

**NOVITÀ EDITORIALI**

In libreria la nuova opera dell'antropologo Ottavio Cavalcanti  
Una guida alla gastronomia e ai sapori tipici lucani

# IL LATO GOURMET DELLA BASILICATA

di ANTONIO CAVALLARO

«**I**l corpo è l'unica via d'accesso alla conoscenza (...) l'unica geografia che non annoia è quella della ghiottoneria». Se, come afferma Gerard Genette, gli apparati paratestuali (titolo, copertina, risvolti ecc.) sono una sorta di "soglia" per "entrare" in un libro, allora dobbiamo convenire che non poteva esservi citazione migliore di questa, tratta da «Il ventre dei filosofi» di Michel Onfray per fare da esergo al nuovo libro di Ottavio Cavalcanti «Basilicata Golosa» che Rubbettino lancia in libreria in questi giorni.

Il volume è una sorta di guida gourmand della regione, un viaggio che si compie attraverso ben 266 ricette di cucina tradizionale, un elenco ragionato di prodotti tipici suddivisi per zona di provenienza, una carta dei vini della regione e la segnalazione dei ristoranti e trattorie di tradizione.

Il libro di Cavalcanti restituisce alla Basilicata un'identità culinaria che finora è stata spesso trascurata e persino negletta. I grandi ricettari del passato (si pensi per esempio a quello arcinoto di Pellegrino Artusi) hanno finora sempre negato originalità alla cucina lucana, associandola o connettendola a quella delle regioni vicine. Invece «a voler distinguere la gastronomia lucana da quella delle regioni contermini - scrive Cavalcanti - soccorre la consistente presenza in essa di ingredienti unici, come le melanzane "travestite da pomodori" di Rotonda, o di quelli pressoché assenti in altre come, ad esempio, il rafano e i cardoncelli, quanto alla Calabria; ma anche la preferenza per baccalà e pesce conservato, invece del fresco, per ragioni di ordine territoriale, quanto alla Puglia; oltre la straordinaria ricchezza di pietanze inquadrabili nella cornice dell'agro-dolce o del dolce salato, così insolite e attuali da

sembrare frutto della fantasia di estrosi cuochi del nostro tempo, elevati agli onori della cronaca da stampa, cinema, televisione. Sorprende, così la presenza di pietanze come: il capocollo di maiale ai profumi di miele o alle ciliegie; i peperoni ripieni al mosto cotto; la gelatina dolce di maiale; mandorle, peperoni e vin cotto; fegato di maiale in agrodolce; la torta dolce salata; la "lagana chiapputa", tagliatelle al vin cotto e frutta secca, di Satriano; la torta di latticini alla lucana; i ravioli con ricotta e zucchero; lo sfornato di farro con le mele; la marmellata di fagioli, ecc.»

Cavalcanti non cade però nella trappola opposta, quella cioè di considerare una regione - che, non dimentichiamolo, è un'entità amministrativa i cui confini non sempre corrispondono a un luogo con caratteristiche culturali e linguistiche comuni - come una sorta di monade che abbia caratteristiche uniche e irripetibili. Da antropologo esperto qual è, sa bene che questo o quel tratto culturale può appartenere a più ambiti territoriali e che, essendo la cultura un aspetto umano, gli uomini viaggiano e portano con sé le loro usanze e tradizioni, non solo ma spesso apprendono usanze e tradizioni da altri popoli. Immaginare l'identità come un blocco monolitico e impermeabile è non solo sbagliato ma talvolta può persino diventare pericoloso. Cavalcanti ci racconta così delle origini della luganega, per esempio, la salsiccia che molti di noi sono abituati ad associare alle brume padane e che invece - guarda un po' - prende il nome da "lucanica", ovvero "della Lucania". Il saporito salume era noto sin dal tempo dei Romani. «Lo testimonia Varrone - dice Cavalcanti - intellettuale romano, vissuto nel I secolo a.C., che, occupandosi di salsicce, ebbe a scrivere: "Chiamano lucanica una carne tritata, insaccata in

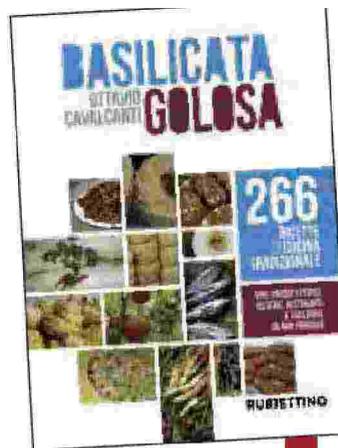
un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai Lucani". Mentre il contemporaneo Cicerone parla di "salsicciotti di Lucania".

E che dire invece del peperoncino? La spezia su cui una recente (e non sempre informata) pubblicistica ha costruito l'identità culinaria della Calabria e che invece, leggendo il libro di Cavalcanti si scopre essere altrettanto importante nella cultura e nella tradizione gastronomica lucana? Il peperoncino - ricorda l'antropologo - è assieme alla già citata salsiccia «uno dei punti di forza della cucina tradizionale (...) essiccato, in polvere o scaglie, con o senza semi, sott'olio, a crema, in salsa, ecc. Per quanto riguarda la sua presenza, anzi onnipresenza, basta scorrere l'indice di un ricettario, spaziando dai primi ai secondi, dalle verdure alle uova, alle focacce. Ritenuto particolarmente salutare per combattere la malaria, un tempo molto diffusa, gli abitanti ne mangiavano in gran quantità, addirittura al posto del pane, andando talora incontro ad altri accidenti». Il peperoncino aveva il compito di vivacizzare la cucina delle classi contadine meno abbienti costrette spesso a consumare gli stessi alimenti anche per lunghi periodi o a rendere più digeribili le minestre di legumi. Non solo. Prima ancora che la scienza medica lo rendesse noto, erano state scoperte le virtù afrodisiache del "diavolillo", come in Lucania e in alcune zone della Calabria viene chiamata la popolare spezia.

«Si conoscono - annota Cavalcanti - usi nuziali come quelli di servire agli sposi minestre pepate e farli mangiare nello stesso piatto». Di spigolature simili «Basilicata golosa» si rivela una vera miniera. Ma il pezzo forte del libro rimangono le ricette che non sono riportate - come talvolta accade - da altri ricettari ma sono il frutto di un lavoro di ricerca condotto con metodi scientifici da etnologo esperto, qual è l'autore, durante decenni di frequentazione del territorio lucano, confrontando versioni differenti, fonti antiche, memorie di viaggio di visitatori celebri, ma soprattutto attraverso un'attenta analisi da osservatore partecipante quale commensale di famiglie umili e nobili, di tavole imbandite da osti ospitali o di frugali pasti consumati al desco di una casa di campagna. Ne riportiamo alcune in queste pagine nella convinzione che se è vero, com'è vero (e come dicevamo all'inizio) che la cultura passa anche e soprattutto dal cibo, questo libro si affianca a buon diritto alle tante guide pubblicate sulle bellezze storiche e artistiche di questa regione che orgogliosamente ospita la Capitale europea della cultura.

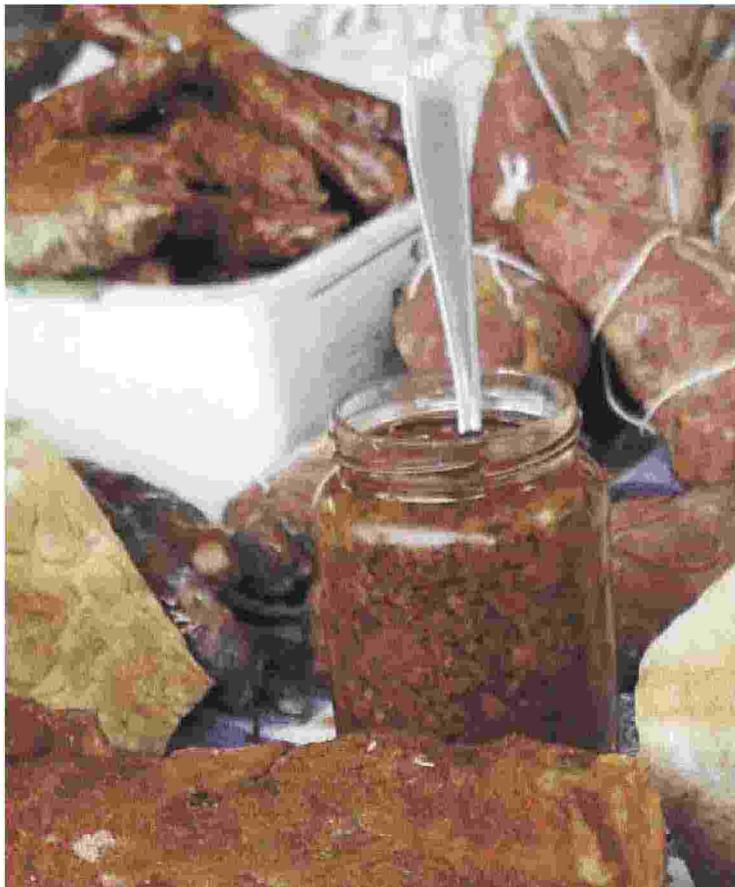


Peperoni alla lucana

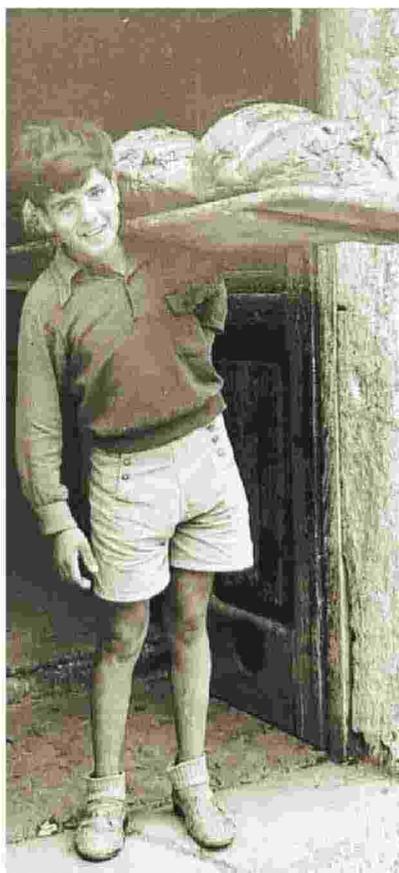


La copertina del libro





Prodotti tipici



Una vecchia immagine a corredo dell'opera di Cavalcanti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 006633