

Sapori e saper fare della Basilicata sull'Arca del Gusto Slow Food

Il progetto per salvaguardare la biodiversità. Un catalogo delle tipicità della Basilicata



Slow Food[®]
Arca del Gusto

#salvalabiodiversità

Data: *Sat Apr 30 13:39:00 CEST 2022*

Un viaggio sui territori alla scoperta dei cibi e sapori identitari delle comunità locali con un approccio da viaggiatori curiosi, dedicando il giusto tempo alla conoscenza diretta di prodotti e saper fare, assaporando, provando, chiedendo, imparando. Così si muove l'Arca del Gusto, un nome che introduce con immediatezza nel progetto Slow Food finalizzato a salvare la biodiversità contrastando l'omologazione del gusto, figlia dell'agricoltura industriale e della globalizzazione dei mercati. Un progetto importante definito da Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia, la grammatica di Slow Food perché fornisce le basi della conoscenza della biodiversità in riferimento ai territori, premessa indispensabile per l'articolazione di tutte le altre azioni progettuali di valorizzazione e tutela.

L'Arca viaggiando per il mondo, guardando con attenzione ai luoghi ed alle comunità che li abitano, raccoglie prodotti e saperi capaci di rappresentarne storia e cultura, patrimonio collettivo da sottrarre al pericolo della dimenticanza, preludio all'irrimediabile scomparsa. Un viaggio di conoscenza iniziato intorno al 1970 dal quale è nato un catalogo che raccoglie più di 5000 prodotti di tutti i Paesi, di cui oltre

1000 italiani: varietà vegetali coltivate, razze animali domestiche, prodotti selvatici legati a tecniche tradizionali di raccolta e trasformazione, insieme a prodotti trasformati frutto della trasmissione, di generazione in generazione, delle competenze del fare nutrite dall'attenzione dei piccoli gesti sapienti.

Tutte espressioni di biodiversità da salvare, sottolineando che per Slow Food la biodiversità non è solo genetica ma investe la cultura di una comunità che collega territorio e memoria condivisa, esprimendosi in una straordinaria varietà di prodotti capaci di tramandare un racconto identitario da salvaguardare nella sua espressione originale e autentica. Sulla base di questi presupposti e requisiti, sull'Arca è presente un **catalogo di tipicità della Basilicata** ([CLICCA QUI](#)) recentemente arricchito e un ulteriore approfondimento grazie al contributo dei lucani Emanuele Bruno, Giuseppe D'Alessandro, Flavia De Marco, Valerio Elefante, Raffaella Irenze, Rossella Oppido, Mariantonietta Vaccaro, ricercatori di Slow Food per il progetto del Geoportale della Cultura Alimentare, promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura e di cui è partner Slow Food Italia.

I prodotti dell'Arca restituiscono la ricchezza della biodiversità lucana che negli orti si rivela con i colori: il porpora del peperone di Senise che essiccato e fritto diventa "crusco", principe della gastronomia regionale; le diverse gradazioni di rosso dei pomodori carnosì dalla forma costoluta, dalla particolare dolcezza o dall'inaspettata sapidità; l'arancio intenso con sfumature verdognole e rossastre della melanzana dal sapore piccante arrivata a Rotonda, probabilmente dall'Africa, alla fine dell'800; il bianco striato di viola della melanzana di Senise dalla polpa soda e dolce, anticamente essiccata al sole appesa in "serte", per poi essere consumata in inverno; il viola tendente al rosaceo della cipolla di Matera, dolce e leggermente aromatica; le tante sfumature di verde di erbe e ortaggi. Ogni prodotto legato a ricette di piatti e conserve tipiche delle diverse comunità, tanto da rappresentarne la tradizione gastronomica locale.

Importante la presenza dei legumi, dai ceci ai fagioli di diverse varietà, molti dei quali individuati da un nome descrittivo dell'aspetto come per il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, dalle screziature rosse su fondo beige. La biodiversità trova espressioni territoriali nei frutteti, dall'arancia staccia alla pera signora della valle del Sinni, Presidio Slow Food, negli oliveti, nei campi dove si coltiva l'antica varietà di grano tenero Carosella, fa salire sull'Arca razze animali come la vacca podolica e la capra grigia lucana.

Ciascun elemento è espressione di uno stretto legame con il territorio rilevante non soltanto come spazio fisico, ma come contesto culturale, un legame con il saper fare tradizionale locale che genera appartenenza, condivisione e conferisce al prodotto una particolare qualità definita dagli usi locali, come per l'oliva infornata di Ferrandina o per il cotto di fichi del materano. Una qualità che per Slow Food è una narrazione.

Un racconto appassionante prende vita dalle interazioni tra luoghi e persone connessi in maniera imprescindibile: dal pane di Matera dalla caratteristica forma a cornetto, con una storia che nasce nei Sassi dove le donne impastavano in casa grandi quantità di farina e le forme realizzate, rese riconoscibili dal timbro di famiglia, venivano cotte nel forno pubblico, alla carchiola aviglianese, il pane dei poveri realizzato con la farina di un ecotipo locale di mais bianco, cotto sulla brace su una griglia di forma

circolare. Pani legati alle festività, rituali nella preparazione e nel consumo, così come legato a tre specifici momenti dell'anno era il "pastizz" di Rotondella (**Figura 1**), un calzone a mezzaluna ripieno di carne, prevalentemente di maiale, cotto nel forno a legna.

Non mancano biscotti e dolci interessanti per la forma e il tempo di produzione come i sasanidd di Acerenza, simili a orecchini pendenti, a base di semola di grano duro e cotti in una riduzione di mosto d'uva, tipici del periodo della vendemmia o il gugiaccio (**Figura 2**), dolce della tradizione di S. Costantino Albanese legato alle cerimonie nuziali e alle festività pasquali dal forte simbolismo religioso. Un prodotto che insieme alla shëtridhlat, un tipo di pasta fresca simile alle tagliatelle ma realizzata con particolare abilità solo a mano, evidenzia un'identità regionale nutrita di diversità e arricchita con l'apporto della cultura arbëreshe.

Un'identità che trova espressione in prodotti assolutamente unici come il mischiglio, un miscuglio di farine di cereali e legumi con cui si producono i raskatielli, realizzato solo nei comuni di Calvera, Fardella, Teana e Chiaromonte, o nei tanti esempi di trasformazione e conservazione di cibi con competenze tramandate per generazioni.

A partire dall'antichissimo cacioricotta di capra, che una tecnica molto particolare rende ricco di proteine, sono eccellenti le produzioni casearie lucane dal caciocavallo podolico, Presidio Slow Food, formaggio a pasta filata che si presta a stagionature prolungate, ai pecorini di Filiano e Moliterno di cui si hanno antiche testimonianze, al casieddu di Moliterno, formaggio caprino confezionato nelle felci, al paddaccio, fresco ovicaprino tipico del Pollino, alla manteca di podolica, un guscio di pasta filata che racchiude un cuore di burro.

Altrettanto ricco e interessante il capitolo dei salumi con prodotti rinomati come la soperzata di Rivello dal sapore delicato e dolce, realizzata con carni di prima scelta e poco grasso, il prosciutto di Marsicovetere caratterizzato da una particolare stagionatura a oltre 1000 metri di altitudine e vari insaccati, tra cui il pezzente della montagna materana, Presidio Slow Food. Le salsicce, per le differenze nelle preparazioni locali delle carni utilizzate, del modo in cui vengono conciate e insaccate, individuano quasi dei distretti del gusto, ma possono e devono essere collegate in una storia unitaria che ha per tema la lucanica. Un nome che prima di ogni denominazione riporta la categoria del prodotto alla terra lucana, all'arte di salare e confezionare in budello la carne di maiale che i romani appresero sui nostri territori e poi diffusero.

Un catalogo quello dell'Arca del gusto che regala il piacere della conoscenza con la rivelazione dell'enorme ricchezza della biodiversità custodita dai territori, un invito non solo al viaggio ma anche alla ricerca e alla segnalazione di nuovi prodotti. Il progetto di Slow Food è aperto al contributo di tutti coloro che, mossi da appassionata curiosità per i sapori e i saperi, vogliono immergersi nella cultura identitaria di una comunità, cercatori di preziose perle.

Per maggiori info sull'Arca del Gusto [CLICCA QUI](#)

Serenella Gagliardi
Slow Food Basilicata



Figura 1. Pastizz.



Figura 2. Gugliaccio.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it