

MARCOPOLO



BIMESTRALE • ANNO VII • N° 5

FIRENZE SOLO PER VOI

**NUOVE APERTURE,
ANGOLI DA SCOPRIRE
DRITTE DA INSIDER**
Visite private, guidate
da "fiorentini doc"

IRLANDA DI GUSTO
Dai pub di Dublino
ai castelli di campagna

SPECIALE AGRITURISMI e SPA

Ancora in vacanza:
tutte le proposte
migliori per feste
e ponti d'autunno

IMMOBILIARE

VIVERE IN CAMPAGNA:
Casali in Toscana e Umbria
da 100.000 euro

STREET FOOD MANIA
Dalla farinata ai supplì,
gli indirizzi top

MAROCCO IN RELAX
Viaggiare sereni tra casbah
e dimore di charme

ISSN 9772038036009

6 0005 >



9 772038 036009

Grandi ritorni | Matera

La **vita** ha gusto tra i **Sassi**

La Cattedrale riaperta dopo il restauro, la nomina a Capitale della Cultura, gli spazi museali e gli alberghi diffusi: a Matera si assapora un nuovo turismo slow che si gode il lato bello della vita, dai forni tradizionali all'arte contemporanea

Testi e foto di *Massimiliano Rella*



1

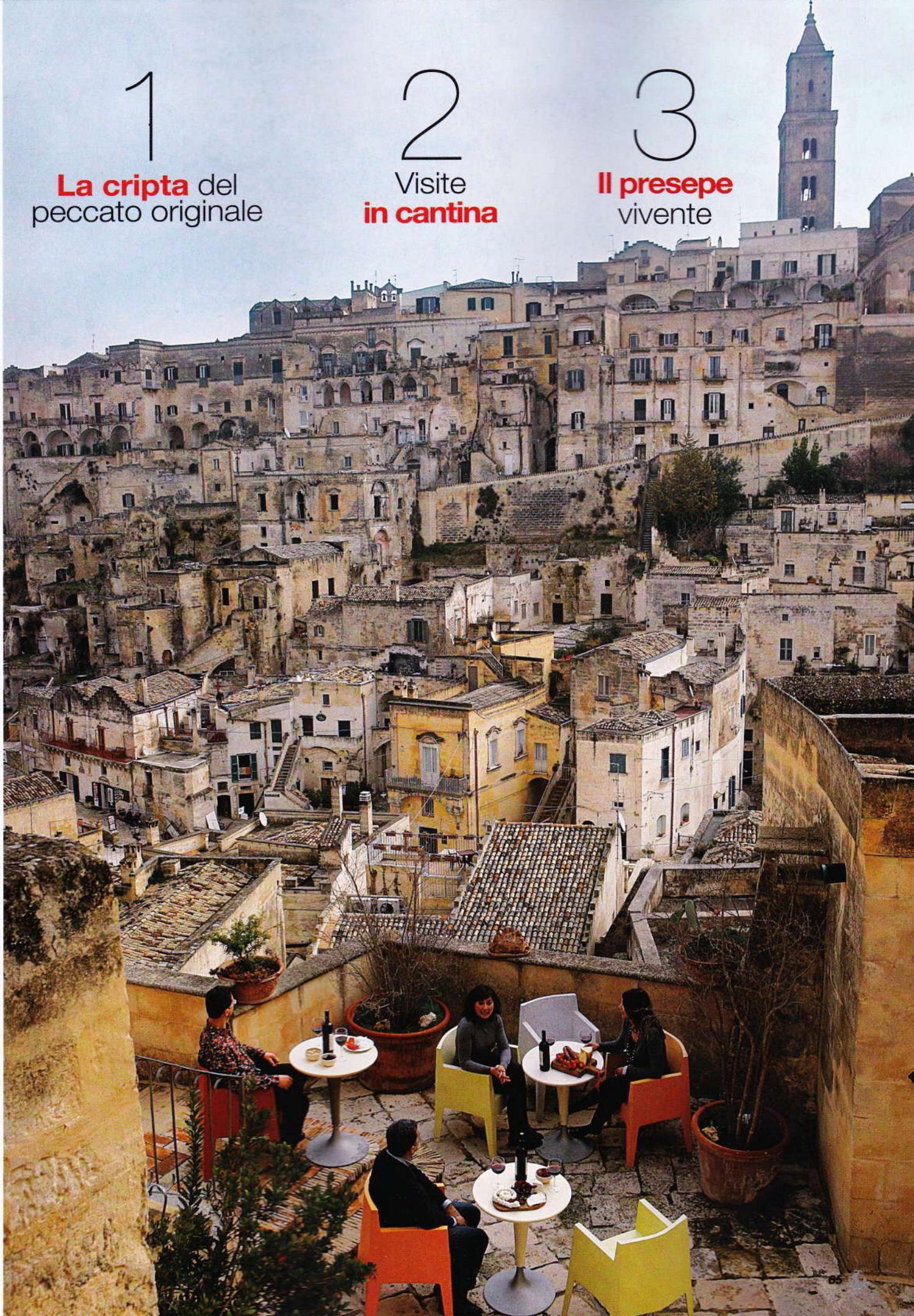
La cripta del
peccato originale

2

Visite
in cantina

3

Il presepe
vivente





A

Allegra, festosa e paziente, dopo quasi mezzo secolo da “bella addormentata”, **Matera** attende finalmente l'appuntamento del 2019, quando indosserà i panni della “reginetta”. L'elezione a **Capitale Europea della Cultura** è vissuta come un fatto storico, uno scatto d'orgoglio, un evento che richiamerà l'attenzione, già alta, di turisti da tutta Europa.

Dai Sassi alle fettuccine di Mel

Il cuore del successo di questa eccezionale cittadina lucana è il centro storico dei **Sassi**, patrimonio protetto dall'Unesco. Sono due, i Sassi, come son chiamati gli antichi rioni materani: il **Sasso Barisano** e il **Sasso Caveoso**; quest'ultimo più antico e rarissimo esempio di sito trogloditico. Sono lontani i tempi in cui, mentre l'Italia marciava spedita verso il boom, a Matera il nome dei Sassi rievocava una realtà difficile, con centinaia di famiglie che vivevano in case-grotta e gli animali da cortile negli spazi più bassi. È la situazione che lo scrittore e pittore **Carlo Levi** denuncerà in *Cristo si è fermato a Eboli*, il suo grande romanzo. Poi, nel 1954 una legge speciale voluta da **Alcide De Gasperi** decreta lo sfollamento e 15mila persone sono trasferite nella città nuova. Dietro la spinta del riscatto meridionale prendono forma quartieri moderni di tipo scandinavo, grandi strade, spazi verdi. Sono arruolati alcuni tra i più importanti urbanisti del tempo: **Luigi Piccinato**, **Ludovico Quaroni**, **Carlo Aymonino**. La vita ricomincia fuori dai Sassi, che però non passano inosservati ad artisti e intellettuali. **Alberto Lattuada** nel 1953 li sceglie come set de *La Lupa*. **Pier Paolo Pasolini** nel 1964 vi gira *Il Vangelo secondo Matteo*. **Francesco Rosi** nel 1967 vi ambienta *C'era una volta*. Di pellicola in pellicola, di regista in regista, l'antica Matera fa un grande volo e nel 1993 l'Unesco la dichiara **Patrimonio Mondiale dell'Umanità**. Da allora, l'ascesa continua: nel 2004, ad esempio, i Sassi tornano alla ribalta con **Mel Gibson**, che vi

A sinistra, lo chef **Gigi Sanrocco** di **Trattoria Lucana** con un piatto di “fettuccine alla Mel Gibson”. Nella pagina successiva, uno scorcio del **Sasso Barisano**. In apertura, il pane appena sfornato del **Panificio Cifarelli** e la degustazione in terrazza al **Sassi Hotel**

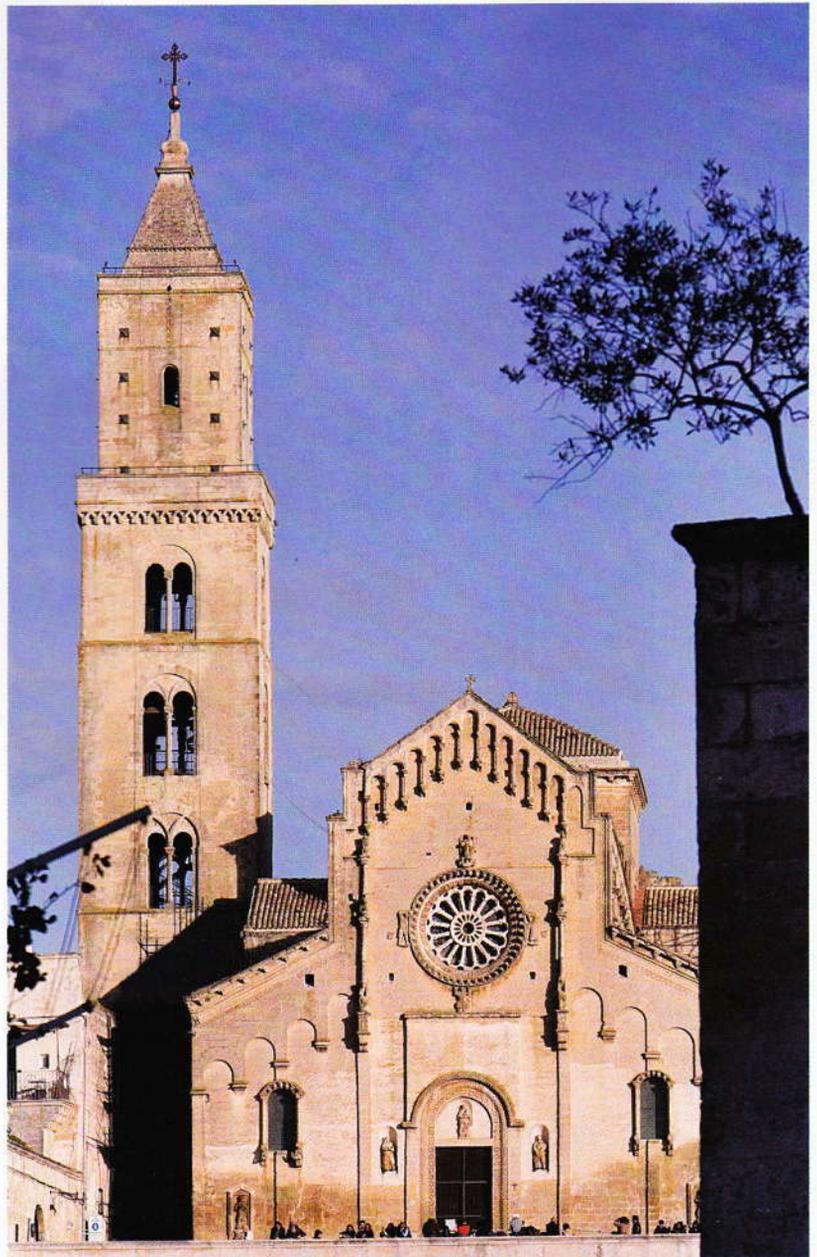




La cripta del peccato originale

È nota anche come "**Grotta dei Cento Santi**" (in foto) e testimonia la storia dell'arte meridionale documentando il luogo culturale di un cenobio rupestre benedettino d'età longobarda, comunità di monaci riuniti sotto la stessa regola. L'ipogeo presenta una serie d'affreschi di scuola benedettina-beneventana d'inizio IX secolo d.C., che raffigurano: il creatore, la luce, le tenebre, la creazione d'Adam, la nascita di Eva, la tentazione e il peccato originale. Nelle tre absidi si possono ammirare pregevoli triarchie degli **Apostoli** e degli **Arcangeli**. Una vera "**bibbia dei poveri**", che si trova all'interno della **tenuta Dragone**, alle porte della città. Biglietto intero 10 euro. Contrada Petrapenta, Matera. Info e prenotazioni: Fondazione Zetema, tel 0835 330582, www.zetema.org e www.criptadelpeccatooriginale.it

Arte antica

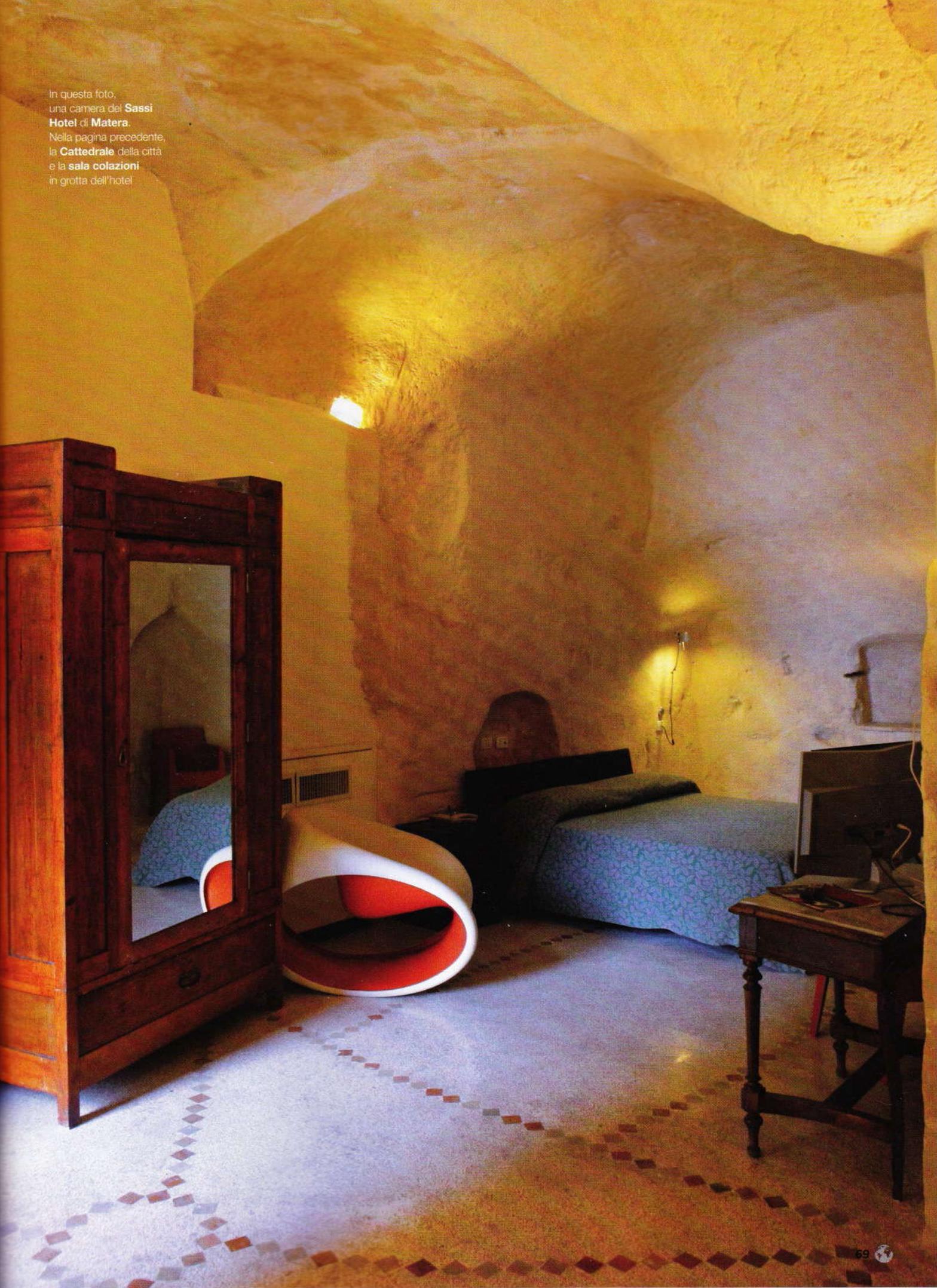


ambienta *La Passione di Cristo*: "L'architettura della città, le sue rocce, il paesaggio circostante – dichiarato alla stampa – creano uno sfondo eccezionale. La prima volta che ho visto Matera ho perso la testa. Era semplicemente perfetta". Ma il regista e attore ha apprezzato anche la buona cucina e nel ristorante dove andava a mangiare, la **Trattoria Lucana**, lo chef **Gigi Sanrocco** gli ha dedicato un nuovo piatto, le **Fettucine alla Mel Gibson**, con fave fresche, funghi cardoncelli, cipolla e pomodorini.

La Cattedrale e le pagnotte

A Matera oggi si respira l'orgoglio ritrovato di una città unica al mondo. Bella, particolare, ricca di storie e scorci da cartolina, animata da un turismo che l'ha scoperta per le sue bellezze ma anche per le strutture ricettive, la buona cucina, il piacere di un ritmo di

In questa foto,
una camera del **Sassi
Hotel di Matera**.
Nella pagina precedente,
la **Cattedrale** della città
e la **sala colazioni**
in grotta dell'hotel



In questa foto, la preparazione di biscotti del Panificio Citarrelli; a destra, un piatto dell'Osteria Pico. Nella pagina successiva, il ristorante dell'agriturismo Valle Rita e le vigne della cantina Taverna



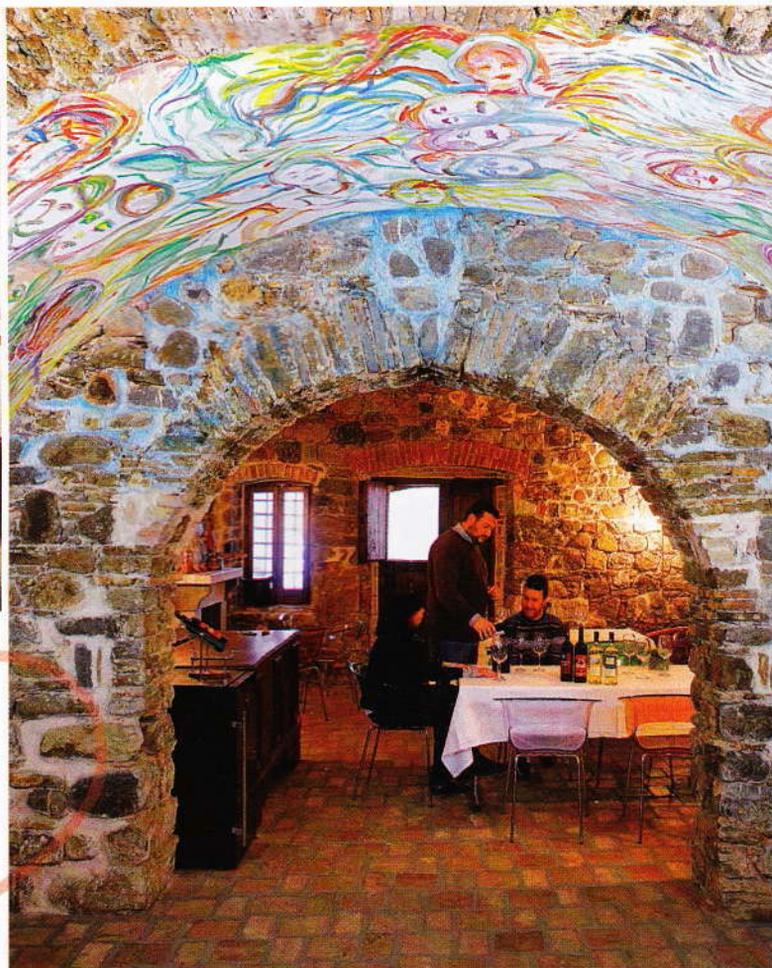
Pane di Matera igp

Il Pane di Matera Igp (Indicazione Geografica Protetta) si fa con circa il 40% di lievito naturale e il 60% di semola rimacinata di grani duri. Il lievito si ottiene facendo maturare frutta fresca in acqua per lo sviluppo di microrganismi naturali. L'impasto (foto a destra) di acqua e farina riposa 40 minuti in vasca e 40 su lunghe tavole. In questo lasso di tempo i microrganismi scindono i legami chimici rendendo più morbido e digeribile il pane, la cui durabilità (anche una settimana) è data proprio dal lievito. Con la "piratura" si creano forme arrotondate, poi schiacciate a mano, ripiegate e tagliate sulla sommità con il coltello per creare due versioni di pane: a "cornetto", con più crosta, o "alto tagliato", con più mollica. Cuoce in forno a legna per 5-6 ore.



vacanza rilassato, che sa godersi i piaceri della vita. Lo sperone roccioso della **Civita** è sovrastato dalla Cattedrale - riaperta a primavera dopo dieci anni di restauri: la **Cattedrale romanica di Maria Santissima della Bruna** fu fondata nel 1230 e gli interni in stile barocco custodiscono un importante affresco del '300 tratto dall'*Inferno* di Dante e il pregevole affresco della **Madonna della Bruna**, protettrice di Matera e dell'arcidiocesi, opere entrambe di **Rinaldo da Taranto**. Da ammirare è anche il bellissimo **presepe** in pietra policroma, del 1534, opera di **Altobello Persio**, della scuola di scultura materana. La Civita separa l'area del Sasso Barisano dal più antico Sasso Caveoso. Quest'ultimo, disposto ad anfiteatro verso sud, è costituito da una serie di case-grotta che scendono a gradoni. "I Sassi sono un sito urbano-ambientale pla-





Visite in **cantina**

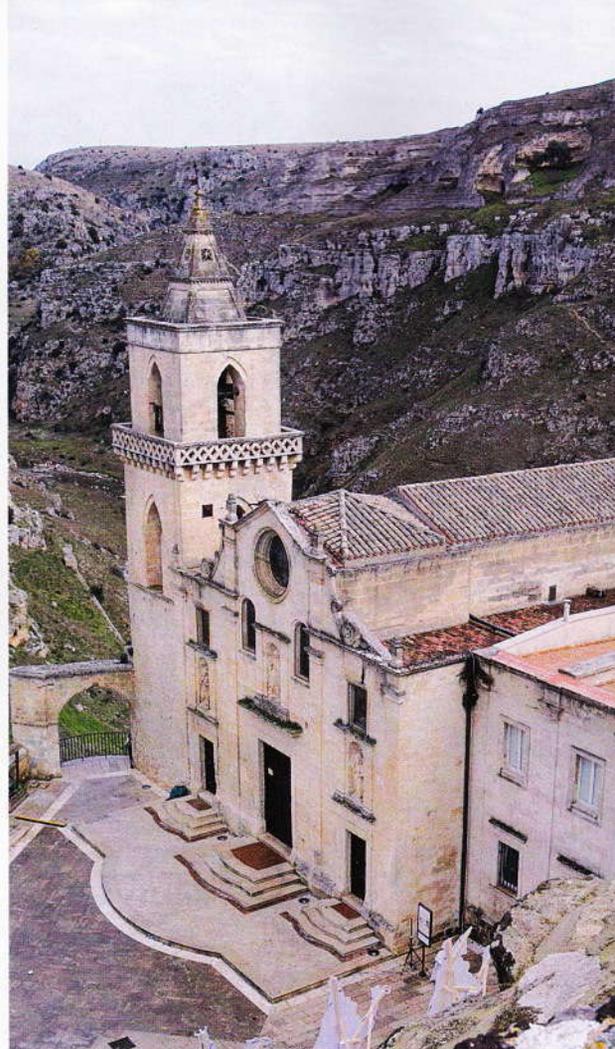
Il materano riserva belle sorprese agli enoturisti. A Matera la **cantina Dragone** è stata la prima in Basilicata a fare uno spumante metodo classico, ma produce anche interessanti bianchi e rossi a marchio Matera Doc. Nella tenuta è inglobata la famosa **Cripta del Peccato Originale** (www.dragonevini.it). Allontanandoci 30-40 di km da Matera ecco altre due interessanti cantine: **Masseria Battifarano** nel **Metapontino**, i cui vini Doc e Igt si possono degustare su prenotazione (www.cerrolongo.it). Infine a **Nova Siri** c'è **Taverna** (in foto), la cantina di **Pasquale Lunati**. Tra i vini: il **Dry Muscat**, un bianco secco da uve moscato, il **Rosè** da uve primitivo e il **Lagarino di Dionisio**, uvaggio di merlot e cabernet sauvignon delle migliori annate (www.aataaverna.com).



smato nei millenni da varie forme di civilizzazione, da quelle preistoriche alle espansioni rinascimentali e barocche”, ci spiega l’ingegner **Gregorio Padula**, tra i primi a credere alla rinascita urbana e oggi proprietario di un **albergo “diffuso”** nel cuore del Barisano, il **Sassi Hotel**. La posizione infossata, nascosta, protetta, garantì per secoli la sicurezza dagli assedi, procurando però difficoltà quotidiane, ad esempio per l’approvvigionamento idrico. Il problema fu risolto con un ingegnoso sistema di cisterne ipogee - tra queste il vasto **Palombaro Lungo** - e una ragnatela di canalizzazioni delle acque. Fiorirono anche **giardini pensili** e **spazi collettivi** come i **forni del pane**, a disposizione di tutti. Oggi, il **pane di Matera IGP** è una specialità che va provata assolutamente (vedi il box nella pagina precedente) e viene sfornato caldo e croccante dai forni privati che aderiscono al **Consorzio**, come per esempio il **panificio Cifarelli**, dove è un piacere vedere nascere da abili mani la tipica forma “a cornetto” delle pagnotte. Ricetta materese da non perdere è anche la **Rafanata** proposta da **Enza Leone**, chef della **Osteria Pico**, locale con un sapiente mix di atmosfera tipica e tocchi moderni: si tratta di crocchette con pecorino e rafano, piatto semplice della tradizione, ma gustosissimo.



In questa foto, l'anello in ferro e cemento di Mauro Staccioli nel Musma; a destra, la chiesa di S. Pietro Caveoso



Arte di ieri e di oggi

Disabilitati fino a metà anni '80, i Sassi sono tornati a vivere pian piano: oggi quasi tutte le case sono recuperate e non mancano i luoghi di cultura. C'è il **Musma**, originale museo ipogeo ricco d'arte contemporanea (in Palazzo Pomarici), ma troviamo anche monumenti come la chiesa tardo barocca di **Sant'Agostino**, adagiata su uno sperone del Sasso Barisano e ricca d'altari in marmi policromi, o la chiesa di **San Pietro Caveoso**, affacciata sulla gravina. E ancora: la chiesa romanico-pugliese di **S. Giovanni Battista** (XIII sec.), appena fuori dai Sassi, e ovviamente - tirata a lucido dal fresco restauro - la **Cattedrale Maria Santissima della Bruna**. Invece come testimonianza di civiltà rupestre merita una visita il complesso di **Madonna delle Virtù e S. Nicola dei Greci**, tra il Sasso Barisano e il Caveoso. C'è infine il silenzio, un altro aspetto dell'antica Matera, interrotto solo dalle voci dei bambini che giocano nei vicoli, dal rumore di un artigiano che lavora la mola, dai passi di qualcuno che rincasa solitario. Se però la visitiamo il 2 luglio, giorno della **Festa della Madonna della Bruna**, oppure durante il **Presepe Vivente** (vedi box 3) o nelle calde giornate estive, la città diventa viva e chiassosa, dimostra il suo cuore generoso: ha avuto successo, è diventata ricca, però ha mantenuto il senso d'ospitalità e d'accoglienza che da sempre caratterizza i materani. Ai Sassi siamo tutti i benvenuti.

Anticipazione

Il presepe vivente

I **Sassi di Matera** sono lo scenario perfetto per il **Presepe Vivente**, rievocazione storico-religiosa giunta alla VII edizione, in programma tra metà dicembre, la seconda parte a inizio gennaio fino al giorno 6. Ogni anno un tema diverso, nel 2015 è stata la famiglia. Durante la prima sessione il presepe è allestito nel **Sasso Barisano** e nel **Sasso Caveoso** con scene dell'Annunziazione, della Natività e della strage degli Innocenti. A gennaio si concentra invece nel solo Sasso Caveoso con possibilità per i visitatori di vestire i panni di qualche personaggio. In **piazza Vittorio Veneto** sono esposte opere e installazioni a tema, statue a grandezza naturale e costumi sartoriali e nelle piazze del centro banchi di prodotti tipici e artigianato artistico, musica, sfilate e cortei (www.presepematera.it).



Soggiorni in grotte restaurate e turismo slow di tradizione

INFO UTILI

MADONNA DELLE VIRTÙ E S. NICOLA DEI GRECI

Complesso rupestre dislocato su più livelli sulla strada panoramica tra i Sassi Barisano e Caveoso, include le due chiese dell'XI e del X sec. Quest'ultima presenta affreschi sulla Crocifissione e di santi. Ingresso 5 euro, lun-dom 10-18.

Via Madonna delle Virtù, rione Sassi
tel. 377 44 48 885

PALOMBARO LUNGO

Maestosa cisterna ipogea scavata a mano, che in passato conteneva le riserve d'acqua di Matera. Un itinerario sotto la cittadina. Lun-dom, 10-13/15-18, durata 30 minuti, biglietto 3 euro.

Ritrovo in piazza Vittorio Veneto, GTA Basilicata (guide turistiche abilitate)
tel. 339 36 38 332

CATTEDRALE MARIA SANTISSIMA DELLA BRUNA

Riaperta da marzo 2016, dopo dieci anni di restauri. Lun-dom, 8,30-19; inverno 8,30-16.

Piazza Duomo | tel. 0835 33 29 08
www.matera-irsina.chiesacattolica.it

MUSEO NAZIONALE DI ARTE MEDIEVALE E MODERNA DELLA BASILICATA

Situato nel seicentesco, Palazzo Lanfranchi è diviso in quattro sezioni: arte sacra, collezionismo, arte contemporanea e sezione demo-etnoantropologica. Ingresso 3 euro. Orari 9-19,30, mercoledì dalle 11.

Piazzetta G. Pascoli 1
tel. 0835 25 62 540
www.visitmatera.it

MUSMA

Museo di scultura e arte contemporanea negli ambienti ipogei dei Sassi, con varie opere e installazioni d'artisti italiani e internazionali. A settembre 10-14/16-20, ottobre-marzo 10-14. Biglietto 5 euro.

Palazzo Pomarici, via San Giacomo, Sasso Caveoso | tel. 366 93 57 768
www.musma.it

MATERADIO

Dal 23 al 25 settembre la festa di Rai Radio 3. Tre giorni di musica, tutti i programmi di Rai Radio 3 si spostano a Matera dal vivo con concerti, teatro e performance.

Gratis, da venerdì ore 14 fino a domenica ore 14 in vari punti della città.

www.matera-basilicata2019.it
www.comune.matera.it
www.visitmatera.it
www.aptbasilicata.it

ACCOGLIENZA DIFFUSA

HOTEL SASSI

Un bel 3 stelle su sei "piani" con 35 camere in un ambiente di antiche grotte ristrutturate e locali ipogei del Sasso Barisano. Vista panoramica, anche degustazioni in terrazza di vini Doc, caciocavalli Podolici e Pane di Matera Igp. Ottima la colazione a base di prodotti di territorio, dal caffè di una torrefazione locale, ai dolci alla frutta fresca a vari tipi di pizza. Doppia e colazione da 94 euro.

Via San Giovanni Vecchio 89
tel. 0835 33 10 09 | www.hotelsassi.it

SEXTANTIO

Un albergo diffuso che conserva il fascino delle dimore popolari, nella parte più antica dei Sassi - la Civita - a picco sul torrente Gravina. Si dorme in 18 grotte di varie dimensioni, ristrutturate mantenendo volumi e materiali originari e arredate in stile raffinato che riproduce quello tradizionale. Doppia e colazione da 330 euro.

Via Civita 28, Sasso Barisano
tel. 0835 33 27 44 | www.sextantio.it

CORTE SAN PIETRO

Nel Sasso Caveoso, l'originale struttura si sviluppa in orizzontale, ricavata in grotte seicentesche scavate nel tufo, restaurate con cura. Le eleganti camere e le suite, cinque in tutto, si affacciano su una piazzetta interna e conservano ciascuna l'accesso indipendente. Wifi gratuito. Doppia e colazione tipica da 130 euro.

Via Bruno Buozzi 97b
tel. 0835 31 08 13
www.cortesanpietro.it

LOCANDA DI SAN MARTINO

Albergo nel Sasso Barisano, su quattro livelli, con 33 camere arredate con gusto una diversa dall'altra. Il complesso include le Thermae Romanae, percorso termale tra cunicoli e cisterne, vasche e piscine proponendo un rituale di meditazione. Doppia e colazione da 90 euro.

Via Fiorentini 71 | tel. 0835 25 66 00
www.locandadisanmartino.it

SAPORI TIPICI

19A BUCA WINERY

Il ristorante, con ambienti ipogei su più piani, propone sapori del territorio in abbinamento a vini lucani e pugliesi. Conto 3 portate e dolce 40 euro. Chiuso lunedì.

Via Lombardi 3 | tel. 0835 33 35 92
www.diciannovesimabuca.com

ABBONDANZA LUCANA - FOTO 1

Cucina dall'impronta tradizionale, in porzioni generose, abbina legumi e pasta fresca per i primi e carne saporita per i secondi ai prodotti genuini dell'orto e del bosco. Conto medio 3 portate 33 euro. Chiuso domenica sera e l'intero lunedì.

Via Bruno Buozzi 11, Sasso Caveoso
tel. 0835 33 45 74

BACCANTI

Il bel ristorante tra il Sasso Barisano e il Caveoso propone piatti della tradizione lucana rivisitata da abbinare a più di 300 etichette in prevalenza regionali e qualche straniero. Conto medio 3 portate 36 euro, con dolce 43 euro. Chiuso domenica sera e intero lunedì.

Via Sant'Angelo 58/61
tel. 0835 33 37 04
www.baccantiristorante.it

OSTERIA PICO - FOTO 2

L'accogliente ristorante in locali scavati nel tufo punta sulla qualità degli ingredienti per offrire tutto il gusto della tradizione materana e lucana. Conto medio 35 euro, menu degustazione 25-30 euro. Chiuso domenica sera e l'intero lunedì.

Via Fiorentini 42, Rione Sassi
tel. 0835 24 04 24 | www.osteriapico.it

TRATTORIA LUCANA

Solo in questo ristorante tipico, aperto dal 1900, dietro alla piazza centrale, possiamo gustare le "fettuccine alla Mel Gibson", un primo legato alla presenza dell'attore e regista durante le riprese a Matera del film La Passione di Cristo. Conto 3 portate 32 euro. Aperto lun-dom; gennaio-marzo lun-sab.

Via Lucana 48 | tel. 0835 33 61 17
www.trattorialucana.it

SHOPPING

DRAGONE

Nel negozio cittadino della cantina fondata nel 1882, troviamo spumanti, bian-

chi e rossi Matera Doc e Basilicata Igp di produzione propria. Anche grappa da vinacce di uve primitivo e olio extravergine d'oliva. Chiuso domenica.

Piazza degli Olmi (solo punto vendita)
tel. 0835 26 17 40
www.dragonevini.it

IL BOTTEGACCIO

Laboratorio e negozio artigianale di ceramiche artistiche, maioliche, presepi in cartapesta, timbri del pane, fischietti fatti secondo la tradizione materana tramandata in famiglia. Realizzano in esclusiva la "Pupa", bambolina in ceramica dedicata alla vita nelle grotte materane.

Via Madonna dell'Ildris 10/11
tel. 0835 31 11 58
www.ilbotteggaccio.it

MANCINI

Cucù, fischietti in terracotta a forma di galletto, oggetti in cartapesta, la materia prima che appassiona l'artigiano Emanuele Mancini, specializzato nella realizzazione di Angeli e timbri del pane in legno.

Via Bruno Buozzi 87
tel. 328 38 56 753
www.manciniartigianato.com

ELISA&JANNA

Gioielli-scultura artigianali creati a partire da tubi di rame riciclato, tessuti, fili elettrici e altri materiali, vetro e pietre naturali, il più possibile eco friendly.

Piazza del Sedile 23
tel. 0835 19 13 26
www.elisajanna.com

GEPPETTO

Produzione e vendita di cucù, i tradizionali fischietti in terracotta a forma di galletto, di dimensioni e colorazioni differenti, garantiti come originali multipli, cioè fatti con una matrice comune ma decorati uno a uno.

Piazza del Sedile 19
tel. 0835 33 18 57

PANIFICIO CIFARELLI

Aperto nel 1947 da Antonio Cifarelli come forno pubblico per la cottura del pane, negli anni '70 si è trasformato in panificio e continua la tradizione locale materana con il Pane di Matera Igp e altri prodotti.

Via La Martella 93 e via Istria 17
tel. 0835 38 30 99 - 0835 38 56 30
www.panificiocifarelli.it