

viaggiando scoprendo vivendo il Bel Paese

ANNO 1 - AGOSTO/SETTEMBRE 2014 N.1
BIMESTRALE € 3,90 (Italia)

THAT'S ITALIA

THATISITALIA.IT

Trasferirsi... in Italia?

SCOPRI QUALI SONO LE REGIONI
DOVE RIFARSI UNA NUOVA VITA...

VALLE D'AOSTA

tour fiabesco tra i castelli
lungo la Via Francigena

MAREMMA

una terra che fa bene!

IN CITTA' NAPOLI

il Parco di Capodimonte
e le eccellenze campane

LA "TRE TERRE" DELLA LIGURIA

SALENTO... IN BICICLETTA

L'INCANTEVOLE ISOLA DI FAVIGNANA

MATERA SASSI, PANE E VINO

SICILIA

LA MIETITRICE DEL MARE

Da San Vito a Mozia: itinerario nella Trinacria occidentale



Matera ti mette le ali

testo di Carlo Sensi

**VIAGGIO NELLA CITTÀ DEI SASSI, CANDIDATA
A CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2019,
DOVE LE STELLE SI GUARDANO... DALL'ALTO**



Il sole è tramontato dietro le colline della Murgia già da alcune ore quando varco la soglia di Palazzo Gattini (www.palazzogattini.it), un elegante albergo nel cuore del centro storico. Giusto il tempo di sistemare la valigia in camera e mi concedo, nonostante l'ora tarda, una passeggiata nella piazza ormai deserta su cui si affaccia l'hotel, dove sorge il Duomo in stile romanico-pugliese, edificato sull'acropoli della Civita medievale, l'insediamento più antico dell'abitato materano. Il posto giusto per verificare la veridicità dell'affermazione di un cronista del Cinquecento, secondo il quale solo a Matera «le stelle si possono ammirare al

di sotto dei piedi degli uomini». Piazza Duomo, infatti, offre una vista unica dall'alto del Sasso Barisano che, illuminato da migliaia di piccole luci, evoca realmente l'immagine di un tappeto di stelle. Al punto che alcuni studiosi del passato, stupiti da questa spettacolare visione, arrivarono a sostenere che il nome Matera derivasse dal greco *meteoron*, "cielo stellato".

Mentre sorseggio un drink immerso nella visione che mi si offre penso che difficilmente la mattina successiva riuscirò ad ammirare panorami che superino in bellezza quanto appena visto. La mia ipotesi, inve-

IL FAI HA REALIZZATO L'APP GRATUITA MATERA INVISIBILE. SULLE TRACCE DI UNA CITTÀ STRAORDINARIA, UNA GUIDA CON CINQUE ITINERARI NARRATIVI, DISPONIBILE NELLA VERSIONE PER IOS E ANDROID. A MATERA, NEL 2014, È STATO INAUGURATO ANCHE IL PRIMO BENE FAI IN BASILICATA: CASA NOHA, UN'ABITAZIONE SCAVATA NEL TUFO SULLE CUI PARETI È PROPOSTA UNA RICOSTRUZIONE MULTIMEDIALE DELLA STORIA DELLA CITTÀ (WWW.FONDOAMBIENTE.IT).

IL FESTIVAL DELLE MONGOLFIERE

Volare sopra i Sassi è un'esperienza straordinaria che tutti potranno vivere dal 9 al 12 ottobre in occasione del **Matera Balloon Festival**. Decine di mongolfiere accompagneranno i visitatori alla scoperta della città dal cielo, mentre chi ha paura di volare potrà provare le ascensioni vincolate a terra con apposite funi. Sarà un festival a impatto zero e a misura di bambino, con laboratori didattici su sport e sana alimentazione nel Villaggio del CONI e sull'arte del riciclo di carta e vetro. Il programma prevede passeggiate in bici e a cavallo, trekking, show cooking tenuti dalle più importanti scuole di cucina lucana, laboratori del gusto a cura di Slow Food, percorsi guidati nella città sotterranea e alle chiese rupestri e visite al Museo archeologico nazionale Domenico Ridola. Sarà anche un festival "senza barriere", pensato per le persone disabili e ipovedenti, alle quali sono dedicate attività ludico-sportive, voli vincolati e visite guidate in contrada Murgia Timone. Accompagnati da guide e operatori esperti, i partecipanti seguiranno il percorso Parco per tutti, ideato dall'associazione SassiMurgia (www.sassimurgia.com), dove potranno toccare con mano la consistenza della roccia calcarea, annusare il profumo del timo e della santoreggia e conoscerne usi pastorali e proprietà terapeutiche; scopriranno inoltre ingegnosi sistemi di canalizzazione delle acque piovane e le tradizioni artistiche e religiose locali, evidenti nelle chiese rupestri dell'area. A conclusione del festival si terrà il Night Glow, lo spettacolo delle mongolfiere che, dopo il tramonto, si illumineranno a ritmo di musica come gigantesche lampadine. www.materaballoonfestival.it



ce, si rivela infondata già all'arrivo in **Piazzetta Pascoli**, dove mi attende Fabrizio, la guida che mi condurrà alla scoperta di Matera. Mi rendo subito conto che la scelta del posto non è stata casuale. Nella piazza dedicata al poeta c'è un superbo belvedere, il più fotografato della città, dove lo sguardo spazia dalla Civita al Sasso Caveoso. Alle spalle della balconata panoramica si trova **Palazzo Lanfranchi**, un tempo sede del liceo dove insegnò Giovanni Pascoli. Oggi ospita il Museo nazionale di arte medievale e moderna della Basilicata (ingresso 2 euro, www.basilicata.beniculturali.it), che conserva numerosi dipinti di Carlo Levi, l'autore del romanzo autobiografico

co Cristo si è fermato a Eboli, dove parla di Matera come di «una città bellissima, pittoresca e impressionante». A pochi metri dal Palazzo, la guida mi suggerisce una sosta alla storica **Latteria Rizzi**, in via Duni 2, insignita del riconoscimento Slow Food "Locale del buon formaggio", dove si possono acquistare e degustare prodotti caseari di produzione propria, insaccati e vini del territorio. Dopo un assaggio di **CACIOCANALLO PODOLO** accompagnato da un calice di **AGLIANICO DEL VULTURE**, ci inoltriamo nel **Sasso Caveoso**, il rione sviluppatosi insieme al Sasso Barisano ai lati della Civita, con le sue caratteristiche case-grotte scavate

IL CUCCO È UN FISCHIETTO IN TERRACOTTA CHE NELLA TRADIZIONE MATERANA HA LA FORMA STILIZZATA DI UN GALLO, SIMBOLO DI FORZA VIRILE. CHE SI REGALA AI FIGLI MASCHI IN TENERA ETÀ OPPURE AI BAMBINI IL GIORNO DI PASQUETTA. IL CUCCO SI USAVA ANCHE A DIFESA DA GLI MALEFICI, MURANDOLO NEI CAMMINI DELLE CASE O PONENDOLO VICINO ALLE CULLE DEI NEONATI NON BATTEZZATI PER TENERE LONTANI GLI SPIRITI MALIGNI.

INFO UTILI

ONLINE

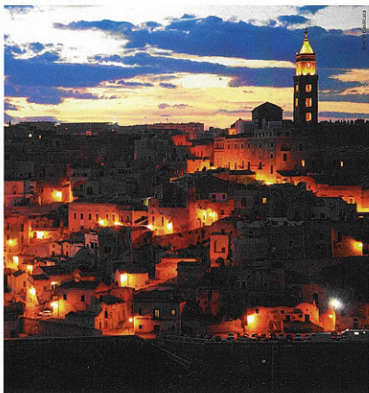
www.sassiveb.it
www.apbtbasilicata.it

In auto: dalla costa adriatica si percorre l'A14 fino all'uscita Bari Nord e si prosegue per Matera seguendo la SS96 e poi la SS99. Chi, invece, proviene dalla costa tirrenica, deve immettersi sull'autostrada Salerno-Reggio Calabria, seguire le indicazioni per Potenza e proseguire per Metaponto lungo la SS407 fino a Ferrandina Scalo dove si trovano le indicazioni per Matera. Se si proviene dalla Calabria, occorre prendere l'autostrada Reggio Calabria-Salerno fino all'uscita Sibari, e poi percorrere la SS106 Jonica per Taranto, fino all'uscita Matera.

In treno: Matera non è ancora collegata alla rete delle Ferrovie dello Stato. È servita dalle Ferrovie Appulo Lucane (ferrovieappulolucane.it), con partenze dalla stazione di Bari, distante 60 chilometri. La durata del viaggio è di circa 90 minuti. Venendo dalla parte tirrenica si deve scendere a Ferrandina (Taranto) e proseguire con il bus.

In aereo: l'aeroporto più vicino è quello di Bari-Palese circa 64 chilometri. Si può proseguire noleggiando un'auto, col bus o con la navetta (www.shuttlematera.com).





In apertura, uno scorcio dei Sassi. Sopra, la Cattedrale di Matera; a fianco, notte ai Sassi: la "magia delle luci". Nell'altra pagina, una veduta delle abitazioni per metà scavate nella roccia; al centro, Matera vista dalla Gravina; sotto, la cripta del peccato originale e i suoi affreschi del I secolo d.C.

nel masso tufaceo. Percorriamo un labirinto di vicoli e stradine fino a raggiungere la **Casa-grotta di Vico Solitario** (ingresso 2 euro, www.casagrotta.it), un museo storico con mobili e attrezzi originali della civiltà contadina dove prendo coscienza di quanto fosse dura la vita nelle case troglodite, abitate dal primo decennio dell'Ottocento fino al 1952. Le persone vivevano stipate in un unico ambiente, in parte scavato nella roccia e in parte costruito, che comprendeva tra l'altro la cucina, una piccola tavola con un solo grande piatto dal quale tutti mangiavano e il letto di fronte al quale si allestiva la stalla con il mulo.

All'uscita dalla Casa-grotta raggiungiamo l'incantevole **Piazza San Pietro Caveoso**, dominata dall'omonima chiesa dalla facciata barocca. Costruita sulla soglia di uno strapiombo regala un panorama mozzafiato della Gravina, costeggiando la quale si può raggiungere il Sasso Barisano, dove sono stati aperti numerosi ristoranti e hotel all'interno di grotte naturali. Fabrizio, invece, mi conduce sulla cima del Monterrone, lo sperone roccioso che domina il Sasso Caveoso, all'interno del quale è sorta **Santa Maria de Idris**, inserita dal 1978 nel *Parco archeologico storico naturale delle chiese rupestri del Materano* (www.parcocomurgia.it). È una delle più antiche e suggestive fra le decine di chiese rupestri del territorio, costruite soprattutto nell'Alto Medioevo, quando si insediarono molte comunità monastiche benedettine e greco bizantine. Ciò che

più colpisce è la bellezza degli affreschi alle pareti, tra cui un dipinto a tempera raffigurante la Madonna con Bambino, e la presenza di un cunicolo affrescato che collega la chiesa alla cripta dedicata a San Giovanni in Monterrone, interamente scavata nella roccia (ingresso 3 euro, www.oltreartematera.it).

All'uscita da questo luogo mistico, approfitto di un laboratorio di artigianato tipico materano nelle vicinanze per acquistare curiosi souvenir: timbri del pane, fischietti a forma di gallo, detti "cuccù", e bambole in terracotta dipinte a mano con colori accesi, chiamate "pupe", ma si trovano anche ceramiche artistiche e presepi in cartapesta (via Madonna dell'Idris 10, www.ilbottegaccio.it). Dopo tanto peregrinare a piedi ci serviamo dell'auto per raggiungere la prossima meta. A circa 10 chilometri da Matera, in una cavità naturale a strapiombo sulla Gravina di Picciano, si trova la **Cripta del peccato originale**, nota come "la Cappella Sistina dell'arte rupestre" (ingresso 8 euro, www.criptadelpeccatooriginale.it). Il motivo di tale definizione mi appare subito chiaro alla vista dello splendido ciclo di affreschi che ne decora le pareti. Dipinto da un anonimo artista, conosciuto come il "Pittore dei fiori di Matera", risale al IX secolo d.C. e raffigura scene dell'antico e del nuovo testamento, impreziosite da elementi floreali. L'ultima straordinaria visione prima di uscire dalla penombra della grotta per ritornare sull'acropoli della città dei Sassi a "rimirar le stelle".

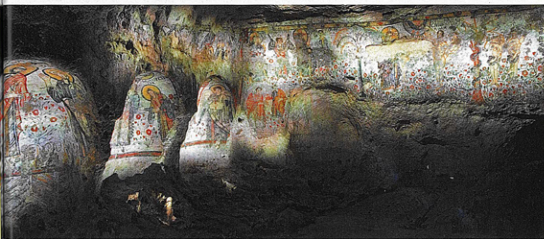


APPUNTAMENTO CON...

- **PARCOMURGIAFILM**, fino al 26 agosto 2014, cinema sotto le stelle a Jazzo Gattini - un ex ovile, ora sede del Centro visite del Parco della Murgia Materana - con proiezioni precedute da degustazioni di vini e piatti murgiani (www.parcomurgia.it).
- **LA BELLA ESTATE**, fino al 27 agosto 2014, il Museo della scultura contemporanea di Matera propone attività ludiche per condurre i bambini alla scoperta del museo in modo divertente e interattivo, seguendo percorsi pensati per sollecitare l'immaginazione (www.musma.it).
- **WOMEN'S FICTION FESTIVAL**, dal 25 al 28 settembre 2014, Matera ospita l'unico evento in Europa dedicato alla narrativa femminile, con la presenza di importanti scrittrici di best seller. Il programma prevede master class, incontri, happy hour, concerti e premiazioni letterarie (www.womensfictionfestival.com).
- **SCULTURA IN BASILICATA**, fino al 18 ottobre 2014, una mostra dedicata a un gruppo significativo di scultori lucani allestita nelle chiese rupestri della Madonna dell'Virtù e di San Nicola dei Greci (www.lascaletta.net).



A MATERA, SULLA COLLINA DE MONTIGNY SI ERGE IL CASTELLO TRAMONTANO, DI STILE ARAGONESE, LA CUI COSTRUZIONE EBBE INIZIO NEI PRIMI ANNI DEL CINQUECENTO MA NON FU MAI ULTIMATA. UNA TORRE, CHE FACEVA PARTE DELLA CINTA DIFENSIVA MEDIEVALE CHE SAREBBE DOVUTA PARTIRE DAL CASTELLO, È STATA RINVENUTA NEGLI IPOGEI DELLA CENTRALE PIAZZA VITTORIO VENETO, INSIEME A CISTERNE E NEVIERE DI NOTEVOLI DIMENSIONI, CANTINE E GROTTE DISPOSTE SU UN'AREA DI CIRCA 5 MILA METRI QUADRATI. SOTTO LA PIAZZA SI TROVA ANCHE IL PALOMBARO LUNGO, UNA CISTERNA SCAVATA NELLA ROCCIA, DEFINITA "IL DUOMO NELL'ACQUA": L'ALTEZZA COMPLESSIVA DELLA CISTERNA SUPERA I 15 METRI, MENTRE LA PROFONDITÀ DELL'ACQUA ERA DI 10 METRI.



OSPITALITÀ

HOTEL

Sant'Angelo Luxury Resort

Piazza San Pietro Caveoso

www.hotelsantangelosassi.it

Albergo diffuso formato da varie case-grotte.

La Corte degli Agostiniani

Vico Santa Cesarea 39

www.corteagostiniani.it

Casa-vacanze in una dimora ipogea nel Sasso Barisano.

Palazzo Gattini

Piazza Duomo 13

www.palazzogattini.it

Prestigiosocinque stelle con ristorante, piscina e Spa.

RISTORANTI

Baccanti Ristorante

Via Sant'Angelo 58-61 - Tel. 0835 333 704

www.baccantiristorante.com

Propone menù a base di prodotti locali e vini del territorio.

Oì Mari

Via Fiorentini 66 - Tel. 0835 346 121

www.oimari.it

Cucina tradizionale e pizza napoletana nel Sasso Barisano.

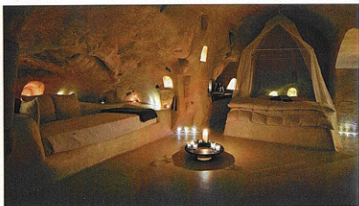
ITALIA NEL PIATTO

A Matera, il primo agosto, si celebra l'antico rito della Cropaio, un piatto tipico della tradizione contadina, legato alla fine della stagione agricola. In segno di ringraziamento per l'abbondante raccolto, le donne del paese cucinano in un enorme pentolone all'aperto una zuppa con i prodotti della terra (grano, ceci, fagioli, fave e gli altri legumi del raccolto) che viene poi distribuita agli abitanti in un clima di grande festa.

Ingredienti (6 persone): 50 g di grano - 50 g di fave secche con la buccia - 50 g di cicerchie - 50 g di ceci - 50 g di lenticchie - 50 g di fagioli bianchi - 50 g di fagioli rossi - 250 g di patate novelle - 250 g di cipolle - alloro - rosmarino - salvia - olio extravergine d'oliva - sale

Preparazione: mettere in ammollo in acqua fredda per una notte intera i legumi secchi. Il giorno dopo versare il tutto in una pentola di coccio con il sale, la cipolla e gli aromi. Coprire di acqua per quattro dita sopra il livello raggiunto dai legumi.

Quando l'acqua bolle, lasciar cuocere a fuoco lento, col coperchio, per 1 ora e mezza, poi aggiungere le patate novelle ben lavate con tutta la buccia e lasciar cuocere per un'altra ora. Quando la zuppa è cotta aggiungere l'olio extravergine di oliva. Da servire con il Pane di Matera fip abbrustolito.

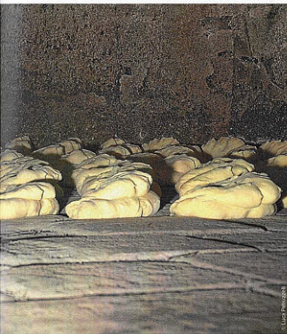


Sopra, un suggestivo ambiente al Sant'Angelo Luxury Resort. Sotto, una suite alla Corte degli Agostiniani. Nella pagina a fianco, il pane di matera, cotto in forni a legna.



SULLA COLLINA MATERANA SI PRODUCE IL CACIOCAVALLO PODOLICO, PRESIDIO SLOW FOOD DELLA BASILICATA, UN FORMAGGIO PREGIATO CHE SI OTTIENE ESCLUSIVAMENTE CON IL LATTE DELLE VACCHE DI RAZZA PODOLICA E CHE SI PRESTA ALLE STAGIONATURE PROLONGATE. UN ALTRO PRESIDIO SLOW FOOD LUCANO È QUELLO DEL PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA, UNA SALSICCIA CHE PROVIENE DALLE PARTI MENO NOBILI DEL MAIALE, MESCOLATE CON SALE, PEPPERONE DOLCE MACINATO, SEMI DI FINOCCHETTO SELVATICO E AGLIO FRESCO. IL MATERANO È ANCHE TERRA DI OTTIMI VINI COME IL MATERA DOC, PRODOTTO IN SEI TIPOLOGIE: ROSSO, PRIMITIVO, ROSSO JONICO, GRECO, BIANCO E SPUMANTE. DAL PORTALE WWW.SASSIWEB.IT SI POSSONO PRENOTARE CORSI DI CUCINA TIPICA IN UN RISTORANTE NEI RIONI SASSI: TRE ORE DI CORSO DA 65 EURO A PERSONA, MINIMO DIECI PARTECIPANTI.





MADE IN ITALY IL PANE DI MATERA

Tutelato dall'Unione Europea con l'Indicazione Geografica Protetta, il Pane di Matera è uno dei simboli per eccellenza della città dei Sassi, le cui origini risalgono al Regno di Napoli e oltre, come attestato da autorevoli fonti storiche. Frutto di una tradizione consolidata ed espressione della civiltà contadina, il **PANE DI MATERA** è regolamentato da un rigido protocollo che stabilisce le materie prime e le tecniche da utilizzare. Secondo il *Disciplinare di Produzione del Pane di Matera Igp* l'elevato pregio qualitativo è dovuto alla specificità della collina materana che, grazie ai suoi terreni argillosi e alle condizioni climatiche (piovosità media di 350 millimetri annui), si presta particolarmente alla produzione delle vecchie varietà di frumento duro, che assicurano un'ottima attitudine alla panificazione delle semole. Il Pane di Matera, infatti, si ottiene attraverso un antico sistema di lavorazione che prevede l'utilizzo di semola rimacinata di grano duro proveniente esclusivamente da coltivazioni controllate della collina materana. Inoltre, almeno il 20 per cento delle semole da utilizzare, deve provenire da vecchie varietà quali Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo, coltivate nel territorio della provincia di Matera. Come si legge nel Disciplinare «la scelta di vecchie varietà di grano, che conservano, nel loro patrimonio genetico, caratteristiche non presenti in altre, dà luogo a farine che trasferiscono al pane il gusto e il sapore unico che lo contraddistinguono». Per ottenere il Pane di Matera si utilizza anche un lievito naturale, ricavato dalla macerazione di frutta fresca in acqua. Dopo una lievitazione di circa due ore e la cottura nei tradizionali forni a legna, riscaldati con le essenze della macchia murgiana, si ottiene un pane casereccio e genuino dall'aroma e dal sapore unico, altamente digeribile, che si conserva anche per sette/nove giorni. Viene prodotto nelle tipiche forme "a pane alto" oppure "a cornetto", dalla mollica soffice e porosa e dalla crosta dorata e croccante, che deve avere uno spessore di almeno tre millimetri. La sua forma e i suoi colori ricordano il paesaggio della Murgia materana. Il colore bruno della crosta evoca quello della calda terra lucana, mentre il paglierino della mollica richiama i campi di grano baciati dal sole ad inizio estate.

DOVE TROVARLO

Il Panificio Cifarelli, in via Istria 17 e in via Martella 70, da tre generazioni produce nel segno della tradizione il Pane di Matera Igp, cotto in uno dei pochi forni a legna rimasti in città. Il pane del forno è fatto con semola di grano duro, sale, lievito alla frutta e lievito di birra. www.panificiocifarelli.it

I SIGILLI DEL PANE

Fino alla metà del secolo scorso, le donne di Matera impastavano il pane nella propria abitazione, dopodiché lo affidavano ai garzoni dei forni pubblici che provvedevano alla cottura. Prima di consegnarli, però, le massale imprimevano il marchio raffigurante le iniziali del proprio capofamiglia sull'impasto lievitato per distinguere la propria pagnotta da quella delle altre famiglie. I sigilli venivano impressi utilizzando timbrini in legno, realizzati con comuni coltelli tascabili da pastori abili nell'arte dell'intaglio, molti dei quali sono esposti presso il Museo archeologico nazionale "Domenico Ridola". Un manico collegava la parte superiore del timbro - raffigurante simboli sacri oppure figure umane o animali - alla base dove venivano scolpiti lo stemma della famiglia o le iniziali del capostipite. Il timbro del pane era anche offerto in dono dagli uomini come pegno d'amore: se la donna lo conservava, voleva dire che il sentimento era corrisposto, se invece lo restituiva, significava che rifiutava la proposta di fidanzamento.