

Slow food, la festa a Matera



Iranna De Meo

di Iranna De Meo

Matera - Un sabato slow all'insegna del gusto e non solo. Una giornata di festa per celebrare il primo Slow food day, in occasione dei 25 anni dell'associazione. La giornata è stata organizzata dalla condotta materna grazie all'impegno del responsabile Giovanni Schiuma. Diversi i laboratori del gusto in piazzetta Pascoli presso il ristorante Hemingway per scoprire i presidi e prodotti tipici. Un viaggio tra i sapori e i saperi tramandati di generazione in generazione. Da "Casari di casa nostra", il corso a cura delle Associazioni Provinciali Allevatori di Matera tenuto da Angelo Marella, responsabile valorizzazione del marchio "Italia Alleva" a garanzia della qualità per far scoprire le produzioni lattiero-casearie locali, a "Il pane non butta" a cura di Gea De Leonardis che ha illustrato tre ricette per "recuperare" l'alimento principe delle nostre tavole, il pane e, nello specifico del pane di Matera Igp, mentre nel pomeriggio protagonisti gli olii, con lezioni per capire come assaggiare un olio "Extra davvero" e come riconoscerne pregi e difetti a cura di Giovanni Lacertosa del Comitato di assaggio di Metapontum Agrobios.

E per finire "Maestri di...vini!", un incontro con i vignaioli di Masseria Cardillo, Masseria del Mezzano e Tenute Iacovazzo. E a un buon bicchiere di vino non poteva mancare il companatico. IN abbinamento ai rossi le produzioni dei Presidi Slow Food lucani come

l'oliva infornata di Ferrandina, il pezzente della Montagna Materna, il caciocavallo podolico e il pane di Matera Igp con la collaborazione di Giustino Catalano, consulente e critico enogastronomico. Non sono mancate collaborazioni e intese. Infatti, il ristorante Hemingway farà parte dei ristoranti dell'Alleanza, la rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. Così, come annunciato da Francesco Schiuma, proprietario del locale caratterizzato da un ambiente raffinato ed elegante con cura dei dettagli, il menù sarà caratterizzato da prodotti del territorio che ne racconteranno la storia. Sapori di un tempo per amanti della buona tavola e del mangiare bene.

Apprezzatissimo il pezzente della collina materna illustrato da Giovanni Ciliberti referente del presidio e produttore del salume che si presenta dalla caratteristica forma a U o a farro di cavallo (in alcuni comune dell'areale di produzione la forma è quella a otto), insaccato in budello naturale e al tatto e al gusto morbido. Sapienza e artigianalità le caratteristiche di questo prodotto che viene insaporito con polvere di peperone e aglio conferendo profumi aromatici unici.

Un'occasione per divulgare, in occasioni conviviali, la filosofia slow, trasformando il consumatore in co-produttore, capace di scegliere consapevolmente quello che mangia e attraverso i sensi.

Assaggiati "Lama dei Mille", etichetta di Masseria del Mezzano di Montescaglioso, <<un vino - come ha spiegato la guida Giustino Catalano - che al naso non mostra la sua potenza alcolica (14 gradi dichiarato in etichetta), mentre in bocca si sente una pastosità al palato, con nota di liquirizia e una tannicità non fastidiosa>>. Al treccione di fior di latte è stato abbinato il "Malandrina" di Masseria Cardillo di Bernalda che presenta <<una nota alcolica più preponderante, con sentori floreali>>. A parlare delle caratteristiche del pane di Matera è stato il direttore commerciale del consorzio Matera Igp, Pasquale Santospirito soffermandosi sulla produzione 100% lucana con farina di grano duro varietà Senator Cappelli. E infine "Primatem" di Tenute Iacovazzo, un primitivo in purezza (15,5 gradi), <<un vino dal color rubino chiaro, caratterizzato da profumi di grande intensità, con corredo aromatico potente, sentori di prugna e amarasca, con tannini morbidi e che presenta eleganza e potenza>>. E per finire con gusto, cena all'aperto, a lume di candela con i sapori e i profumi Made in Basilicata.

Come antipasto mozzarella petruzzella, casieddu nelle felci e formaggio caprino con timo in crosta. Il tutto abbinato con le perle di uva caramellate, specialità prodotta dall'azienda Iacovazzo. E ancora pezzente della Montagna Materna, olive infornate, piccole tartare di podolica con lamelle di caciocavallo, per passare a un primo di paccheri con fonduta di caciocavallo podolico alle erbe e come secondo agnello delle Dolomiti lucane e patate a spicchi grossi con origano, mollica e pecorino.