Qui FILIANO

Benvenuti a Filiano per l'undicesima Mostra regionale dei prodotti lattiero caseari - SAGRA DEL PECORINO 1983.

So bene che verrete in tanti, così come è stato sempre in crescendo per le passate edizioni, a questo annuale appuntamento a Filiano; sarà un rinnovato motivo per incontrarci e far festa. Una festa che è dei nostri allevatori e dei nostri casari che sanno produrre il nostro meraviglioso pecorino e tanti altri buoni formaggi.

Molto è stato fatto in questi ultimi dieci anni, ma so bene che molto resta ancora da fare. Chi mi conosce sa bene che non son uso far promesse che so di non poter mantenere. Voglio comunque assicurare che come i filianesi hanno molti motivi per andare orgogliosi dei risultati sin qui raggiunti, altri ne avranno per quel che sarà fatto dall'Amministrazione Comunale nei prossimi anni.

Per intanto adesso che l'immagine dei nostri formaggi è ben definita, è importante mantenere il buon nome acquisito, perfezionando ancor più la qualità e laddove sia possibile, espandendo la produzione. Così come bisognerà mettersi al riparo dalle concorrenze per difendere l'origine del nostro pecorino. Il consumatore che pur è disposto a pagare un giusto prezzo per un prodotto che sa di qualità certa, va tutelato. I presupposti per la consorziazione dei produttori filianesi ci sono, nel tempo breve sarà d'uopo concretizzarli.

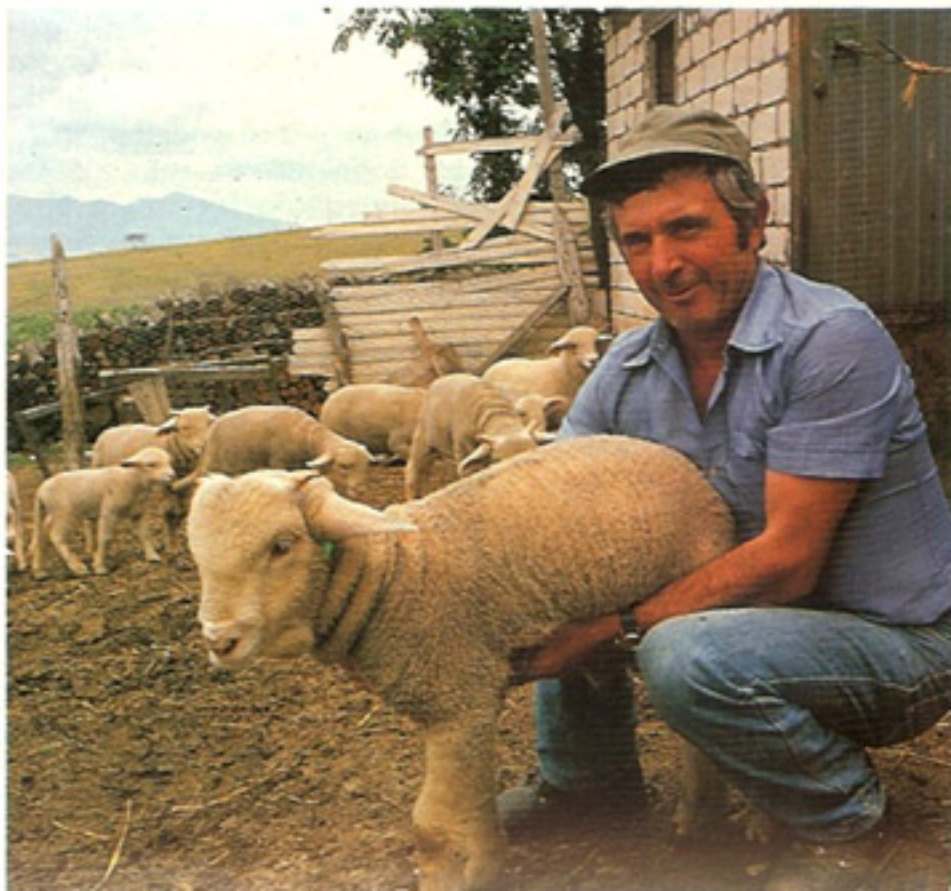
Ringrazio tutti quelli che hanno collaborato anche per questa undicesima Mostra mercato dei prodotti lattiero caseari - Sagra del Pecorino e coloro che collaboreranno per una sempre maggiore affermazione dei formaggi tipici di Filiano.

DONATO BARDI
Sindaco di Filiano

11ª Sagra del PECORINO

Nel settembre scorso si è tenuta a Filiano l'ormai tradizionale Mostra regionale dei prodotti lattiero-caseari, popolarmente conosciuta come SAGRA DEL PECORINO. Nei due giorni della sua durata, almeno quindicimila persone sono affluite a Filiano da ogni dove a riprova di una larga indiscussa partecipazione popolare. Una grande festa, un'occasione d'incontro, di scambio di esperienze per gli operatori, di valutazione del prodotto. Una valutazione facile e difficile insieme, perché gli allevatori-produttori hanno l'orgoglio di presentare il meglio: e se il pecorino di Filiano ha ormai solida fama e un'immagine ben definita, è assai impegnativo giudicare prodotti che ci hanno tutti elevati meriti qualitativi. Per mia esperienza è assai più facile esser giudici in un concorso di bellezza.

E' di nuovo settembre e il magico appuntamento di Filiano sta per rinnovarsi per l'undicesima volta. Sono passati dieci anni dall'ormai lontano millenovecentosettantatre quando un gruppetto di volenterosi facenti capo all'unione italiana coltivatori ebbe l'idea della Sagra del Pecorino; il fine era sì quello di rivalutare un prodotto caratteristico del territorio, ma an-



che di rivitalizzare la campagna e la montagna, di fermare in qualche modo la diaspora emigratoria che sembrava inarrestabile. L'idea si è dimostrata buona, di lì è incominciata la rinascita di Filiano. All'Amministrazione Comunale va ascritto il merito di aver portato avanti il discorso con ostinata tenacia, passo dopo passo, contestualmente ad un rinnovo globale a tutti i livelli.

Solo chi soffre di miopia galoppante, di strabismo o di labirintite può non accorgersi del salto di qualità che c'è stato negli ultimi dieci anni, in tutti i settori e a tutti i livelli. Nemmeno il terremoto del 1980 che pur ha lasciato i suoi segni, è riuscito a fermare il processo di costante sviluppo e miglioramento. Si sta andando in salita; per questo allo sforzo conseguente stanno dando il loro apporto positivo in molti. Quella filianese è una comunità sana, laboriosa, ampiamente positiva, che sa amministrare con oculatezza l'acquisito benessere. Quantomeno di quella parte di benessere che indubbiamente ha sin qui acquisito.

Già maxifrazione assai lontana, malcollegata e trascuratissima di Avigliano, Filiano è comune autonomo dal millenovecentocinquantadue. Dopo un avvio lento ed un lungo periodo di opaco grigiore, caratterizzato da una erosione migratoria che ha raggiunto il venticinque per cento della popolazione, si è passati alla fase di un alacre ricupero, peraltro favorito anche da nuove leggi statali e regionali.

Si può ben dire che la Sagra del Pecorino è stata simbolicamente come una sorta di tachimetro che ha registrato il cammino positivo, il progressivo miglioramento generale. E il miniparco-giardino di Villa Mancini che ospita ogni anno la sagra, quasi quattromila metri quadrati di abeti, siepi e piante in fiore con larghi viali asfaltati e ben illuminati, è un po' il simbolo di uno sviluppo ordinato e concreto, sviluppo agrimontano, occupazionale, edilizio, viario e scolastico indubitabile.

Filiano sta lucrando sulla sua posizione felice; e ancor più lucrerà negli anni a venire, soprattutto se i filianesi continueranno a darsi da fare, come hanno fatto sin qui ed ancora di più. La vicinanza con il capoluogo Potenza e con Rionero, l'entrata in funzione della superstrada dell'Aglianico ormai percorribile da Candela (autostrada Bari-Napoli) a S. Nicola, dà per favorita la Val di Vitalba della quale Filiano è larga parte. E se attualmente c'è un solo laboratorio artigiano di confezioni ortopediche, di dimensioni assai ridotte ma in via di sviluppo, quello di Dora Maria Cefola, altri se ne potranno insediare; per questo il comune ha programmato una limitata zona industriale in località Dragonetti. Vantaggio notevole potrà altresì derivare dall'insediamento industriale che la Regione ha previsto in Val Vitalba e che è già in via di realizzazione nel territorio della vicinissima Atella.

Ma soprattutto val puntare sulla produzione del pecorino e su quella di altri formaggi che sin qui è risultata la realtà vincente; una realtà rappresentata da tantissimi allevatori-produttori e da quattro moderni caseifici in grande espansione, che ogni anno trasformano cinquantamila ettolitri di latte vaccino. Dice Piero Minniti, veterinario di Filiano: «nel territorio del comune ci sono seimila pecore ed un migliaio di capre; e inoltre milleduecento capi bovini». Minniti è un umbro trapiantato in Basilicata dove esplica il suo lavoro con grande passione e professionalità. Racconta in proposito Donato Pace, allevatore di ovini di contrada Dragonetti: «avevo una pecora che dopo sette mesi di gravidanza non dava sintomi di voler partorire; è intervenuto il veterinario Minniti con un cesareo da far morire di invidia un grande chirurgo, un capolavoro. Non solo, è intervenuto anche su altri miei animali che son lì belli vivi, sani e vegeti. E' bravissimo».

«Resta nei nostri propositi — dice il sindaco Bardi — la creazione di una o due latterie turnarie ben attrezzate, dove gli allevatori possano trasformare il loro latte nella migliore condizione». Da quindici anni Donato Bardi fa il sindaco a Filiano pressoché a tempo pieno. Io sarò anche fortunato, ma non mi è mai accaduto una sola volta, ch'io chiamassi il Comune al telefono, di giorno, al mattino presto o alla sera tardi, di sabato o di domenica o nel periodo che di regola la gente è in ferie, senza che io non lo trovassi. Lo sanno bene i suoi amministrati di qualsiasi età e condizione che essi siano, che vanno a trovarlo senza scelta di giorno o di ora, non occorre neanche che bussino alla porta del suo ufficio, tanto resta sempre aperta. Lui riceve e ascolta tutti. Forse per questo gli hanno testé rinnovato il mandato per altri cinque anni. Sindaco a vita: e non so bene se sia una fortuna o una croce.

Adesso a Filiano c'è un'altra grossa novità programmata per gli allevatori con vantaggio per molti. Dice Antonio Gagliastro: «Nel breve tempo entrerà in funzione il nuovo macello comunale, attrezzato sia per la macellazione, sia per la conservazione delle carni. E inoltre uno spaccio per la vendita diretta. Questa nuova struttura comunale consentirà una migliore remunerazione agli allevatori per gli animali e nel contempo un duplice vantaggio per molti consumatori, per la garanzia di qualità e freschezza e per il prezzo».

Noi poveretti che quando andiamo a comprare della carne, non sappiamo mai bene donde venga e quando sia stata macellata; corre sempre il dubbio, Carpazi, Baviera o Danimarca? Fra qualche mese non potremo che invidiare quelli che facendo un passo a Filiano, potranno rifornirsi non solo di buon pecorino e degli altri freschissimi favolosi formaggi, ma anche di carni ovine, caprine, suine e bovine, con la certeza ch'esse vengono da animali allevati e macellati sul posto. E perdippiù a minor costo, Un esperimento è già stato fatto in contrada Inforchia positivamente; e nell'attesa che sia pronto il nuovo macello due operatori saranno avviati ad un corso di addestramento professionale specifico.

Basta. Valga per tutti noi l'appuntamento a Filiano per l'undicesima SAGRA DEL PECORINO del tre-quattro settembre 1983. So di Ivo Persichella, direttore dell'Ente Provinciale per il Turismo e che si sta avviando a diventare un esperto in assaggio di formaggi, che ha programmato le sue ferie in modo d'essere rientrato per la data della Sagra di Filiano. E come lui tanti altri. Perché ormai per molti è diventata un appuntamento d'obbligo.

IL CONSIGLIO COMUNALE

BARDI Donato
MERLINO Giuseppe
MARTINELLI Giuseppe
MAIO Antonio
NELLA Giuseppe
SANTARSIERO Antonio
MECCA Domanicantonio
MANCINI Vito
PACE Donato Antonio
MINNITI Piero
CAMMAROTA Vito Donato
VERRASTRO Canio
PACE Vincenzo
CARRIERO Andrea
NOLE' Vito
ROMANELLO Nicola

BOCHICCHIO Giovanni Battista
PACE Vittorio
PACE Vincenzo
MONACO Vito

FORMAGGI E CASEFICI

Ci sono in commercio in Italia formaggi di invitante aspetto e puranche di gradevole sapore, che vengono prodotti in Francia e in Germania con farina ottenuta con il siero di latte; l'uso di questo prodotto di risulta del latte per la preparazione del formaggio, diversamente che da noi, è consentita dalla legislazione di quei paesi. Noi poveri consumatori, abbiamo assai poche possibilità di difenderci.

Tutti i giorni, specie di pomeriggio, a Filiano è un via vai di gente che viene, anche da località non vicine, a comprarsi i formaggi e i latticini nei quattro caseifici del territorio: non c'è da farsene meraviglia, basta che uno ci abbia occhi per rendersi conto di come li fanno i formaggi, le porte sono aperte. Tutte le mattine all'alba vanno per la raccolta del latte nelle masserie, non solo nell'ambito del comune di Filiano ma in un territorio ben più vasto, Avigliano, Atella, Forenza, San Fele, Rionero, Castel Lagopesole. Mediamente poco meno di centocinquanta ettolitri di buon latte fresco che viene trasformato nella stessa giornata in mozzarelle, bocconcini, treccie e treccioni, scamorze, provole, caciocavalli, si lani e altri ancora. Senza por limiti alla fantasia perché le novità non mancano mai. Per i più esigenti e i raffinati si fanno formaggi maritati con il prosciutto e bocconcini alle olive e persino alle noci. Per queste cose fanno a gara Vincenzo Bochicchio e Donato Maio; amici e concorrenti, il Bochicchio ha imparato mestiere da Maio prima di mettersi in proprio. E per la verità non s'è fermato, tende al perfezionismo, ci mette estro e fantasia con il valido aiuto del padre e della moglie. Non da meno il Maio, che ci ha oltre ad un'infaticabile moglie anche tre figlie giovani e belle e un genero. Sul tradizionale marciano i Fratelli Pace e Vito Caraffa.

A merito di tutti e quattro, Pace, Bochicchio, Maio e Caraffa, l'aver portato il nome di Filiano in luoghi non solo vicini, ma anche lontani e lontanissimi; non solo a Potenza e nella provincia, ma anche a Matera, Salerno, Foggia, Bari, Torino, Milano e Roma. Per dire del successo dei loro formaggi, basti dire che i locali di stagionatura dei loro caseifici sono sempre vuoti, tanta è la richiesta che non riescono ad invecchiare niente.

Vanno bene, hanno fortuna; ma onestamente bisogna anche dire che le loro fortune se le meritano, nascono da un grande sacrificio che dura ormai da tanti anni e che li tiene impegnati tutti i santi giorni dell'anno, comprese le domeniche e le feste comandate. Non solo. Tutta la lavorazione viene fatta a mano ed impegna anche i famigliari, mogli, sorelle, fratelli, figli, padri e madri; il sacrificio è per davvero di tutti.

Le attività casearie filianesi sono in grande espansione. Di latte ce n'è; al punto che una parte di quello che Bochicchio raccoglie ogni giorno viene lavorata altrove. Può ancora esserci spazio per qualche altro opificio. E perché no, anche per una cooperativa di giovani, non importa se incolti, diplomati o laureati. E' più che mai certo che ne trarrebbero grande soddisfazione e quel che più conta, grandi benefici economici. E' proprio il caso di dirlo, forza giovani, rimboccatevi le maniche e l'avvenire è vostro.

Pecorino di F

Disse una volta De Gaulle: « E' difficile governare un paese come la Francia che ha mille tipi diversi di formaggio ».

Non meno facile il compito di Donato Bardi, sindaco di Filiano che governa per volontà del popolo un paese che ci ha tremilacentocinquanta abitanti, ma che produce almeno cento tipi diversi di formaggio. Anche se tipologicamente il settanta per cento di essi è riconducibile ad una medesima qualità, quella del celebre pecorino di Filiano. E a contraddir chi volesse opinare sull'aggettivo «celebre», vo' a dir subito che alcune settimane orsono ero a Torino e ho visto con i miei occhi in un grande negozio di salsamenteria un grande cartello con su scritto «PECORINO DI FILIANO». Ora io non so dirvi se il pecorino che colà vendevano era proprio di Filiano, ma ho visto bene il prezzo ch'era di 2.300 lire l'etto e solo il pecorino di Filiano poteva valere tanto, stagionatissimo qual si presentava.

Dice Luigi Spadola popolarissimo ristoratore di Rionero in Vulture: « Valgono a distinguerlo il profumo e il sapore, all'assaggio il pecorino di Filiano è ineguagliabile, non ha confronto con qualsiasi altro prodotto similare, sul grattugiato varia il tono di un piatto da così a così, senza snaturarne le caratteristiche di base ».

Come ben dice Mario Trufelli, sul lungo e il lunghissimo invecchiamento il pecorino di Filiano ha peculiarità pressoché uniche. E mi par logico, le sue caratteristiche derivano dall'ambiente, pascoli, acqua, clima non sono elementi che si possano riprodurre altrove. I pascoli medio-altocollinari del filianese sono ricchi di erbe aromatiche particolari che alimentano le greggi; così l'acqua della zona ha un altissimo tasso di mineralità naturale. Ne viene un latte del tutto speciale, ricco, grasso e profumato; metteteci il clima e l'aria della val di Vitalba che favorisce la migliore stagionatura e avete la spiegazione dell'esclusiva tipicità qualitativa del pecorino di Filiano.

E se la annuale Sagra del Pecorino è la conclusione, una sorta di beneficiata per gli allevatori, un motivo d'incontro a contatto diretto fra consumatori e produttori, non va dimenticato che a monte ci sono il lavoro, la passione, la tecnica e l'esperienza di chi produce. La tecnica (si potrebbe ben dire l'arte) è quella collaudata in un lasso di tempo che non ha dimensioni, tramandata di padre in figlio: di cambiato semmai c'è la qualità del latte per il miglioramento e il rafforzamento della razza degli animali.

I PRODUTTOR

STERPITO DI SOTTO

CARRIERO Francescantonio
MECCA Donato fu Nicola
MECCA Domenico fu Andrea
MECCA Leonardo 1915
MECCA Paolo
SABATO Agostino fu Canio
SABATO antonio
SABATO Leonardo 1913
SABATO Vito 1925
SABATO Vito fu Canio

STERPITO DI SOPRA

FORTUNATO Domenico (Belvedere - Luponio)
GALASSO Angelo
MECCA Angelo fu Donatantonio
MECCA Domenico di Angelo R.
MECCA Leonardo 1920
MECCA Pietro fu Angelo Antonio
RINALDI M. Lucia
RINALDI Salvatore
RINALDI Vito fu Giuseppe
TELESCA Canio

VACCARO MONTECARUSO

GUGLIELMI Donato
SANTORO Domenicantonio & Figlio Vito
SANTORO Vincenzo
VERRASTRO Canio

DRAGONETTI

NOLE' Domenico
NOLE' Donato

iliano

Diversamente che altrove per il tipo privilegiato di alimentazione, gli ovini a Filiano hanno una struttura fisica diversa, con una maggiore resa in carne e in latte, quantitativa ma soprattutto qualitativa. Dice Donato Pace: « Su venticinque parti, ben ventiquattro sono risultati gemellari e tutti i nati nel tempo usuale hanno raggiunto il peso commerciale consueto. Non solo: nel periodo del dopopasqua, sia pure per duetre settimane, la resa in latte delle mie pecore è stata di due litri giornalieri ».

Al di là dell'orgoglio dell'allevatore, sono dati reali che ben dimostrano i buoni risultati che si riescono ad ottenere nel filianese. Peraltro tutti sono concordi sul fatto che al miglioramento qualitativo abbia notevolmente contribuito la larga donazione di arieti di razza agli allevatori che si è fatta in questi dieci anni di «sagre».

« Ai fini di una maggiore produzione di carne, sono sicuramente utili gli incroci con montoni di razza francese od altre. — dice il veterinario Piero Minniti — E' mia opinione peraltro che per una parte dei greggi si debba mantenere integra la razza «gentile di Lucania», che, se cresciuta in un ambiente sano in condizioni igieniche ottimali, risulta più che valida, specie ai fini della produzione del latte ».

I

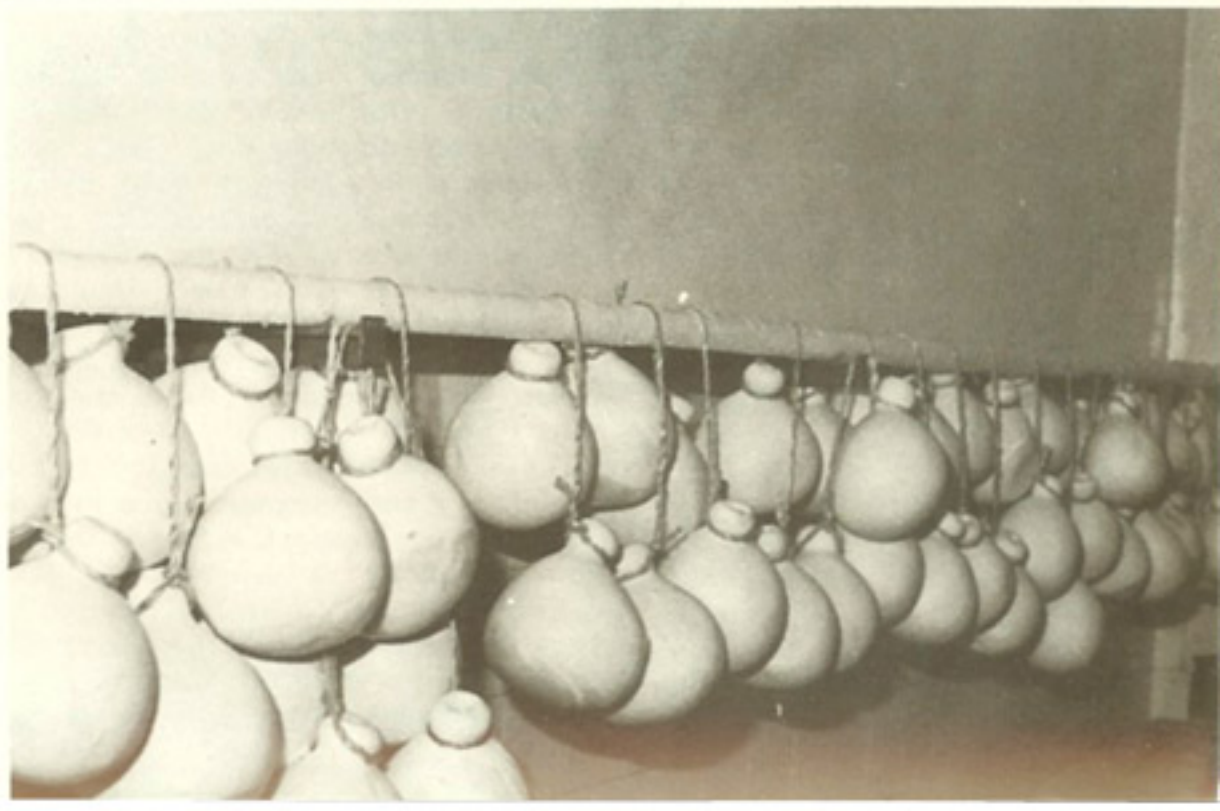
PACE Donato
PACE Giambattista
PACE Rocco
ROMANO Pietro
ROMANO Salvatore
SANTORO Michele

SCALERA

CARAFFA Nicola
CARAFFA Vito
LAROSSA Domenicantonio (Scalo Forenza)
LAROSSA Leonardo (Scalo Forenza)
TELESCA DONATO

LELLA - GIANTURCO

GALASSO Vito



FILIANO perché

Il Donato Bardi resta incredulo quando mia moglie gli dice che vorrebbe andare ad abitare a Filiano. E io pure. Così come tanti altri. E non dico tanto di uno come il Peppino Summa che se non fosse per figli e nipoti tornerebbe volando (dice, il mio corpo sta a Firenze ma anima e cervello stanno a Filiano) ma anche il Mario Trufelli che a Filiano ci avrebbe una vita meno agitata, tanto Napoli è vicina, potrebbe benissimo egualmente fare il brillante provocatore tutti i sabati a check-up, almeno fino a novant'anni.

Filiano perché? I motivi sono cento e ancor più di cento e così sull'immediato potrei dire che il costo della vita a Filiano è almeno del trenta per cento inferiore a quella che ho io (e tanti altri) altrove e che con quello che risparmierei potrei dedicarmi allo sport attuale di tanti italiani, quello di comprare BOT. Gli è che non ho figli e mi manca del tutto il senso del risparmio, ma di certo potrei lavorare meno e in santa pace; ché pace a Filiano non manca così come non mancano aria buona, tranquillità e relax, uno se proprio vuole guai deve andare a cercarseli altrove. Le auto, le moto e puranche qualche furgone ci sono, ma vanno piano quasi a passo d'uomo, hanno una dimensione tollerabile.

Filiano perché? Perché sono un uomo pieno di nostalgie; nostalgia dell'ovetto ancora caldo del culo della gallina e non fresco di almeno cento giorni di frigorifero, anche se per la verità a noi ce li sporcano di cacca per darci l'illusione; nostalgia del latte appena munto e non chiuso nel tetrapac e con il sapore di sfarinato; nostalgia della pasta fatta in casa come la fa la suocera di Gagliastro; nostalgia di mozzarelle e bocconcini che non ci abbiano il gusto del sapone, ma come li fanno freschi ogni giorno fragranti di latte e di panna Bochicchio, Pace, Maio e Caraffa; e così i formaggi fatti con il latte e non con il siero, ché se vedete come fanno i buoni formaggini che ci hanno il sapore della mamma, non mangiate più formaggio per tutta la vita vostra. Nostalgia di buon burro di affioramento e non emulsionato che venga dall'Olanda o dalla Danimarca e ancora di olio di oliva come quello che fanno a Barile che sta ad un tiro di schioppo da Filiano. E ripeto quello vero di Barile, non il molto fasullo che ti spacciano per vero.

Filiano perché? Perché a Rionero che è a due passi c'è zio Luigi che sa fare i peperoni fritti e tante altre cosine buone; e c'è pure Antonio Libutti che fa i dolci, i gelati e i sorbetti più buoni del mondo. Perché sono stufo di pagare l'acqua minerale che non è minerale pagandola più cara del vino e a Filiano basta fare un buchetto per terra e sgorga acqua minerale vera; così come son vere la Trafficante, la Cutolo, la Itala, la Toka e la Monticchio che imbottigliano nella zona e che si possono comprare ad un prezzo onesto. E poi a me piace il vino e questa è la terra dell'Aglianico che è un grande vino; e del Moscato che i napoletani vengono a comprare e con un litro ne fanno dodici, tanto è ricco e profumato.

Cosa mai potrei rimpiangere? Radio, televisione, luce elettrica, telefono ci sono; così come arrivano i giornali e libri ed enciclopedie vengono a venderli per le case come a Milano e a Torino. Ché se mai mi pungesse vaghezza di ascoltare dal vivo la Berté o la Rettore, basta arrivare allo stadio di Lavello e uno si toglie lo sfizio a metà del costo che ha a Genova. D'accordo, dicono che le nostalgie siano di chi si avvia alla vecchiaia e può anche darsi; peraltro io vorrei tanto che una vita così com'è nelle nostalgie mie, fosse anche dei miei nipoti che si affacciano adesso all'adolescenza e potrei ritenerli fortunati. Perdippiù ho scoperto che cento pecore possono ben valere una laurea o un posto in banca; derelitto io, ormai per me è troppo tardi, non mi resta che andar a dare una mano al Vincenzo Pace che tra tasse e manodopera, fa fatica a cavarsela.

Filiano perché? Ma perché dovete lasciarci sognare, io e mia moglie, invecchiare in santa pace a Filiano e alla sera andare a sederci sulla panchina che sta sotto al grande cedro del Libano sulla piazzetta a far quattro chiacchiere con la gente semplice e saggia di Filiano. E se ci vien sete arrivare dal Marco e dalla Rosa Maria che ci hanno il bar lì a due passi.

SALE & PEPE

Ho giá avuto occasione di scriverlo, i turisti che vengono di lontano, adusi e per molti versi costretti a mangiare con i caroselli televisivi prodotti standardizzati in gusto e colore e costruiti nei laboratori chimici, hanno mille e una motivazione enogastronomica per venire in Basilicata. Qui le carni di agnello, capretto o montone non vengono dalla Nuova Zelanda, le patate dall'Olanda, i fagioli dall'Argentina, il pesce dal Pacifico o dall'Oceano Indiano. Conta molto questo.

Qui il turista puó ritrovare sapori ormai sconosciuti, piatti che fanno ritrovare la gioia di alimentarsi anche a chi é ormai vocato all'inappetenza cronica. Per tutti quelli che privilegiano l'area del Vulture, del melfese, di Lavello e tutta l'ampia zona che é a contatto di gomito con la Puglia e che son usi a non mancare all'appuntamento annuale a Filiano per la Mostra dei Formaggi/Sagra del Pecorino, dó in appresso — come é mia consuetudine — qualche ricettina all'insegna del SALE & PEPE. Con la particolare raccomandazione di non scordarsi i vini che sono meravigliosi, dall'Aglianico al Moscato, dalla Malvasia al Chiaro di Acerenza, agli spumanti: e pur'anche l'umile Bionda Francese che non fa male a nessuno.

strascinatidd e ruga

Ingredienti (per 5 persone):
orecchiette gr. 250, strascinati fatti a mano gr. 250, ruga (rucola) gr. 750/1000 - aglio, passato di pomodoro, olio d'oliva, sale.

Sbollentate la rucola, scolatela e strizzatela. Mettete in padella dell'aglio tritato ed olio d'oliva, soffriggete poi unite il passato di pomodoro (in quantitá tale che il sugo rimanga solo roseo). Nel frattempo cuocete la pasta, scolatela e da ultimo condite saltandola in padella.

(Stefano Di Bari, Hotel Ristorante SAN BARBATO, Lavello)

triedd con verdura

Ingredienti:
per la pasta, farina di grano duro e uova (un uovo per ogni chilogrammo di farina), sale, acqua fredda; broccoli di zucchini (le parti piú tenere della pianta), aglio, olio d'oliva, olio e peperoncino piccante, passato di pomodoro, sale, formaggio pecorino.

Impastate la farina con l'uovo e acqua fredda e tirate la pasta a cilindretti di un dito che dividerete a pezzettini. Usando tre dita, tirate ciascun pezzetto di pasta verso di voi strascinandolo sulla spianatoia. Mettete a cuocere la verdura in acqua abbondante dopo averla privata delle parti legnose e dei filacci: a metá cottura gettate nella medesima pentola anche la pasta. Scolate e condite con sugo di pomodoro non troppo piccante, con soffritto di olio ed aglio. Amalgamate con formaggio pecorino e servite con olio piccante a parte.

(Luigi Spadola, Ristorante LA PERGOLA Rionero in Vulture)

agnolotti di ricotta

Ingredienti (per 5 persone):
farina di grano tenero gr. 500, cinque uova, ricotta ben asciutta, abbondante prezzemolo, sale, zucchero; per il sugo: cipolla, olio d'oliva, polpa di carne (ricavata vicino all'osso), vino bianco, passato di pomodoro, cacioricotta, sale, pepe.

Impastate ricavando delle sfoglie per gli agnolotti. Preparate la farcia mescolando bene ricotta, prezzemolo tritato fine, un po' di sale e una puntina di zucchero. Preparate il ragú di carne su fondo di cipolla, con passato di pomodoro e vino bianco; conditene gli agnolotti lessati e servite con cacioricotta grattugiato.

(Vincenzo Cecca, Hotel Ristorante SAN BARBATO, Lavello)

testina d'agnello

Ingredienti:
due testine d'agnello, quattro cucchiai di pane grattugiato, due cucchiai di prezzemolo tritato, un cucchiaio di foglie d'origano, tre/quattro cucchiai di formaggio pecorino grattugiato, sale, pepe, olio

Dal macellaio fate spezzare le testine d'agnello (con il cervello) in due parti per il lungo, lavatele, togliete occhi e orecchie e fatele scolare bene. Sistematele in una teglia con la parte tagliata verso l'alto.

In una tazza mescolate il pane, il formaggio, le erbe ed abbastanza olio ed acqua tiepida da ottenere una salsetta; sale e pepe. Distribuite questo composto sulle testine, irrorate d'olio e passate in forno caldo fino a completa cottura, bagnando il fondo del recipiente di acqua per evitare che si asciughi troppo.

(Santina Montemarano, Melfi)

agnello e funghi

Ingredienti:
polpa di agnello a pezzetti abbastanza grossi, pomodori (freschi o pelati), funghi cardoncelli freschi (o altra varietá), aglio, olio d'oliva, olio e peperoncino piccante, sale.

Fate soffriggere la carne fino a metá cottura, toglietela dal tegame e mettetela da parte. Nel medesimo recipiente mettete i funghi ben nettati e asciugati, con aglio ed olio, e fate cuocere finché avranno perso tutta l'acqua di vegetazione: rimettete la carne, unite un po' di pomodoro, un po' di piccante e di prezzemolo e passate in forno caldo per una mezz'ora.

(Luigi Spadola, Ristorante LA PERGOLA Rionero in Vulture)

migliatidd

Ingredienti:
Intestini di vitello lattante, lardo rigatino (pancetta), prezzemolo, sale, pepe.

Fate degli involtini avvolgendo su un pezzetto di lardo (sul quale avrete messo un rametto di prezzemolo e abbondante pepe macinato) il budellino di agnello. Cuocete alla griglia.

(Vincenzo Cecca, Ristorante Hotel SAN BARBATO, Lavello)

COMUNE DI FILIANO

Superficie: Kmq. 71

Abitanti: 3150

Altitudine: m. 700
Sindaco

Sindaco: DONATO BARDI

Segretario Comunale:
ANGELO DE PAOLIS

FILIANO & TURISMO

Intanto che sto qui a mettere queste parole in fila, imperversa un caldo bestiale. Intontito e liquefatto mi vien da pensare che se fossi a Filiano, in meno di un quarto d'ora potrei essere sulle falde del Monte Caruso, in mezzo al verde, a godermi una piacevole frescura.

Il Monte Caruso con i suoi milleduecentotrentasei metri é un'altra delle risorse potenziali di Filiano: io sono piú che mai certo che prima o poi ci sará la scoperta turistica di questo monte.

E allora saranno non pochi coloro che privilegeranno un soggiorno in un ambiente naturale, attraente e dovizioso.

Oltremodo valida io ritengo l'iniziativa di Piero Minniti, recentemente eletto consigliere comunale, che sta prodigandosi per un turismo equestre a Filiano e per questo scopo ha messo su anche un allevamento di cavalli; e se per adesso l'iniziativa puó sembrare pionieristica, vedrete bene che fra qualche tempo se ne avranno i giusti risultati. In Toscana, in Umbria e in Piemonte ed in altre regioni questo tipo di turismo sta avendo successo; anche perché é particolarmente raccomandato dai medici in funzione terapeutica. Giá qualcuno a Filiano é disponibile all'agriturismo ed altri seguiranno, forse si potrebbe creare un campeggio per arrivare poi a strutture fisse, per gli italiani ed ancor piú per gli stranieri sarebbe l'ideale.

Per i cultori, italiani e stranieri, che non sono pochi, una motivazione turistica valida potranno essere le pitture preistoriche scoperte di recente al Tuppo dei Sassi in agro di Filiano: una scoperta di grande interesse, che potrá essere completata con opportuni scavi sistematici e valorizzata cosí come é stato fatto in altre localitá.

E da Filiano, per chi ci soggiorni, ogni prospettiva é aperta: pochi minuti d'auto e c'é il Vulture con i laghi di Monticchio che sono un patrimonio di incomparabile bellezza e tante altre attrattive naturali.

E i prodotti, uva, vino, olio, castagne, funghi.

Vulture e melfese stanno arrivando ad un indice di ospitalitá alberghiera ottimale. Il San Barbato di Lavello, il nuovo Due Pini e il Castagneto di Melfi, il Villa Ester di Palazzo San Gervaso, il Villa Sorriso di Venosa, il Restaino di Monticchio sono alberghi confortevoli: e fra poco ci sará a Rionero in Vulture il nuovissimo La Pergola.

E poi ristoranti, trattorie, posti di ristoro numerosi.

Per chi é bisognoso di cure a Rapolla ci sono le Terme per bagni, fanghi, irrigazioni e inalazioni con acque salsofosfate ed alcalino-ferruginose.

Per chi visita Potenza c'é larga possibilitá di scelta per alberghi (Park, Tourist, Miramonti, San Michele, Vittoria) e per trattorie e ristoranti tipici. In particolare vorrei raccomandarvi di fare una capatina al nuovissimo ristorante La Pergola in localitá Macchia Romana. Che ci si mangi bene é scontato, chi non conosce mai Roberto Giosa, cuoco-ristoratore per tradizione famigliare, al vecchio La Pergola ci andavano un po' tutti; quanto al nuovo locale, il Roberto ha fatto le cose in grande, merita andarci, sicuramente il piú bel ristorante della Basilicata.

A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI FILIANO - DISTRIBUZIONE GRATUITA - Testi di GIANNI BONACINA - Foto e realizzazione grafica di ALFREDA CONSOLE - Stampa NOVIERO & C. Genova