

Bio, artigianale ed inimitabile

L'identikit della produzione lucana che esporta bontà e propone il territorio

#IOMANGIOLUCANO
PROMOZIONE IN ACCELERATA

Come la Regione Basilicata porterà le eccellenze agroalimentari nel globo spingendo sull'esperienza sensoriale

Dalla varietà Majatica, l'extravergine ed anche le celebri olive infornate, simbolo di Ferrandina e del materano

ANTONELLA MILLARTE

Sarà sempre più facile digitare l' #iomangiolucano vista l'intensa promozione nei principali eventi fieristici nazionali ed internazionali. La Basilicata, che da secoli viaggia insieme ai suoi emigranti, negli ultimi decenni ha accelerato la promozione grazie ai suoi chef di eccellenza. Ma molto si può ancora fare per ampliare gli orizzonti commerciali delle aziende lucane nel mondo. Con la complicità, se così possiamo chiamarla, della Dieta Mediterranea. Giova ricordare che si basa sul consumo di carne rossa una volta al mese, carne bianca una volta alla settimana così come il pesce ed il formaggio. Legumi in quantità, zuppe, ortaggi e verdure di ogni genere sono, insomma, il pane quotidiano della cucina

lucana.

Nelle prossime settimane, l'alimentazione a base dei prodotti di qualità della Basilicata, sarà in vetrina alla Sana di Bologna, fino a domani, il più importante appuntamento italiano per le produzioni bio di cui la Lucania è al primo produttore in Italia. «Saremo presenti - dice l'assessore regionale alle Politiche agricole e forestali della Basilicata, Luca Braia - con uno spazio importante e un approccio diverso rispetto al passato. Accompagniamo otto aziende e un consorzio che ne raggruppa 40. A Bologna i cooking show faranno degustare i nostri prodotti bio ai visitatori». Attraverso un convegno di importanza nazionale dal titolo «Qualità è salute: il potenziale dei cereali lucani», la Regione Basilicata pone al centro dell'attenzione le potenzialità di questo com-

parto, la qualità dei suoi cereali e la caratterizzazione possibile delle produzioni anche in ottica di un'alimentazione sana e controllata.

Il secondo appuntamento sarà al MacFruit di Rimini in programma dal 14 al 16 settembre, una delle maggiori rassegne internazionali della filiera ortofrutticola: 1000 espositori, uno su 5 estero, provenienti da 30 paesi

«In accordo con il presidente di Cesena Fiere, Renzo Piraccini - sottolinea l'assessore Braia - in questa edizione entriamo in punta di piedi. Ma già dalla prossima, nel 2017, la Basilicata sarà l'ospite d'onore e il marchio grafico che accompagnerà tutta la comunicazione sarà rappresentato dalla fragola del Metapontino con notevoli ricadute positive di immagine e di promozione».



FERRANDINA, OLIVA DA OLIO E DA TAVOLA

Antiche tradizioni

Sapori unici, quelli della Lucania. E fra questi spicca, senz'altro, l'oliva di Ferrandina. Siamo in provincia di Matera e, qui, la varietà Majatica oltre ad essere eccellente per la produzione di extravergine dal gusto delicato, è anche adatta a diventare una oliva da assaporare a tavola.

La tipicità, in questo caso, non è legata solo alla pianta ma pure il processo di lavorazione per il quale Slow Food ha creato un Presidio. Le altre zone di produzione sono, oltre a Ferrandina, i Comuni di Accettura, Aliano, Cirigliano, Gorgoglione, Salandra, San Mauro Forte, Stigliano.

La bontà deriva dalla lavorazione che inizia con una prima scottatura in acqua alla temperatura di 90° C per pochi minuti, cui segue una salagione a secco per un breve periodo. A questo punto le olive, in parte disidratate, vengono sistemate su graticci e avviate «all'infornata» negli essiccatoi, a circa 50° C. Il risultato è la valorizzazione della naturale sapidità dei frutti, mantenendo la dolcezza della Majatica. Quanto è antica questa tradizione? Si hanno tracce scritte delle olive infornate già dal 1700, e fino agli inizi del 1900 si sono usati i

forni a legna.

Viaggiano in tutto il mondo, come prodotto gourmet che si abbina bene a salumi e a formaggi stagionati. In Basilicata le ricette tipiche le propongono condite con extravergine, agli a rondelle e buccia di arancia o limone grattugiato. Ancora, con gli agrumi ecco le olive infornate con l'insalata di arance. Oppure si uniscono al baccalà in umido.

Probabilmente, oggi, non tutte le olive infornate sono di Majatica che è quella ideale anche per il nocciolo piccolo rispetto alla polpa e che ben si presta all'appassimento. Il Presidio Slow Food e tutte le attività dei produttori tradizionali, degli enti pubblici, mirano a salvaguardare e tramandare questa bontà.

E' una specialità lucana apprezzata e ricercata in tutto il mondo, con crescente richiesta alla quale l'obiettivo è dare risposta, ma preservando l'artigianalità della produzione.

Lo stesso vale per la preziosa materia prima, la Majatica ed il suo pregiato olio extravergine che magari proprio la peculiare oliva infornata può farci scoprire.

A.Mill.