco di storia. Ma non solo. I Sassi millenari Unesco che hanno stregato Pasolini e Mel Gibson, le viuzze dei rioni pietrosi silenziose di giorno ma animate fino a tarda sera, la genuinità delle persone e la vivace vita artistica, sono infatti ottime carte da giocare per conquistare l'ambito titolo

L'idea in più

Addentrarsi nell'interno per seguire la scia dei Templari a Castelmezzano, un borgo tra i più belli d'Italia, circondato dai bizzarri picchi rocciosi delle Dolomiti Lucane. Tracce della presenza di questi Cavalieri si riscontrano in una croce sul muro della chiesa, nella toponomastica delle strade e nello stesso stemma comunale che riproduce il sigillo dell'ordine del Tempio. www.castelmezzano.net

dove dormire

Le Monacelle

Una struttura raffinata, accanto alla Cattedrale. Simpatica l'accoglienza di Antonella che la gestisce. Camere minimaliste curate in ogni dettaglio. Terrazze che danno sulle impervie Gravine dove, nelle frequenti giornate di sole, si fa colazione. Doppia a 86 euro
Via Riscatto 9/10
Tel. 0835344097
www.lemonacelle.it

dove mangiare

La Gatta Buia

Ricavato nel palazzo Sedile dove, un tempo, si amministrava la giustizia e i malcapitati finivano in gattabuia, ovvero in galera. Di qui il nome. Cucina ricercata. Da assaggiare il "pacchero della gatta buia", con ragù di baccalà e peperone crusco di Senise Igp. Prezzo medio: 20 euro
Via Margherita 90/92
Tel. 0835256510
www.lagattabuia.it

dove comprare

L'Abbondanza Lucana

Pasta artigianale, peperoni cruschi, conserve, la salsiccia di Gorgoglione, sono alcune delle selezioni gastronomiche. Un viaggio fra gusto, cultura e antichi sapori.
Via S. Francesco, 7 - Tel. 0835334574

Laboratorio di progettualità

Dalle mani di Eufemia prendono forma collane e bracciali originali. I materiali usati (stoffe, plastica, carta) sono frutto di riciclo e riutilizzo. Ogni modello è diverso dall'altro perché ogni donna possa sentirsi unica.
Via delle Beccherie - Tel. 3488686298

Guide

Sassi & Murgia

Un'associazione culturale che promuove itinerari alla scoperta dei Sassi e del Parco della Murgia Materana. Il fiore all'occhiello? Le escursioni "accessibili", come quelle per i non vedenti che possono così vivere le emozioni della città attraverso una voce narrante.
Tel. 3204429909 - www.sassiemurgia.com

Info: www.aptbasilicata.it



Dalla Lucania con amore

Il marchio Vero Lucano porta in tavola e in cucina il meglio della produzione agroalimentare della Basilicata. Ogni prodotto è selezionato con cura, per far riscoprire i sapori di un tempo

L'Ultimo Forno srl riunisce quattro storiche famiglie di panificatori materani che si sono raggruppate sotto un unico simbolo, il brand Vero Lucano, per raccogliere l'esperienza e la competenza di chi, da decenni, produce qualità utilizzando le mani. Con il marchio Vero Lucano viene proposto il meglio delle produzioni regionali della Basilicata, terra incontaminata e fortemente vocata all'agroalimentare di qualità. Prodotti da forno, principalmente, alla base dei quali c'è l'attenzione assoluta alle materie prime, ovvero le semole, che derivano solo da grani duri di filiera, rigorosamente coltivati e moliti in Lucania, con tecniche moderne ma ispirate alla tradizione. I grani duri vengono conservati in appositi silos, dal raccolto fino alla macinatura, per salvaguardarne la ricchezza in proteine e concedere il piacere di un prodotto profumato, saporito e salubre. Il risultato sono aromatiche paste da grani selezionati, fra cui primeggia il grano duro Senatore Cappelli, e prodotti da forno – taralli, cancelli, friselle, pastarelle fatti a mano, uno per uno – che il lievito madre, come da antica tradizione della storia della città, e l'olio extravergine di oliva delle colline locali, contribuiscono a rendere unici. Per ultimo, ma non ultimo, il Pane di Matera Igp, che affonda le sue origini nella storia della località Patrimonio Mondiale dell'Umanità; la produzione è affidata alle sapienti mani degli artigiani locali che, ogni notte, da decenni, trasformano le semole dei migliori grani duri lucani in forme di fragrante pane, apprezzato in tutto il mondo. Ma Vero Lucano non è solo prodotti da forno. Dall'incontro con le migliori aziende agricole lucane, infatti, nasce una linea caratterizzata da legumi Bio di alta qualità, miele selezionato e un olio extravergine di oliva che ricorda antichi sapori, proprio come la Majatica, oliva storica del patrimonio olivicolo italiano, con la quale è prodotto. Per garantire il massimo viene molita entro sei ore dalla raccolta, per offrire a tutti il meglio dei sapori e della qualità lucana.



VERO
LUCANO

L'ultimo Forno
Via Olivetti, 53/59 - Matera
Tel. 835261847 - www.verolucano.it