

PASTA DI MATERA. IN TAVOLA CON 14 RISTORANTI

07 luglio 2011

Al ragù, con le cime di rapa, con i legumi, gli aromi dell'orto e della dispensa nelle tante e variegata ricette della cucina locale per gustare la Pasta di Matera. A prepararla per quattro settimane, e in formati differenti, i ristoratori dei rioni Sassi e del Piano e di alcuni centri del circondario.

Sono 14 i titolari di ristoranti, contrassegnati da una vetrofania, che hanno aderito al progetto "La Pasta di Matera: una tradizione da salvare. Industria e tradizione: oltre 100 anni di storia", avviato con la mostra tematica ospitata per tutto ottobre nei saloni della sede di via Lucana, su testimonianze, immagini, attrezzature, materiale promozionale sulla filiera molitoria e pastaia del territorio. Il coinvolgimento dei ristoratori segue a un incontro operativo che segretario generale dell'Ente, Federico Sisti, ha avuto con gli operatori del settore.

All'iniziativa hanno aderito i ristoranti "Le Spighe" in via Gravina, "Da Mario" in via XX Settembre, "Trattoria del Caveoso" in via Bruno Buozzi e "Le Dodici Lune" in via San Giacomo nel Sasso Caveoso, "Oì Marì" e "Residence San Pietro Barisano" nel Sasso Barisano, "La Grotta di Bacco" e "Il Cantuccio" in via delle Beccherie, "Don Matteo" in via San Biagio, "Al Falco Grillaio" in via Ridola, "La Cantina della Bruna" in via Spartivento, "Lucanerie" in via Santo Stefano, "Kappador" in via Potenza e "Il Ritrovo del Cima" a Miglionico. I ristoratori sono stati invitati a inserire nella propria offerta settimanale "una pietanza di pasta di una particolare trafila, cucinata alla maniera che ciascuno riterrà adeguata alle proprie performances culinarie".

Si è cominciato questa settimana con gli zitoni, seguiranno dal 18 al 24 piatti con i perciatelli, dal 25 al 31 con i cannerozzi e dal 1 al 7 novembre con il mischiglio. La Camera di Commercio ha fornito ai ristoratori, anche dei cartoncini "dedicati" a integrazione del proprio menù, finalizzati alla diffusione della tradizione pastaia e della pietanza cucinata nella settimana. E' un ulteriore contributo a promuovere uno dei prodotti tipici locali più apprezzati della filiera enogastronomica insieme al Pane, all'olio, al vino e ai sapori della buona tavola che contribuiscono a rendere più appetibile l'offerta turistica di Matera e della sua provincia.

Matera 14 ottobre 2009

L'addetto stampa

Francesco Martina