



LA MANIFESTAZIONE

L'evento è giunto alla sua ventesima edizione. Tre giorni di full immersion nei sapori tradizionali della cittadina gianturchiana

TURISTI PRESI PER LA GOLA

In migliaia in città per gustare i mille sapori del merluzzo salato ed essiccato diventato punta di diamante dell'arte culinaria locale

Il re baccalà sulle tavole lucane

Torna da oggi l'appuntamento con la tradizionale sagra di Avigliano

SANDRA GUGLIEMI

● Parte oggi un nuovo viaggio nel gusto, nella tradizione e nel divertimento grazie alla XX edizione delle «Giornate del commercio e dell'artigianato - Sagra del Baccalà e non solo». Nella tre giorni di full immersion nei sapori tradizionali della cittadina gianturchiana e del suo prodotto tipico, il baccalà, i turisti della gola, che a migliaia accorrono nella cittadina per gustare i mille sapori del merluzzo salato ed essiccato divenuto negli anni punta di diamante dell'arte culinaria locale, potranno immergersi in un viaggio tra l'enogastronomia e la storia di una cittadina che vuole mostrare e pre-

sentare se stessa attraverso le sue tradizioni e la sua cultura. «La manifestazione - spiega il sindaco Vito Summa -, con alle spalle ormai 2 decenni di vita e successi, ha lo scopo di costruire un dialogo tra il mondo imprenditoriale e le ricchezze, sia ambientali che umane, del territorio, sollecitando l'interesse turistico di viaggiatori alla ricerca di emozioni, suggestioni e sapori». «Il baccalà - continua - è cittadino aviglianese a pieno titolo, modello culinario e vero e proprio patrimonio culturale, che vogliamo far conoscere sempre di più all'esterno». Saranno circa 20 i quintali di baccalà che saranno cucinati con ricette tradizionali ed innovative, in abbinamento ai prodotti

tipici e dal gusto forte della terra aviglianese, dal baccalà «della vigna» a quello alle patate, ai «cimaruli», ai peperoni «cruschi», ai «rosica rosica», «alla cantina», a «ciauredda», ma anche ai ravioli, alla pizza, alle frittelle e ad inedite ed accattivanti ricette. E proprio per diffondere la tradizione culinaria aviglianese, l'amministrazione comunale ha pensato quest'anno di organizzare un «Mini-corso di cucina sperimentale per la preparazione di nuove e succulente pietanze a base di prodotti tipici» (a cui sarà possibile iscriversi telefonando allo 0971 701855 o inviando la scheda d'adesione a baccalando@gmail.com), che si terrà domani, dalle ore 17.00, nel Chiostro del

palazzo di Città, a cura degli chef Gerardo Bonelli, Tiziana Lopardo e Mario Picerino, componenti dell'Associazione Cuochi Potentini. «Il coinvolgimento di appassionati di cucina durante la sagra - afferma l'assessore Vito Lucia - sarà solo il primo passo di un progetto che sta prendendo forma e vedrà la luce nei prossimi giorni. Vogliamo far sì che questi tre giorni dedicati al baccalà ed ai prodotti tipici diventino solo il momento finale di un percorso di promozione e valorizzazione che duri tutto l'anno. Abbiamo pensato di istituire un premio per l'ideazione e realizzazione di ricette a base di baccalà e dei prodotti locali con appositi bandi per le scuole, per i cuochi».



MUSICA Stasera i Bandao

Nei 3 giorni della sagra la mostra di Chianese

● «Genialità o pazzia?». La sala della Previdenza ospiterà, da oggi sino a domenica, nell'ambito della tre giorni della Sagra del Baccalà e grazie all'impegno dell'associazione Colacatascia, la personale aerografica di Massimo Chianese, in arte Maso Art, 42enne artista aviglianese specializzato in ritrattistica, su qualsiasi superficie. ««Genialità o Pazzia?» - spiega l'artista - è una mostra dedicata ad uomini e donne che hanno consacrato gran parte della loro vita, se non tutta, al raggiungimento e all'ottenimento di un ideale, di un sogno considerato da alcuni folle, da altri irraggiungibile, da altri presuntuoso, da altri geniale. Nei loro sguardi vi è la superbia, l'odio, la voglia di conoscenza, l'amore, la saggezza, ma in ognuno vi è quello della determinazione, dell'ostinazione a credere in qualcosa che incoraggia a superare la diffidenza di chi pensa che certe azioni siano impossibili». Particolarmente attratto dai volti e da ciò che essi esprimono, Chianese riesce a cogliere e a trasmettere, attraverso i suoi ritratti, attimi di vita fotografati in quell'istante. [s.g.]

FLASH DELLA FESTA



LOCATION Istantanee tratte dalla scorsa edizione della sagra del baccalà che richiama in paese migliaia di visitatori provenienti anche da fuori regione



Una diretta streaming per assistere alla rassegna

● Quando si parla del baccalà di Avigliano, centro considerato uno dei più rinomati del sud per la degustazione del merluzzo essiccato, sono in molti a chiedersi il perché un prodotto ittico sia il piatto tipico di una zona montuosa. Il baccalà e lo stoccafisso (derivanti entrambi dal merluzzo, ma con diversi processi di essiccazione e conservazione) furono introdotti in Italia al tempo delle Repubbliche Marinare, ma fu nel '500, quando la chiesa cattolica dettò regole precise sulla scelta dei cibi e sui digiuni, ed il «mangiar di magro» diventò regola diffusa e stabile, che il baccalà divenne il prodotto ittico più diffuso delle zone rurali in quanto nelle campagne non vi erano grandi possibilità di far giungere pesce fresco (peraltro troppo caro). Sarà possibile vivere l'atmosfera della sagra anche per chi non potrà raggiungere la cittadina grazie alla diretta streaming, fissa e mobile, del sito www.aviglianonline.eu. Previsti in piazza Gianturco stasera il concerto, alle 21.30 dei Bandao, orchestra di percussioni che incanta con ritmi samba e afrobrasiliani, mentre sabato, dopo l'esibizione del gruppo folk, sarà la musica di Daniele Sepe, con il suo tuor «In vino Veritas», ad inondare di musica e ritmo. [sa.gugl.]

Un percorso enogastronomico coinvolge tutto il centro storico

● Il percorso enogastronomico, tra numerosi ristoratori che prepareranno molteplici ricette a base di baccalà, si snoderà non solo per le vie del corso principale ma coinvolgerà diverse zone del centro storico aviglianese, dove sarà possibile assaporare produzioni tipiche locali, dalla strazzata al tarallo (lu mstazzuol'), ai salumi e ai formaggi peculiari di Avigliano, con l'intento di dare la più ampia visibilità ai produttori locali ed ai piatti che caratterizzano la cittadina. L'artigianato, che ha reso famosa nel mondo Avigliano, farà bella mostra di sé attraverso

manufatti in pietra, legno, ceramica, tessuti, senza dimenticare la tipica balestra, il coltello pegno d'amore della cultura tradizionale. Proprio per evitare che il passare del tempo confini nell'oblio il patrimonio gastronomico ed artigianale, l'Amministrazione ha voluto raccogliere in una pubblicazione le ricette della tradizionale arte culinaria aviglianese e far propria la pubblicazione «Pietro Pace, il maestro delle parole di legno» di Lello Colangelo e Renato Ciavola, perché «accenda i riflettori su un artigiano i cui lavori sono stati un «attrattore turisti-

co» per la nostra comunità, quando con il «Progetto Avigliano», nel 1964, la Esso Standard provò a traghettare l'artigianato di servizio - ormai in crisi - in una dimensione artistica, che recuperasse i motivi della nostra tradizione contadina e pastorale». «La pubblicazione - spiegano il sindaco Vito Summa e l'assessore Vito Lucia - aiuta a riscoprire che la storia dell'artigianato è la storia dell'uomo, della sua intelligenza, del dialogo con la natura». «La testimonianza artistica di Pietro Pace - continuano -, preso a simbolo di un paese «artigiano» qual è stato e quale do-

vrebbe tornare ad essere Avigliano, divenne il motivo conduttore della storia ambientata nel nostro paese. Nei suoi vicoli ancora si sente l'eco di una «sapienza artigiana» che va fatta conoscere alle nuove generazioni e di cui Pietro Pace è stato una delle più significative espressioni». «Le Giornate dell'Artigianato - concludono - dovranno oggi diventare momento di riflessione sul nostro nobile passato perché diventi, se non il «presente», almeno il «futuro prossimo» di un settore che possa contribuire allo sviluppo economico della cittadina». [s.gugl.]

FOLK La colonna sonora della sagra del baccalà sarà come sempre all'insegna della musica popolare

