



## BASILICATA

Dopo il boom turistico di Matera Capitale Europea della Cultura, la regione è uscita dall'anonimato e ora è piena di progetti. Ma c'è chi l'aveva capito trent'anni fa

foto GIACOMO BRETZEL

**C**osa ci faceva Sofia Coppola a Bernalda? Ma soprattutto, dov'è Bernalda? Non è Hollywood: acqua! La regista ci si è sposata, e ci è tornata più volte, perché suo padre Francis Ford Coppola è originario del minuscolo borgo della Basilicata e, da imprenditore alberghiero qual è diventato, ha comprato una villa e l'ha trasformata in un cinque stelle, per vacanze super lusso fuori dai radar. Ma ad accendere i riflettori sulla Basilicata hanno concorso altre contingenze,





Il tipico pane di Matera, preparato da Il forno di Gennaro (Panificio Perrone) nel rispetto della filiera corta. Nella pagina accanto, uno scorcio di Matera, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco e incantevole città-presepe.

prima tra tutte la nomina di Matera a Capitale Europea della Cultura nel 2019. Un impegno su cui la città ha lavorato con anni di anticipo. Ed è arrivata splendente, moderna... e affollata. Anzi, presa d'assalto, come accade con le scoperte di moda, diventando la località con il maggior tasso di crescita turistica del Paese.

Tra i Sassi suggestivi si passeggia, si visitano cripte affrescate, grotte-museo che raccontano come si abitava fino agli anni Sessanta. In ogni pertugio della roccia c'è un piccolo hotel, una bottega, un panificio, un ristorante,

**«L'ARTE QUI  
È OVUNQUE,  
COMINCIA  
NELLE CRIPTE  
BENEDETTINE  
E FINISCE  
NEI MUSEI»**

**ANTONIO DE ROSA, SCRITTORE**

comunque tradizionale, anche se creativo come l'Ego del giovane chef Nicola Popolizio, o con un estro speciale, come Dimora Ulmo, dove Michele Castelli e Virginia Caravita arrivano dalla cucina di Massimo Bottura, e Francesco Russo, in sala, è una promessa tra i sommelier.

In pochi anni, Matera ha subito un'accelerazione radicale nello stile di vita colto e smart. Il boom si è fatto sentire anche nei dintorni, dove sono nati progetti innovativi, come la Masseria Fontana di Vite, a dieci chilometri dal centro, tra campi di grano e uliveti. →

La proprietà è di due fratelli, Fausta e Gianlorenzo Bolettieri, che hanno realizzato il sogno dei genitori di creare un'azienda agricola e un hotel. Gianlorenzo si occupa della campagna, Fausta dell'ospitalità e della collezione di dipinti e sculture che arricchisce ogni anno ospitando in masseria artisti di fama internazionale. Al momento hanno venti camere, ma presto costruiranno alcune ville con piscina e orto biologico per chi vuole trasferirsi temporaneamente in campagna, lavorando da remoto.

Facciamo un passo indietro. Nel 1989 la cuoca Antonietta Santoro, prima di altri, aveva intuito il potenziale turistico della regione aprendo il ristorante gourmet Al Becco della Civetta e una locanda a Castelmezzano, tra le sconosciute Dolomiti Lucane. Oggi bisogna darle ragione: la Basilicata è un tesoro ritrovato. Ha tutto, prodotti pregiati, monumenti, cultura, persino due mari, Ionio e Tirreno: da un lato Metaponto, dall'altro Maratea con pensioncine familiari (qualcuna deliziosa, come il Gabbiano) e un unico cinque stelle, il Santavenere, che uscirà prestissimo dall'anonimato grazie a un progetto di Aldo Melpignano, proprietario di Borgo Egnazia, tra i fautori del successo della Puglia di lusso e internazionale. Quest'anno apre dopo un rapido restyling di Pino Brescia, famoso per gli allestimenti scenografici degli alberghi dei Melpignano, ma il piano è ambizioso: farne il primo di un nuovo gruppo italiano di alta hôtellerie e di Maratea la nuova destinazione chic da scoprire. ■

## I VITIGNI E I VINI

I terreni vulcanici, le vigne piantate in altitudine e in posizioni ben ventilate e le escursioni termiche tra il giorno e la notte assicurano uve sane e profumate, dalle quali nascono vini piacevoli e molto territoriali. L'80% della produzione è in rosso, con il vitigno **aglianico del Vulture** che è la star indiscussa della regione. La versione Superiore dà vita all'unica Docg della Basilicata, ma il vitigno è molto interessante anche quando è vinificato in rosa e come spumante. A questo si affiancano alcune uve presenti anche nelle regioni vicine, come il **bombino nero** e la **malvasia nera**, e gli immancabili internazionali, quali merlot e pinot nero. Una curiosità tutta lucana è invece il **guarnaccino**, un vitigno a bacca rossa, della zona di Chiaromonte, nel Pollino, che era quasi scomparso e oggi è stato recuperato per produrre vini speziati e mediterranei. La diffusione dei bianchi è invece ancora molto limitata: quelli più interessanti sono a base di malvasia della Basilicata, in purezza oppure insieme con il moscato, per vini secchi e molto aromatici.

### **Aglianico del Vulture Superiore Serpara 2013 Re Manfredi - Terre degli Svevi**

È un rosso di grande eleganza, che si fa ricordare per i profumi balsamici e speziati e il sapore equilibrato e persistente. Con grigliata di carne.  
32 euro, [gruppaitalianovini.it](http://gruppaitalianovini.it)

### **Recepit Rosso 2017 600 Grotte**

Da una piccola cantina, alfiere del vitigno guarnaccino nero, è un rosso fruttato e balsamico, di buona struttura e sapidità. Con spezzatino con patate.  
14,50 euro, [600grotte.it](http://600grotte.it)

### **Maschitano Rosato 2019 Musto Carmelitano**

L'aglianico del Vulture è qui declinato in versione rosa, per un vino vibrante,

saporito, fresco e molto gastronomico.

Con pizza ai frutti di mare.  
13 euro, [mustocarmelitano.it](http://mustocarmelitano.it)

### **Morbino 2018 Michele Laluce**

È un bianco da uve moscato e malvasia bianca di Basilicata, molto aromatico, con intriganti profumi di erbe e frutta bianca. Con insalata di mare.  
12 euro, [vinilaluce.com](http://vinilaluce.com)

### **Metodo Classico Brut Rosé La Stipula Cantine del Notaio**

A dimostrazione della grande versatilità dell'uva aglianico, c'è anche questo spumante fruttato e verticale, con un sapore ricco e un finale leggermente affumicato. Con fritto di crostacei e verdure.  
19 euro, [cantinedelnotaio.it](http://cantinedelnotaio.it)

## LE SPECIALITÀ

### MELANZANA ROSSA DI ROTONDA

Sembra un pomodoro, sia per la forma sia per il colore, tanto che la chiamano anche «merlingiana a pummadora». Tutelata con la Dop, ha un sapore lievemente piccante e amarognolo. Si mangia sott'olio, frita, grigliata o nei sughi per la pasta; sono buone anche le foglie, consumate come gli spinaci.

### PEPERONE CRUSCO

Crusco, ovvero croccante.

Questa è la caratteristica principale di questo prodotto, tra i più celebri della Basilicata, che si prepara prima essiccando e poi friggendo i peperoni di Senise Igp. Di colore rosso scuro e forma allungata, hanno un gusto dolce e contengono poca acqua, peculiarità che li rende adatti alla lavorazione descritta. Si usano spezzettati per insaporire sughi e ripieni. Come snack battono ogni patatina.

### PANE DI MATERA

Crosta croccantissima e cuore morbidissimo: il pane di Matera è tra i prodotti più apprezzati della regione e tra i pani più ricercati d'Italia. Protetto con l'Igp e ottenuto con un antico sistema di lavorazione, è prodotto solo con semola di grano duro e lievito madre, in grosse pagnotte a forma di cornetto, di uno o due chili; mantiene fragranza e profumo anche per una settimana.

### AMARO LUCANO

«Cosa vuoi di più dalla vita? Un Lucano», recita la celebre pubblicità di questo rinomato amaro. È stato inventato a fine Ottocento a Pisticci, dove tuttora ha sede l'azienda, con un mix segreto di erbe officinali; raggiunse la sua grande notorietà a partire dal 1900, quando fu scelto dalla reale Casa Savoia, di cui compare lo stemma sull'etichetta.

### RAFANO

Cresce spontaneamente nei luoghi più freschi e ricchi di acqua, e qui è conosciuto anche come «tartufo dei poveri». Ricco di vitamina C, con un sapore piccante e caratteristico, è una radice che si consuma fresca, grattugiata sui primi piatti con sughi di carne, sott'olio o in salsa. In Basilicata è addirittura protagonista di una ricetta, la rafanata, una specie di frittata con uova e formaggio pecorino.

### CANESTRATO DI MOLITERNO

Da latte ovino e caprino, è un formaggio a pasta dura con un sapore leggermente piccante. Se la stagionatura non supera i sei mesi è detto Primitivo, entro i dodici mesi è Stagionato, oltre un anno è Extra. Le versioni più invecchiate sono saporitissime e ottime da grattugia.