

PASTA DI MATERA A TAVOLA IN 15 RISTORANTI

07 luglio 2011

Zitoni, cannerozzi, perciatelli e gran mischiglio serviti in tavola con ricette tradizionali o con le mille fantasie degli chef dei 15 ristoranti della Città dei Sassi e della provincia, che da una settimana offrono i "primi" con la Pasta di Matera. A prepararla e in formati differenti, i 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. Gli chef stanno offrendo a buongustai e turisti una variegata tipologia di ricette che spazia dagli zitoni al ragù di carni miste e pecorino ai perciatelli con pomodoro fresco e cacioricotta e non mancano gli omaggi alla tradizione con tocchetti di salsiccia "pezzente" sbriciolata e funghi porcini, ragù di melanzana e capocollo, con l'aggiunta di aromi della dispensa e dell'orto, spazio anche agli accostamenti con i legumi (puree di fave e ceci), e con carne di cinghiale, podolica, acciughe, aglio e zucca.

Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le abitudini alimentari, all'insegna della genuinità e della semplicità. All'iniziativa, ricordiamo, 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 Mari", "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, "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 con gli zitoni e fino a sabato 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. Ma c'è spazio anche per dare un'occhiata al passato visitando la mostra allestita nella sala convegni della Camera di Commercio. Finora l'hanno visitata, negli orari di ufficio e con l'apporto di personale dell'azienda speciale Cesp, in 800 destando interesse sia tra i giovani delle scuole, che tra quanti hanno potuto apprezzare la genuinità della pasta di Matera o di Stigliano, prodotte con grano duro Cappelli, e dei tanti impianti molitori e pastai della tradizione industriale locale.

Tanti suggerimenti segnalati nel registro dei visitatori, con l'auspicio unanime rivolto al mondo economico a riprendere la tradizione e a continuare la mostra o a istituire un museo. Suggerimenti sui quali la Camera di Commercio si sta adoperando affinché stimoli e auspici possano concretizzarsi, per portare valore aggiunto all'economia locale.

Matera 20 ottobre 2009

L'addetto stampa

Francesco Martina