



## Cibo e Cultura

### A Matera la kermesse italiana per una nuova "cucina sostenibile"

La cucina intesa come espressione della cultura popolare ma pure condivisione – oltre che come trasmissione delle tradizioni, per tenerle in vita e insegnarle alle nuove generazioni – di uno sterminato patrimonio enogastronomico, con un occhio di riguardo a quelle che sono le cosiddette buone pratiche nel realizzare i prodotti e impiegarli in cucina: è questo, assieme al provare a proporre un modello di consumo più sostenibile, lo spirito che animerà la “Festa Nazionale del Cuoco 2019” il prossimo 13 e 14 ottobre in quel di Matera, con la oramai consolidata kermesse che per la prima volta nella sua storia fa tappa nella cittadina lucana.

E non è un caso che il ‘fil rouge’ della due giorni organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC), in collaborazione con Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e l’Associazione dei Cuochi Materani, sia tutto nel sottotitolo della manifestazione (“Cultura popolare e cultura del gusto”), proponendosi innanzitutto come un’occasione speciale: nell’anno in cui Matera è Capitale della Cultura, la “Festa Nazionale del Cuoco 2019” intende promuovere iniziative, dibattiti pubblici, eventi a tema e ovviamente degustazioni mostrando come il cibo possa essere non soltanto un importante momento di aggregazione ma pure veicolo di valori civili e di diffusione di cultura. Quest’ultima da una parte va intesa nell’accezione di amore per le tradizioni gastronomiche

tipiche di ogni regione e dall’altra anche come studio e ricerca per venire incontro alle esigenze moderne pur rispettando la stagionalità dei prodotti e la biodiversità per una cucina più sostenibile, lontana dai modelli standardizzati e che invece le dinamiche della globalizzazione replicano piattamente in mercati molto diversi tra di loro.

Per questo motivo la prima volta della “Festa Nazionale del Cuoco 2019” in quel di Matera non si rivolge solamente agli esperti ma è un appuntamento aperto (e, vale la pena di ricordarlo, a cui si può partecipare a titolo completamente gratuito) che mira a coinvolgere anche i giovani, le scuole e un pubblico di semplici appassionati. La formula della manifestazione che avrà luogo nelle giornate di domenica e lunedì nella suggestiva cornice di Piazza Vittorio Veneto resta tuttavia invariata rispetto alle precedenti edizioni: spazio dunque a convegni, incontri con gli operatori del settore, cooking show in piazza e percorsi enogastronomici in cui le parole d’ordine saranno condivisione e aggregazione grazie ai cuochi della FIC.

Fondata nel lontano 1968, la Federazione Italiana Cuochi raggruppa oggi infatti 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali e anche delegazioni estere per un totale di oltre 20mila cuochi associati tra professionisti, chef, ristoratori e studenti degli Istituti Alberghieri; inoltre dal 2001 la Federazione ha ottenuto anche il riconoscimento

#### In questo numero:

	<b>CIBO E CULTURA</b> <span style="float: right;"><b>1</b></span>
	La kermesse per Matera 2019
	<b>FOCUS EVENTI</b> <span style="float: right;"><b>3</b></span>
	<i>Tumact Me Tulez 2019</i> <i>A Barile nel segno di Aglianico e cultura arbëreshë</i>
	<b>PARLANDO D'ARTE</b> <span style="float: right;"><b>4</b></span>
	<i>AlleviAmo futuro Art contest</i>
	<b>BENEFIT LETTORI</b> <span style="float: right;"><b>4</b></span>
	<i>RealmenteInSalute Forever</i>

#librarliberamente  
è cultura, gusto, sociale,  
viaggi, stili di vita,  
innovazione e saperi.

Tutti coloro che richiederanno #librarliberamente potranno ricevere un buono sconto fino al 50% sui prodotti assicurativi Reale Mutua.

Iscriviti su:  
[www.tgassicurazioni.it/librarliberamente](http://www.tgassicurazioni.it/librarliberamente)



Per contattare la redazione scrivere a:  
[librarliberamente@basilicataculture.org](mailto:librarliberamente@basilicataculture.org)



giuridico per sostenere e promuovere in Italia e nel mondo coloro che si dedicano in modo professionale all'attività culinaria. "Siamo certi che l'iniziativa di Matera possa godere su scala nazionale dell'eco più ampia, trasmettendo significati e consapevolezze a volte poco esplorati nel mondo dell'enogastronomia" recita infatti il programma ufficiale della kermesse, sottolineando come il focus sarà soprattutto sulla sperimentazione delle proposte gastronomiche delle diverse regioni italiane assieme a quella che è la tipicità dell'offerta lucana. E ritrovandosi a Matera per il loro oramai consueto raduno, sullo sfondo di alcuni dei luoghi più caratteristici della Città dei Sassi, le berrette bianche italiane mostreranno quali sono le buone pratiche per impiegare, trasformare e valorizzare le risorse tipiche di ogni territorio, recuperando le tradizioni anche al fine di mostrare come si possono usare in modo sostenibile i prodotti regionali. Infatti è possibile raccontare un luogo anche attraverso la sua cucina e i cibi che compaiono sulle tavole dei

suoi abitanti, raccontarne l'identità mostrando come questo nuovo modello sostenibile sia lontano dalla massificazione di alimenti e pratiche di consumo tipiche invece delle grandi metropoli, anche del nostro Paese, che hanno come conseguenza quella dell'appiattire gusti e differenze e portando a una nuova Cucina Unica che non vive più in simbiosi con il suo territorio. Per quanto riguarda il programma di eventi della due giorni gastronomica materana si parte domenica 13 nel pomeriggio con l'accreditamento con tanto di raduno e corteo dei cuochi a partire dalle ore 17.00, a cui farà seguito nella Cattedrale una Messa in onore di San Francesco Caracciolo, Patrono dei cuochi d'Italia; sarà però il cocktail di benvenuto (ore 19.00) in Piazza Vittorio Veneto a dare il 'la' alle danze, mentre dalle ore 20.30 presso il bellissimo scenario del Mulino Alvino ci sarà un Galà Dinner a cura del Team Basilicata. Il giorno dopo, sempre nei locali dello storico pastificio che rientra tra i Luoghi FAI, si parte invece alle ore 10.00 con convegni, cooking show ed esposizione di prodotti tipici

per presentare il cuoco come "artefice di una cultura del gusto", mentre alle ore 13.00 ci sarà un pranzo a cura dei cuochi lucani e dei produttori locali, con un percorso gastronomico delle varie regioni. Infine, dopo il congresso Lady Chef sempre al Mulino Alvino di Via San Vito, si chiude con una visita ai Sassi alle ore 17.00. Ad ogni modo, per conoscere nel dettaglio il programma e le news aggiornate sull'evento si può far riferimento ai siti ufficiali della FIC e di Matera 2019, oltre che al portale dei Cuochi Lucani, dell'Associazione dei Cuochi Materani e a tutti i canali social ad essi collegati.

 **Festa Nazionale del Cuoco 2019**

Matera, Piazza Vittorio Veneto e Mulino Alvino  
Domenica 13 dalle ore 17:00 e lunedì 14 dalle ore 10:00

*Ingresso gratuito*  
*Programma ufficiale di Matera 2019*





# “Tumact Me Tulez 2019”

Il 4, 5 e 6 ottobre torna a Barile la manifestazione che celebra Aglianico e cultura arbëreshë

Un'edizione speciale perché quest'anno spegne le sue prime venticinque candeline, proponendosi come una delle manifestazioni più importanti non solo del Vulture-Melfese ma dell'intera Basilicata e la cui eco richiama anche appassionati da fuori regione, oltre al fatto che di recente ha ricevuto un importante riconoscimento da parte dell'UNPLI (Unione Nazionale delle Pro Loco Italiane): sono queste le coordinate principali attorno a cui si articolerà “Tumact Me Tulez”, la manifestazione enogastronomica in programma a Barile (PZ) ai primi di ottobre nell'ambito del Festival dell'Aglianico e del Vulture e che celebra, attraverso uno dei suoi piatti più conosciuti, le tradizioni e quella cultura arbëreshë fortemente radicata da secoli con una minoranza linguistica nel piccolo Comune lucano, rinomato per il suo scenografico Parco Urbano delle Cantine scavate nel tufo e per “Cantinando – Wine & Art”, altro evento a carattere enologico che si tiene invece nel mese di agosto.

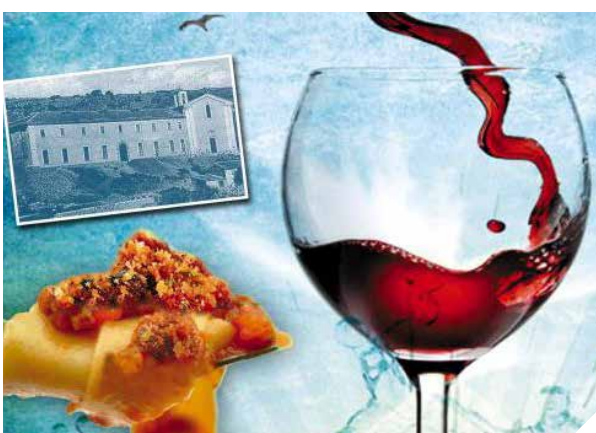
La tre giorni organizzata nel weekend di sabato 5 e domenica 6 ottobre, ma con una sorta di preambolo di lusso il venerdì 4 (dato che, nell'ambito del programma ufficiale di Matera 2019, toccherà a Barile essere “Capitale Europea della Cultura per un giorno”), e animerà il centro storico a partire dall'ex Piazza Municipio che riproporrà non solo il collaudato percorso enogastronomico e culturale tra le vie di uno dei Borghi più belli della Basilicata, ma sarà anche l'occasione per far conoscere, soprattutto a coloro che non sono della zona, quelli che sono i prodotti tipici del fecondo territorio del Vulture. Ad ogni

modo non mancheranno i momenti dedicati alla promozione della cultura e dell'artigianato locale, senza dimenticare quella che pure l'anno scorso è stata una delle attrazioni principali per i partecipanti ovvero la monumentale Fontana dello Steccato in pietra bianca del 1713, detta anche “del Vino” dal momento che durante il festival da questa non sgorga l'acqua ma il rosso intenso dell'Aglianico.

Come detto “Tumact Me Tulez” (da pronunciarsi “Tumazz Ma Tugl” e che, con un gioco di parole, avrà quest'anno in... “I Love You Tumazz” il suo claim) prende il nome da quello che è un piatto tipico della tradizione arbëreshë e tramandato nei secoli. Queste ‘tagliatelle’ caserecce sullo stile delle cosiddette “lagane orziane”, servite calde e condite con mollica di pane fritta in olio d'oliva, noci tritate e in un sugo di filetti di pomodoro e alici, venivano in passato preparate apposta il 19 marzo, per le celebrazioni di San Giuseppe, ma pure in occasione di feste e matrimoni. I tumact me tulez rappresentano appieno non solo il gusto e i profumi ma pure lo spirito di quella comunità albanese che si insediò a Barile (come anche in altri centri lucani) a partire dalla seconda metà del Quattrocento, influenzandone a poco a poco le consolidate tradizioni gastronomiche come pure la cultura e la stessa lingua. E oltre a degustare un piatto di tumact ma tulez, rigorosamente innaffiato da vino Aglianico DOC, tra gli stand espositivi si possono assaggiare altre eccellenze gastronomiche di questo borgo alle pendici del Vulture e toccare direttamente con mano le proposte degli stessi produttori.

Come accennato, l'edizione di

quest'anno di “Tumact Me Tulez” e del Festival dell'Aglianico del Vulture sarà la prima dopo che la Pro Loco di Barile, nel corso di una breve cerimonia svoltasi lo scorso 22 luglio a Palazzo Madama, sede del Senato della Repubblica, ha ricevuto il prestigioso marchio quale “Sagra di Qualità” da parte dell'Unione Nazionale delle Pro Loco Italiane assieme alla Sagra dei Fichi Secchi di Miglionico, alla Sagra del Fagiolo di Sarconi e alla Sagra della Varola di Melfi. D'altronde UNPLI da tempo si impegna a promuovere e salvaguardare questo genere di manifestazioni a carattere locale (tutelandole inoltre da eventuali plagie) che tramandano non solo gli usi ma pure la memoria, e dunque l'identità, dei piccoli borghi. E il suddetto marchio attribuito alla kermesse barilese sta a indicare come si tratti di una manifestazione dal forte legame col passato e capace di “creare delle sinergie con le attività economiche” dello stesso territorio. Invece, a proposito del programma della 25esima edizione di “Tumact Me Tulez 2019”, va ricordato che la musica sarà protagonista in tutte le serate e in particolare in quella di sabato 5 ottobre quando in Largo Garibaldi, presso la Fontana dello Steccato, si esibirà la band lucana dei Blue Cat Blues, attiva da quasi vent'anni su tutto il territorio nazionale. Non mancherà, infine, tra le varie proposte in cartellone – per le quali si rimanda al sito della Pro Loco e alle varie pagine social ufficiali – un momento dedicato ai più piccoli con “Zio Ludovico” e il suo Ludo Park nell'ambito dei Progetti di Comunità con il patrocinio del Comune di Barile e previsti dal calendario di appuntamenti di Matera 2019.



“Tumact Me Tulez”  
Centro Storico di Barile

Venerdì 4, sabato 5  
e domenica 6 ottobre

Evento gratuito  
Festival dell'Aglianico e del Vulture 2019



PARLANDO D'ARTE

Una interessante mostra d'arte contemporanea ha presentato nella splendida cornice del Mulino Alvino a Matera le opere fotografiche e pittoriche inedite realizzate dagli artisti che hanno partecipato al concorso indetto dall'Associazione Regionale degli Allevatori della Basilicata in occasione dell'Expo 2019. I dipinti e le fotografie proposte all'attenzione del pubblico di *AlleviAmo futuro*, dai venticinque artisti in gara, hanno portato alla luce aspetti inediti del paesaggio agrario, della zootecnia e dell'agroalimentare della Basilicata, storie e protagonisti di cui gli artisti hanno colto non solo le forme ma anche l'anima più intima e segreta.

La giuria, presieduta dalla storica dell'arte Isabella Valente, per la sezione pittura ha assegnato il I premio all'opera di Francesco Corbisiero, il secondo a quella di Vittoria Lasala e il terzo all'olio su tela di Giulio Giordano, con una menzione speciale per l'acquerello dell'artista Grazia Salierno. Nella sezione fotografia, il primo premio è stato attribuito a Silvio Giordano, il secondo ad Angela Rosati e il terzo alla giovane Giulia Santopietro.

Due le opere scultoree fuori concorso, realizzate da Rocco Colucci e Antonella Orlando.



BENEFIT



**RealmenteInSalute Forever**

Documento redatto secondo le linee guida "Contratti Semplici e Chiari" del tavolo tecnico ANIA - Associazioni Consumatori - Associazioni Intermediari

Il presente Set Informativo, composto da:

- Condizioni di Assicurazione, comprensive di Glossario dei termini,
  - Documento Informativo Precontrattuale (DIP Danni),
  - Documento Informativo Precontrattuale Aggiuntivo (DIP Aggiuntivo Danni), deve essere consegnato al Contraente prima della sottoscrizione del contratto.
- LEGGERE PRIMA DELLA SOTTOSCRIZIONE



REALE GROUP

TOGETHER MORE

**Facciamo un patto per la tua salute. Noi lo manterremo per sempre.**

Sulla salute non si possono fare facili promesse, per questo noi di Reale Mutua ti diamo certezze per tutta la vita: solo il meglio delle prestazioni, dell'assistenza e dei servizi per prenderti cura della tua salute e fare prevenzione. Finché tu ne avrai bisogno, noi ci saremo. Nero su bianco, senza pensieri per te, senza ripensamenti da parte nostra.

**RealmenteInSalute Forever\*** è la soluzione più completa, affidabile e sicura per affrontare con serenità ogni necessità legata alla salute, senza rinunce e senza doverti preoccupare dei costi. **È la VERA polizza a vita intera**, con il premio stabilito in base all'età senza subire variazioni in caso di peggioramento dello stato di salute.

\* Leggere il Set Informativo disponibile in Agenzia.

**SCONTI per i lettori**