

Lo chef Borghese incorona la signora Sisinni: "Non ho dato voti bassi. Le pappardelle con fagioli e cruschi la ricetta vincente"

"4 Ristoranti", trionfa Cazzanedda

L'agriturismo di Galdo di Lauria si aggiudica la sfida fra quelli del Pollino in gara nel programma Sky

L'AURIA - La sesta e ultima puntata di 4 Ristoranti Estate ha chiuso giovedì sera il tour enogastronomico dell'Italia nel Parco del Pollino. A vincere la sfida è stato il Ristorante Cazzanedda di Galdo di Lauria. Battuti gli altri agriturismi Calvino di Rotonda, il Crepuscolo di Francavilla e il Bioagriturismo

Tenuta Montenuovo. A poche ore dalla sua incoronazione, Sky (dove è andata in onda la puntata che sarà replicata in chiaro su canale 8 in autunno) ha intervistato la vincitrice, Anna Rita Sisinni. Da quindici anni il ristorante Cazzanedda offre i prodotti semplici e tipici della zona, tra cui i fagioli di Sarconi, la selvaggina locale, la pasta e il pane fatto in casa. La cucina è quella di una volta, contadina, rigorosamente del territorio. Anna Rita Sisinni ha vinto sbaragliando la concorrenza dei suoi tre "rivali" in gara, l'agriturismo Calvino, l'agriturismo il Crepuscolo (quello più temuto, come lei stessa racconta) e il Bioagriturismo Tenuta Montenuovo. A poche ore dalla vittoria, si è detta ancora credula, commuovendosi come solo le persone autentiche sanno fare: "Non ci posso ancora credere, è una grandissima soddisfazione, non sono cose che capitano tutti i giorni."

Davanti alle telecamere ha spiegato al microfono di Barbara Ferrara - un po' di imbarazzo c'è stato, io non sono abituata e poi avere a che fare con un personaggio come Borghese non è da tutti i giorni. Nella sfida sono stata sincera e non ho dato voti bassi. Non credo sia giusto, a volte capita che uno faccia del suo meglio, ma non riesce come vorrebbe. Dare un due o un tre ferisce e basta". Forse non si aspettava la vittoria. "Ci speravo ma non me l'aspettavo, anzi. Ero convinta che vincessero un altro concorrente. Anche se sono sempre stata molto positiva. E sincera. Ho temuto Maria Marziale dell'agriturismo Il Crepuscolo, quando sono arrivata da loro, la location era bellissima e mi sono detta che sarebbe stata molto dura. Poi però ho pensato che potevo farcela". Tra le carte vincenti il pane e la pasta fatta in casa: "Sempre sono stati apprezzati, spiega la signora Sisinni,



La trasmissione di Sky andrà in onda in chiaro su Canale 8 in autunno

Sconfitti Calvino, Il Crepuscolo e Bioagriturismo



sono tutti i prodotti che facciamo noi. E' difficile trovarli". Ma chi le ha trasmesso la passione per la cucina?

"Mia madre, ha fatto la cuoca per trentacinque anni e poi da mia nonna, era bravissima, preparava dei piatti molto semplici: con olio e mollica di pane riusciva a fare un ottimo primo. Lo abbiamo inserito nel menu rivisi-

tandolo, è speciale e ci ha fatto guadagnare dei punti.

Il cavallo di battaglia sono la pappardelle alla Lauriota, di origine molto antica, sono fatte con i fagioli e i peperoni cruschi, piacciono a tutti".

Due i piatti dell'infanzia a cui è legata. "La polenta, mia madre e mia nonna la cucinavano seguendo la stessa ricetta, la pre-

paravano con il pane fritto, la salsiccia e il formaggio di capra a pezzetti. Poi c'era la ricotta di capra frita e impanata senza uova, veniva messa dentro al panino: era quella la merenda che si portava a scu-

la. Tutt'ora la propongo tra gli antipasti per i miei clienti, è molto richiesta". Anna Rita ha già in mente come investire il montepremi vinto. "Faremo un weekend con mio marito e i nostri figli, non ab-

biamo mai fatto un viaggio insieme, e poi sistememo un po' il ristorante". A fargli eco il figlio Domenico: "E' vero l'importante è partecipare...Ma vincere ha tutto un altro gusto. I sacrifici di una vita sono stati ripagati con una delle riconoscenze che dovrebbe rendere orgoglioso ogni Lucano ma soprattutto ogni Lauriota di avere una realtà come il Ristorante Cazzanedda sul territorio. Voglio fare i complimenti a mia mamma Anna Rita a mia sorella Teresa due donne fantastiche nella vita di tutti i giorni e nel lavoro. E ancora a mia cugina Terry un piccolo terremoto che sa il fatto suo e al nostro piccolo grande chef Daniel Cantisani, a Vanessa e a tutto lo staff che lavora senza sosta per renderci migliori".

La via oggi col video sui documentari degli anni '50 e '60 Le Muse di Sinisgalli tornano ad animare l'estate montemurrese

di VITO SACCO

MONTEMURRO - La quarta edizione de "Le Muse di Sinisgalli nell'Orto di Merola", organizzata dalla Fondazione Leonardo Sinisgalli, torna ad animare l'estate nel salotto letterario di Montemurro, un suggestivo scorcio del comune sinisgalliano a due passi da piazza Giacinto Albini, reso prezioso da un antico lavatoio e dai graffiti polistrato della scuola di Giuseppe Antonello Leone. La rassegna, inserita palinsesto del circuito Acamm (la rete dei musei e delle biblioteche di Aliano, Castronuovo, Moliterno e Montemurro), rende omaggio alla poliedricità di Leonardo Sinisgalli con una serie di appuntamenti fra luglio e agosto, con inizio alle 21.30, in cui si intrecciano ospiti di varia formazione e discipline differenti, dal cinema alla poesia, dal reportage narrativo alla musica, dalla storia al canto e alla danza. Si comincia oggi, con la ricercatrice e docente di cinema Angela Brindisi, che terrà una relazione, accompagnata da proiezioni video, dal titolo "Tra realtà storica e rappresentazione filmica. La Basilicata degli anni 50 e 60 nel documentario", tra documen-



tari di propaganda e d'inchiesta, sociali e antropologici, prodotti da registi e compagnie indipendenti. All'incontro interverranno anche il sindaco di Montemurro, Senatro Di Leo, il presidente della Fondazione Sinisgalli, Mario Di Sanzo e il documentarista Tomino Calvino. Gli intermezzi musicali sono a cura del chitarrista Daniele Lerose. Lunedì 6 agosto, si presenta il volume di poesie di Bruno Di Pietro, "Impero", Oèdipus, Salerno 2017, nel quale l'immagine dell'Impero Romano viene utilizzata come metafora politica dell'Europa odierna, saranno presenti il direttore della Fondazione Sinisgalli, Biagio Russo e l'editore Francesco Forte, con intermezzi musicali del polistrumentista Sergio Santalucia. Le bellezze e le tradizioni del-

la Basilicata raccontate attraverso la penna di intellettuali e personaggi celebri del territorio lucano saranno al centro, sabato 11 agosto, della presentazione del volume "Basilicata d'autore. Reportage narrativo e guida culturale del territorio", Manni editori, Lecce, 2017. Martedì 21 agosto andrà in scena lo spettacolo "La poesia di Rocco Scotellaro in musica, canto e danza", di e con Sergio Santalucia (polistrumentista) e Stefano Lauria (voce narrante), in collaborazione con la ballerina Eleonora Jacobucci, il percussionista Graziano Lamarra, il chitarrista e mandolinista Antonio Anzalone e con la partecipazione del poeta, attore e artista multiforme Donato Emar Laborante. Il cartellone si chiuderà sabato 25 agosto con un omaggio al poeta-ingegnere di Montemurro Leonardo Sinisgalli, attraverso il reading dell'attore Antonio Petrocelli "Leonardo Sinisgalli nell'Orto di Merola", con intermezzi musicali di Simone Spadino Pippa al violino e Antonella Rotundo al pianoforte. Al termine delle incontra, quando la notte nell'orto avrà l'Età della luna, sarà dolce chiacchierare con... tarallucci e vino.

Da stamane a Lavello la 24ª edizione Weekend bucolico con "Le vie del grano"

di DONATO MASIELLO

LAVELLO - Indietro nel tempo vivendo l'atmosfera agricola del passato e vivendo in tempo reale la raccolta manuale e meccanica del grano e il funzionamento dei mezzi d'epoca. Una bellissima festa paesana inserita nel programma estivo lavellese dell'Amministrazione Comunale e voluta fortemente dalla locale Pro Loco che quest'anno festeggia la sua XXIV edizione. Tutti in piazza Enrico Mattei, questo fine settimana, a partire dalle ore 9 del mattino e fino a notte inoltrata con la Pro Loco per assistere alla rievocazione contadina della raccolta manuale e meccanica del grano con i personaggi in costumi. Si potrà ammirare dal vivo la mietitura e la trebbiatura con mezzi d'epoca tra una cornice di stand gastronomici per assaporare i ricchi prodotti tipici della terra e la loro trasformazione tra cultura e tradizione, con l'allestimento dei laboratori tipici per i bambini. Tanta musica, danze tradizionali e figurazioni acrobatiche con il sottofondo delle note "La notte del Mietitore" in una cornice espositiva di moto e auto



d'epoca. Alla ribalta della festa: l'associazione Agorà, il club auto e moto d'epoca "Le Mitiche", il gruppo musicale "Motus Acoustic Band" e "LECO dei Briganti". Non mancherà la parte liturgica con la messa celebrata nella chiesa S. Cuore con la benedizione della Madonna del Grano. Le due serate saranno allietate da "Serate di Nomadelfia" una popolazione e comunità di volontari cattolici con un ricco programma di musiche, canti, danze, figurazioni acrobatiche e il loro messaggio di fraternità. Due giornate trascorse tra operazioni di trebbiatura e mietitura, prodotti tipici, partecipazione di tutto il ciclo di raccolta dell'oro giallo tra gioia e atmosfera di altri tempi.