



Venerdì 21 Marzo 2008

Gazzetta Weekend

LA PUGLIA È SERVITA Una puntata anche a Montescaglioso e Venosa

Il ponte di Pasqua nei Sassi e si scopre la terra dell'Aglianico

Il film di Mel Gibson, *The Passion*, ha fatto conoscere al grande pubblico il fascino dei Sassi di Matera, legandoli indissolubilmente al periodo pasquale attraverso immagini indimenticabili. Anche per questo motivo il lungo weekend di Pasqua ci suggerisce una visita in questi luoghi in cui sembra che il tempo sia sospeso e che hanno la forma "con cui, a scuola, immaginavamo l'Inferno di Dante", scriveva Carlo Levi nel suo famoso libro *Cristo si è fermato a Eboli*.

Da quindici anni i Sassi di Matera sono protetti dall'Unesco e iscritti nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità perché rappresentano un ecosistema urbano di straordinaria bellezza che non smette mai di stupire. Dopo questo tuffo nel passato, a 10 chilometri dal capoluogo e a 30 dalle spiagge del Metapontino, a Montescaglioso, ci accoglie l'Azienda agrituristica «L'Orto di Lucania» (Contrada Dogana - tel. 0835.202195), una tenuta di circa 250 ettari sulle rive del fiume Bradano dove si coltivano biologicamente grano, mais, ortaggi e frutta. Sei appartamenti, ristrutturati recentemente e arredati con cura, accolgono i turisti in questa oasi di verde rigoglioso dove trascorrere giornate in pieno relax e apprezzare i sapori della cucina tradizionale lucana rivisitata dalla famiglia Spada. Nella grande sala da pranzo immersa negli ulivi si possono gustare

tagliolini di ceci e spinaci, zucchine alla chitarra, lasagne verdi al ragù, polpette di melanzana, crostini di pane di Matera che accompagnano i tritati di ortaggi, carni arrosto e torta al cioccolato e mandorle. L'accoglienza calorosa e la ricerca continua della qualità, che si esprime nella produzione e in tavola, hanno fatto conquistare a L'Orto di Lucania il premio come migliore masseria per la guida *La Basilicata è Servita 2008* di Tirsomedia.

Per scoprire i luoghi in cui nasce il vitigno di punta della regione, l'Aglianico, si può fare una deviazione verso nord, in direzione di Venosa, città natale del poeta latino Quinto Orazio Flacco, maestro di eleganza stilistica e dotato di inusuale ironia. Eleganza che ritroveremo anche nei vini di Regio Cantina di Venosa (località Piano Regio - tel. 334.6966263) come il Donpà Doc, un Aglianico in purezza che ben interpreta il carattere del vitigno da cui nasce. Una giovane cantina, nata dalla ristrutturazione e dall'ampliamento di una vecchia casa colonica, dotata di una bella barricaia sotterranea. Qui, nel cuore del Vulture, ci accoglierà Paolo Zamparelli che, con grande passione, conduce i vigneti ultratrentennali per ottenere vini nei quali potremo ritrovare i profumi e la storia millenaria di questo affascinante territorio.

Vittoria Cisonno

La ricetta

Lasagne verdi al ragù

● **Ingredienti per 8 persone:** (per le lasagne) 1 kg di farina, 150 g di spinaci, acqua; 300 g di carne di manzo, 300 g di cotiche di maiale, 300 g di salsiccia fresca di maiale, pomodori a filetti, passata di pomodoro, aromi (carote, sedano, cipolla), spezie (chiodi di garofano, timo, rosmarino, alloro), olio extravergine di oliva, vino bianco, mozzarella, salame lucano a fette.

Preparare la lasagna impastando farina, acqua e spinaci e lasciarla riposare. Preparare un soffritto con olio, pochissima cipolla, timo, rosmarino e alloro; tirare con vino bianco. A parte, preparare il ragù partendo da un soffritto di olio, carote, sedano, cipolla e chiodi di garofano. In questo soffritto tirare la carne con del vino bianco e versare quindi i pomodori in filetti e la passata di pomodoro, lasciando cuocere per due-tre ore. Cuocere la lasagna e scolarla. In una teglia da forno, infine, disporre la lasagna in strati con la mozzarella e il salame lucano, e condirla alternando i due sughi: ragù e soffritto.

Il vino da abbinare

Donpà Aglianico Vulture

● **Aglianico 100%.** Rosso rubino intenso con riflessi amaranto, sentori di frutta matura e una gradevole nota tostata con percezioni di vaniglia e liquirizia. In bocca è deciso ma con toni rotondi ed equilibrati e non fatica a riaffermare l'identità della corrispondenza gusto-olfattiva. Da gustare con spezzatino di agnello.