

## Dall'Archivio dei sapori della cucina mediterranea progetti e curiosità

01 luglio 2011

Un antico mulino che tornerà a macinare la cultura pastaia e molitoria di un tempo, 30 piatti tipici da tramandare alle nuove generazioni e un itinerario turistico della montagna materana da scoprire e valorizzare. Sono alcuni dei risultati raggiunti in occasione dell'avvio oggi, a Stigliano, dell' "Archivio della memoria, gastronomia cucina e gente della nostra terra" che ha coinvolto anche Aliano, Cirigliano e Gorgoglione, nell'ambito del lavoro di ricerca e di valorizzazione, promosso con il progetto di Centro Internazionale per gli Studi e la Cultura della Dieta Mediterranea, voluto dalla Camera di commercio di Matera. Per due giorni Umberto Montano, coordinatore del progetto, ha fatto da anfitrione lungo l'itinerario della memoria culinaria, nelle cucine di alcune massaie del posto, che si sono cimentate nella preparazione di pietanze genuine e invitanti quali maccheroni fatti in casa di diversa pezzatura, con sugo di carne mista, fagioli o ceci, spruzzatine di rafano e soffritti con sugna, olio extravergine di olive e cipolla, e poi baccalà con peperoni cruschi, pastorale e dolci come calzoni con ricotta e cannella ripieni di impasto di castagne e altro ancora. Sono state oltre 30 le video ricette filmate ed entrate a far parte del 1° capitolo dell'Archivio, che mette insieme storia di vita e di cucina lucana. Nelle pagine del lavoro, che toccherà via via tutti i centri del Materano, troveranno spazio anche i beni culturali e ambientali del territorio, con visite guidate a vecchi molini e al centro storico.

Proprio a Stigliano il sindaco Leonardo Digilio, in occasione di una visita guidata all'antico mulino dell'ing. Artemio De Sortis, che annovera un sistema produttivo del &lsquo;900, ha annunciato di aver attivato un concreto percorso per acquisire e valorizzare quell'antico presidio. " Fa parte &ndash;ha detto Digilio- della storia cerealicola della montagna materana, insieme ai pastifici e alla produzione del grano duro senatore Cappelli. L'Archivio della memoria è il punto di partenza di questo progetto". E sostegno all'iniziativa di recupero dell'antico mulino è venuta dal presidente della Camera di commercio Angelo Tortorelli, che ha ricordato quanto è stato fatto lo scorso anno con una mostra e un convegno sulla tradizione molitoria e pastaia in provincia di Matera e con l'avvio del Centro Studi. " L'avvio dell'Archivio della memoria &ndash;ha detto Tortorelli- e di quanto realizzato a Stigliano e in altri centri del comprensorio segna l'avvio in concreto del progetto di valorizzazione della tradizione gastronomica locale e della cucina mediterranea. Sostegno, pertanto, all'iniziativa di recuperare l'antico mulino e impulso al lavoro di archivio multimediale, portato avanti con entusiasmo e competenza da un'equipe coordinata dal dinamico Umberto Montano. Contiamo di concludere questo percorso nei tempi necessari e di convocare il comitato tecnico di indirizzo, composto da esperti, per attivare altre iniziative divulgative e promozionali". E Umberto Montano non si risparmia allargando le antenne dei cinque sensi, quando tecniche e storie di vita culinaria vengono illustrate da esperte massaie. " Con l'Archivio &ndash;ha detto Montano- stiamo raccogliendo tecniche di produzione legate alla tradizione. E' un patrimonio che va conservato e tramandato alle nuove generazioni, perché testimonianza ed eredità della cultura dei nostri padri, dei nostri luoghi, che in cucina , in tavola portavano i frutti di una terra ricca di sapori e aromi. Toccheremo via via tutti i comuni della nostra provincia, per un Archivio che resterà aperto alla scoperta di tecniche e ricette che attendono di essere scoperte e valorizzate". Entusiasta anche il professor Alberto Sorbini, antropologo della storia dell'alimentazione, componente del Centro Studi per la Dieta e la gastronomia mediterranea e direttore dell'Istituto per la storia dell'Umbria contemporanea.

" Mi hanno colpito &ndash; ha detto Sorbini- la continuità della tradizione gastronomica dei piccoli centri del Materano, che si è trasmessa da una generazione all'altra, preservata grazie alle condizioni di isolamento e alla tradizione orale. Colpiscono anche le piccole differenze di preparazione di piatti simili in centri che distano pochi chilometri l'uno dall'altro, l'autarchia della cucina locale che utilizza tutto quello che in natura si produce e poi l'assenza dell'uovo nella preparazione delle paste. L'uovo, evidentemente, era utilizzato, evidentemente solo come prodotto da vendere".

Matera 15 maggio 2011

L'addetto stampa

Francesco Martina