

# RISTORANTI LUCANI NEL MONDO

## AMBASCIATORI DEL BUON GUSTO

THE RE-DISCOVERY OF LOCAL COOKING IS A WAY TO FOLLOW UP THE ITINERARIES OF **BASILICATA REGION**. THE PURPOSE OF THE INSTITUTIONS IS ACTUALLY THE PROMOTION OF REGIONAL TASTES AND THEIR ACKNOWLEDGMENT AS “ETHNICAL COOKERY”. THIS INTENTION IS ALSO CLEAR BEHIND THE **AWARD FOR REGIONAL COOKING** AIMING AT EXPLOITING AND ADVERTISING LOCAL PRODUCTS.

Pasta di semola e grano duro fatta a mano, secondi piatti di carne con contorni di patate o di “**diavulicchi**”, baccalà cotto al forno con verdure o con i peperoni “**cruschi**” e, poi, funghi cardoncelli e porcini arrostiti: sono solo alcuni dei piatti di cui si fregia la cucina lucana. Echi di vecchie tradizioni si ritrovano nelle **minestre** o nelle **zuppe** (le prime con **paste**, le seconde con **pane raffermo**): “*l'acqua sala*”, per esempio, è il piatto che la leggenda popolare vuole condito con olio aglio peperoncino e abbinato alle uova in camicia. In realtà, l'arte culinaria in **Basilicata** si articola in una miriade di varianti che contribuiscono a creare una cucina “*povera*” solo nella materia prima. Tante sono le seduzioni che ne alimentano il carattere vigoroso. Piatti preparati secondo l'antico uso che, a volte, vengono, anche, abbinati a sapori inediti per formule sorprendenti apprezzati anche dai palati più esigenti. Da alcuni anni la **Regione Basilicata**, tramite il **dipartimento Agricoltura**, ha avviato un progetto che tende a divulgare la cultura alimentare all'estero, qualificandola come una vera e propria cucina etnica. Tante le iniziative, alcune già svolte, come quella in **Germania** “**Il mondo viene a Berlino. Fiabe, miti,**

**Mediterraneo**” e le partecipazioni ad eventi e fiere come quella di **Colonia** “**Fiera Anuga**”, la più grande manifestazione a livello mondiale, e tante altre in cantiere che tendono a far trionfare la cucina lucana.

Fino agli anni settanta perdura il periodo della grande commistione: il ristorante italiano raccoglie diverse tradizioni locali, modifica alcune ricette sulla base dei prodotti che trova, aspira a diventare la trattoria familiare a poco prezzo, al punto che alcuni grandi ristoranti italiani di successo si nascondono sotto un nome francese e cercano di apparire come ristoranti internazionali, per non essere confusi con le trattorie o le pizzerie con la tovaglia a scacchi biancorossi.

Negli anni '70 la ristorazione italiana all'estero diventa una realtà, tanto da sostituire i più noti ristoranti francesi. È un momento d'oro. Nel 1979 la svolta: un Sottosegretario dell'aviazione civile del **Governo italiano** immagina di poter utilizzare le comunità italiane all'estero per gestire meglio i voli charter diretti in Italia, che sono monopolizzati da società straniere.

Per raggiungere questo scopo, cerca di organizzare un **Congresso dei Ristoranti Italiani all'estero**.

Il Congresso si tiene, nel 1981, a **Roma**, ed è subito un grande successo. Ma il risultato più importante è psicologico. I ristoratori, dopo essersi incontrati e riconosciuti, vogliono migliorarsi e perfezionare il loro prodotto: vogliono scuole, un codice della cucina italiana che condanni le infiltrazioni e le cadute di stile, prodotti garantiti nella qualità



e non quelli che si rifilavano ai mercati stranieri di seconda scelta. **Pertini**, grande Presidente, darà il suo contributo all'entusiasmo.

Nell'incontro con i ristoratori, al Quirinale dice: *"Qui c'è il primo Ristorante Italiano nel mondo, perché ho abolito la cucina internazionale e francesizzante ed ho ordinato cucina italiana con vini italiani. Vi nomino Ambasciatori dell'Italia nel Mondo"*. La regione Basilicata, consapevole dell'importanza di una cucina doc, in grado di offrire garanzie di genuinità, originalità e qualità continua ad investire risorse per sostenere questo progetto.

Il Dipartimento Agricoltura, ha deciso di giocare una carta importante attraverso i suoi ristoratori all'estero, istituendo un Premio - **"Il ristorante lucano nel mondo"** - che sta crescendo e trovando sempre nuove adesioni da parte degli operatori del settore. Alla base del Premio vi è l'esigenza di creare un'immagine comune dell'agroalimentare regionale, promovendola a livello nazionale ed internazionale e legandola al turismo e alla cultura.

Nel corso della realizzazione di queste attività sono nati interessanti rapporti di collaborazione con ristoranti e operatori commerciali lucani dell'agroalimentare che operano fuori dai confini regionali. Sono 169, infatti, i ristoranti tipici lucani.

Di questi, ben 31 ne sono in **Germania**. Qui, sia le produzioni agroalimentari, sia l'enogastronomia lucana

trovano sempre di più il favore dei consumatori. Insomma, la Regione ha voluto mettere in piedi un progetto di ricognizione della ristorazione lucana nell'ambito degli Accordi di programma per la internazionalizzazione con il **Ministero delle Attività produttive** e con l'**Istituto commercio con l'Estero**.

Diversi gli obiettivi: censire i ristoranti lucani nel mondo e incoraggiarne l'apertura di nuovi; qualificare la cucina lucana come una vera e propria cucina etnica; stimolare l'acquisto di prodotti agroalimentari tipici; aumentare la notorietà di tali prodotti attraverso il canale di ristorazione tipica; unire i canali della produzione e della ristorazione, quindi della commercializzazione all'estero (cosa che è avvenuta in Germania, con l'istituzione di un'associazione di lucani a **Berlino** costituita per la quasi totalità da ristoratori lucani). Il Progetto funziona e fa da traino alle altre attività produttive lucane (per questo c'è il pieno coinvolgimento dell'omonimo Dipartimento regionale) e funge da sperimentazione, da modello pilota per altre realtà regionali, tanto che la Regione Basilicata potrebbe presto proporsi come capofila di un progetto nazionale di valorizzazione della ristorazione regionale.

È il giusto riconoscimento all'applicazione di politiche attente, ma è anche una gratificazione immensa per chi ha contribuito, negli anni, con la fatica quotidiana, ad elevare il tono della cucina lucana nel mondo. **1**

## Sesta edizione "Ristoranti lucani nel mondo" Matera 20/21 settembre 2003

La Sesta edizione della manifestazione si è svolta interamente nei Sassi di Matera. Il ristorante "La fattoria Am See" ubicato a Mecherinch-Hommern in Germania è risultato vincitore della categoria "mondo", Antonio Tucci, il proprietario, è nato a Cirigliano (Mt).

Il ristorante "La Campana" di San Lazzaro di Savena, in provincia di Bologna, fondato da Antonio Targiani, originario di Tursi (Mt), è risultato il vincitore della categoria "Italia".

Il premio categoria "Basilicata" è stato conferito al ristorante "Due Torri" di Potenza, di Donato Buchicchio, originario di Anzi (Pz).

REGIONE BASILICATA  
Dipartimento Agricoltura  
e Sviluppo Rurale Struttura  
di Marketing Agroalimentare  
Via Dante 75100 Matera  
Tel. +39.0835 284299  
Fax 0835284250  
agromktg@regione.basilicata.

# La “Drogheria della Rosa” a Bologna

Quella che una volta era un'antica drogheria bolognese, situata nel cuore della città emiliana, poco distante da piazza Santo Stefano, grazie all'intuito di **Emanuele Addone**, insieme gestore e chef del locale, è diventato uno dei ritrovi più ricercati dai palati raffinati, bolognesi e non. Tra gli ospiti più illustri, il neo governatore della California, **Arnold Schwarzenegger**. L'ingresso della Drogheria della Rosa nasconde la vera destinazione del locale.

La vetrina, nella quale sono esposti oggetti particolari che rimandano più ad un antico rigattiere che ad un tipico ristorante, introduce ad un ambiente del tutto particolare.

La saletta, resa calda e suggestiva dagli arredi in legno e dalle pareti tappezzate di quadri, stampe antiche e cimeli ereditati da clienti

generosi, ben predispone ad assaporare le genuine e, nello stesso tempo, ricercate creazioni culinarie di Emanuele. Le ricette che offre il ristorante rimandano ad un'antica tradizione tutta lucana, sapientemente rielaborate dall'estro creativo dello chef.

L'attenzione riservata alla qualità degli ingredienti, tra i quali i gustosi **fagioli di Sarconi**, e la passione per la **pasta**, rigorosamente fatta a mano dal giovane **Francesco Guerra**, oltre all'accoglienza spontanea e familiare del gestore mettono il cliente a proprio agio, facendolo sentire come se fosse a casa.

Grande importanza è riservata ai vini, scelti con cura da Emanuele in una cantina ricca di svariate etichette, tra le quali non possono mancare i rossi corposi del Vulture che esaltano il gusto delle pietanze. (R. N.)

## LA SCHEDA

### CHI

Emanuele Addone

### DOVE

Via Cartolerie, 10 - Bologna  
Tel. 051 222529

### COME ARRIVARE

dalle Due Torri, attraversando Piazza Santo Stefano, proseguire lungo l'omonima via fino ad incrociare sulla destra Via Cartolerie. Percorrendo 50 metri, fin sotto il portico si giunge all'antica Drogheria della Rosa.

### CHIUSURA

domenica, 10/27 agosto  
e 1/6 gennaio

### ORARI

12.30/15.00 - 20.00/22.30

### CONTO

35.00/ 45.00 bevande incluse

### COPERTI

45/50



ROSARIA NELLA

## la ricetta

### BACCELLI DI PASTA CON FAGIOLI DI SARCONI

1° piatto Cooking-Cup Venezia

#### Dosi per 4 persone

##### Per la sfoglia

400 g di farina di semola,  
4 uova, sale

##### Per la crema

200 g Fagioli di Sarconi, olio  
extravergine di oliva di Barile,  
1 costa di sedano, 1 carota,  
1 cipolla, 2 spicchi d'aglio,  
1 foglia d'alloro

##### Per il condimento

n°4 capesante, n°12 scampi  
freschi, 1/2 kg di vongole veraci,  
1/2 bicchiere di vino bianco  
del Vulture, olio extravergine  
di oliva di Barile, sale

##### Procedimento

Preparare una sfoglia all'uovo  
con la farina di semola. Lessare  
i fagioli con tutti gli odori in  
acqua fredda. Ricreare il bacello  
con rettangoli di sfoglia sui quali  
adagiare i fagioli interi,  
precedentemente bolliti.  
Cuocere separatamente il pesce  
tenendo da parte l'eventuale  
acqua di cottura. Preparare la  
crema con i rimanenti fagioli  
lessati. Cuocere i bacelli in  
abbondante acqua bollente e  
salata e saltarli con un po'  
dell'ingolo di cottura del  
pesce. La pasta ed il pesce vanno  
adagiati a raggiera sulla  
crema calda.  
Prima di servire, sgranare un po'  
di pepe nero e condire con un  
filo d'olio extravergine d'oliva.

## ricipe

### BACCELLI DI PASTA (Pods of Pasta) WITH BEANS FROM SARCONI

1st "Cooking Dish",  
Cooking Cup Venezia

#### Dose for 4 people

##### For the dough

400 g fine flour  
4 eggs, rolling pin

##### For the cream

200 g Beans from Sarconi,  
olive oil from Barile, 1 rib  
of celery, 1 carrot, 1 onion,  
2 cloves of garlic, 1 leaf  
of laurel

##### For the Seasoning

4 capesante (shellfish)  
12 fresh scampi, 1/2 kg of  
clams, 1/2 glass of white  
wine of Vulture, olive oil  
from Barile, salt

##### Procedure

Prepare a layer with the dough.  
Boil in cold water the beans  
with all the herbs. Make the  
"pods" with rectangles from the  
layer and place the boiled beans  
on them cook the fish separately  
and keep some boiling water  
Prepare the cream with the  
remaining boiled beans.  
Boil the pods in abundant salted  
water and add some sauce from  
the fish. Pasta and fish shall  
be placed on the hot cream.  
Before serving add some black  
pepper and olive oil.



ROSARIA NELLA



ROSARIA NELLA