



Il Golosario di Paolo Massobrio 2005

TUSSI I SAPORI DEGLI ORTAGGI LUCANI

I 250 ettari di terreno della valle dominata dal paese di Montescaglioso in provincia di Matera, osno coltivati a grano, mais, carciofi, melanzane, pomodori, frutta e olive secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Frutta e verdura, appena raggiungono la giusta maturazione, vengono raccolte per dare immediatamente inizio alla lavorazione. I migliori pomodori sono destinati in parte all'essiccazione, in parte vengono trasformati in passata oppure tagliati a spicchi, messi in vasetti di vetro e bolliti per essere gustati anche in inverno come quelli freschi, secondo gli usi antichi delle contadine montesi. I cuori dei carciofini, mondati a mano, sono posti sotto vetro con olio extravergine d'oliva e gli aromi raccolti nei campi e negli orti dell'azienda di Beniamino e Fulvio Spada. Sono un prelibato antipasto le melanzane in olio extravergine d'oliva nelle due varietà: quella viola tradizionale e la più rara melanzana rossa, originaria del versante lucano del Parco Nazionale del Pollino, coltivata solo in alcune aree della Basilicata. Tra le altre preparazioni interessanti de L'Orto di Lucania ricordiamo il miele di eucaliptus e l'olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo in antichi frantoi.

I Fratelli Spada sono veterani del Golosario e i successi immediati che hanno riscosso ogni volta che sono venuti al Nord, sono il segno della loro unicità.