

PASTA DI MATERA. RISTORATORI PREPARANO MISCHIGLIO

07 luglio 2011

Si chiude all'insegna della curiosità la 4^a settimana di promozione gastronomica sulla Pasta di Matera, per via della varietà "Mischiglio", che 15 ristoratori materani si sono impegnati a preparare, con diverse tecniche e aromi, nell'ambito dell'iniziativa promossa dalla Camere di Commercio sul tema "La Pasta di Matera: una tradizione da salvare. Industria e tradizione: oltre 100 anni di storia". Per Mischiglio si intende un "miscuglio di paste corte o spezzate" ma anche un impasto di farina, legumi e cereali (fave, ceci, orzo, semola, condito con cacio ricotta e peperone secco, tipico della zona di Chiaromonte, Fardella, Calvera, Teana in provincia di Potenza). Gli chef dei 15 ristoranti della provincia di Matera stanno dando, comunque, spazio alla fantasia, ma nel solco della tradizione e della genuinità dei prodotti dell'orto o delle spezie custodite nella credenza. Per buongustai e visitatori c'è un itinerario tutto da percorrere e da assaggiare alla scoperta del "Mischiglio" dopo i piatti a base di cannerozzi, zitoni e perciatelli. A prepararli i titolari di ristoranti, contrassegnati da una vetrofania, che hanno aderito all'iniziativa. Sono "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", "Le Botteghe" 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, "Lucanerle" in via Santo Stefano, "Kappador" in via Potenza, "Le Spighe" in Via Gravina 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".

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 non sono mancati i suggerimenti che l'Ente sta valutando per valorizzare quanto è stato fatto finora. Si pensa a rassegne specializzate, a un ricettario, attività formative e ad altri momenti di approfondimento, dopo la chiusura della mostra sui 100 anni della Pasta di Matera, che è stata visitata da oltre 1000 persone. "Tanti i giovanissimi, gli imprenditori –ha detto il presidente Tortorelli- che hanno guardato con un pizzico di nostalgia ma anche con interesse alla possibilità di ripresa di un settore tradizionale, come quello molitorio e pastaio, che è stato uno dei punti di forza fino agli anni Ottanta dell'economia locale. Si sta lavorando a un convegno con esperti, che non mancheranno di offrire il proprio contributo a un progetto che può essere concretizzato. L'iniziativa rappresenta un ulteriore contributo a promuovere uno dei prodotti tipici più apprezzati della filiera enogastronomica materana 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 4 novembre 2009

L'addetto stampa

Francesco Martina