

NATALE, ULTIMA CHIAMATA

fine anno elettrico: matera

Sassi and

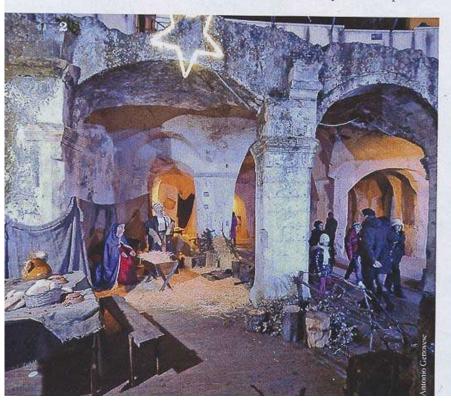
design, shopping, eventi. Le contraddizioni della città di pietra della citta di pietra da cogliere a dicembre. Ecco perché piace a de Blasio, neosindaco di New York, e perché è candidata a Capitale della Cultura

Medioevo? Processioni, the City

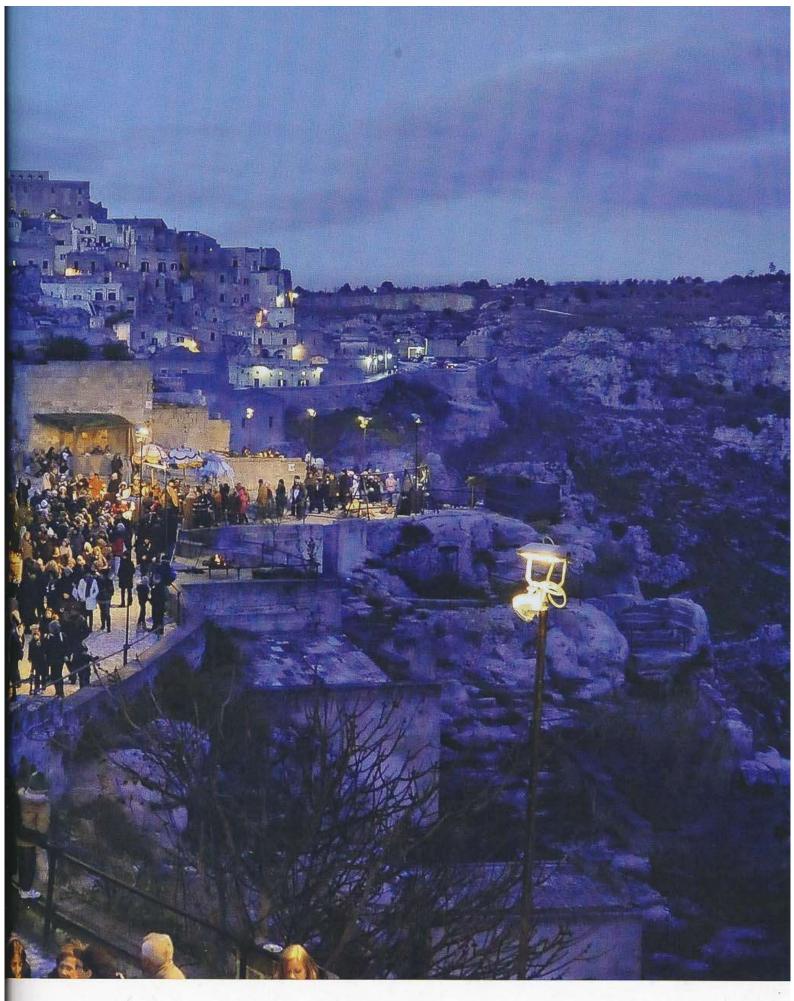


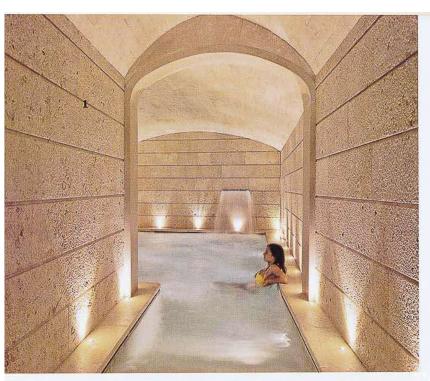
Nel periodo natalizio, Matera è ricca di luci magiche ed eventi: musica, concerti in chiese e piazze, tango e jazz con Paolo Fresu, mercatini. 2. Una Natività storica tra i Sassi. Ma l'appuntamento clou dell'Avvento sarà come sempe il Presepe vivente. Quest'anno sarà tra Sasso Caveoso e Sasso Barisano.

n "Rough Luxe. Half rough, half luxury", ovvero lusso grezzo. La bella definizione – i francesi la tradurrebbero "Moitié brut, moitié luxe" – è stata coniata qualche anno fa da una giornalista americana. E ben descrive la studiata semplicità mixata al paesaggio aspro e solare dei Sassi, Patrimonio Unesco nel 1993, e delle loro ex grotte, già care ad artisti come Pasolini, che qui girò Il Vangelo secondo Matteo, o Mel Gibson, che vi volle la sua La Passione di Cristo. Si parla di Matera, nel mondo. Per la bellezza originaria e indiscutibile del luogo. Per il fatto che la famiglia del neosindaco di New York Bill De Blasio veniva da queste parti. Ma anche perché negli ultimi tempi la città si sta ritoccando il look, tra nuovi hotel design, trattorie gourmet, b&b chic, botteghe e indirizzi accoglienti, complice la candidatura a Capitale Europea della











1. Idromassaggio a Palazzo Gattini, in una dimora nobiliare dei Sassi, in piazza Duomo. La spa è ricavata dalla cisterna originale. 2. Una sala del Basiliani Hotel, poche stanze di design negli antichi locali di pietra. 3. Fuochi d'artificio sui Sassi. Il clou dei festeggiamenti di Capodanno quest'anno sarà il Concerto di Mezzanotte n piazza San Giovanni.

Cultura per il 2019. Arrivare qui al tramonto, quando la luce più calda rischiara le abitazioni del Sasso Caveoso o del Sasso Barisano e il cielo si carica d'azzurro elettrico, è un vero spettacolo. Tanto più a dicembre.

"Il cuore del Natale è il Presepe vivente", sottolinea Alberto Giordano, origini genovesi, già collaboratore di Renzo Piano, oggi assessore alla cultura di Matera. "Sono appena terminate le celebrazioni del ventennale dell'iscrizione a Patrimonio Unesco, dal 21 al 23 novembre, e ora siamo pronti con la nuova rappresentazione sacra, che quest'anno comprende una zona molto più ampia delle scorse edizioni e si snoda tra Sasso Caveoso e Sasso Barisano, con performance legate alla Natività". Certo, in una città che di per sé sembra già un presepe, è tutto più facile. Lucine e atmosfera natalizia ovunque sono da ammirare col naso all'insù. Compreso il grande albero di Natale "all'insegna del riuso e riciclo", specifica Giordano, "realizzato con vecchie bottiglie di plastica e materiale di recupero, illuminato con l'energia elettrica prodotta dalle dinamo di alcune biciclette posizionate in piazza Pascoli. Chi vuole sale e pedala per illuminare" (dal 10 dicembre al 7 gennaio). L'albero

è nel salotto buono della città, in fondo a via Ridola, di fronte al famoso Caffè Lanfranchi (bisogna entrare nel bar e ammirare il panorama dei Sassi dal microterrazzino con due soli tavoli) e non è raro vedere giovani e meno giovani salire in sella alle biciclette per accendere le luminarie. Più vigorosamente si pedala, più vivace è la luce. Non è tutto. La città dei Sassi in questo mese si anima con concerti e spettacoli, mercatini e appuntamenti con l'arte (riquadro nella pagina accanto) e per Capodanno arriva addirittura un concerto a mezzanotte alle spalle di piazza Vittorio Veneto. uno dei fulcri di Matera, insieme a piazza Sedile, quest'ultima ancora più intima e raccolta con botteghe, localini e indirizzi chic Come L'Arturo, salumeria e wine bar, dove comprare specialità lucane e fermarsi per un calice di Aglianico, da accompagnare a ur tagliere di ottimi formaggi e salumi locali seduti ai tavolini nella saletta accanto al bancone. I sassi invece si appendono al collo o s arrotolano ai polsi nella vicina bottega chic di Elisa & Janna, due signore che realizzano collane e bracciali con sassi in argento o rame, veri bijoux-scultura appesi a lacci colorati, da indossare anche con un abito elegante.



Il cartellone

30 novembre-5 gennaio: l'Eco-Mercatino d'artigianato, arte e collezionismo, il weekend, ore 9-21 in piazze e strade del centro. Info: Associazione Memoria e Fantasia, cell. 327.98.03.293; per questo e tutti gli altri eventi c'è anche il sito sassilive.it

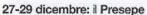
Per Gezziamoci-Festival di Basilicata XXVI 2013: il 7 dicembre, alle 21, a Casa Cava, Paolo Fresu Quintet & Daniele Di Bonaventura (25 €); l'8, alle 21, al Centro per la Creatività Cecilia, Tito (25 €). Info: Luigi Esposito, cell. 348.27.72.385

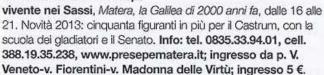
7 dicembre-7 febbraio: al Musma, le opere-albero di vari artisti e il Presepe geometrico di Lucio Del Pezzo. Info: v. S.Giacomo, cell. 366.93.57.768, musma.it; ingresso 5 €.

8 Dicembre: dalle 10 alle 13, apertura straordinaria, in esclusiva per i lettori di *Dove*, del Castello Tramontano sulla collina di Lapillo, Ingresso gratuito. Info: tel. 0835.24.13.41.

31 dicembre: alle 24, Concerto di mezzanotte in p. S. Giovanni.

20 dicembre: Matera in Musica, concerto di Natale al Teatro Duni. Info: cell. 392.91.99.238, 27 € platea, 18 galleria.

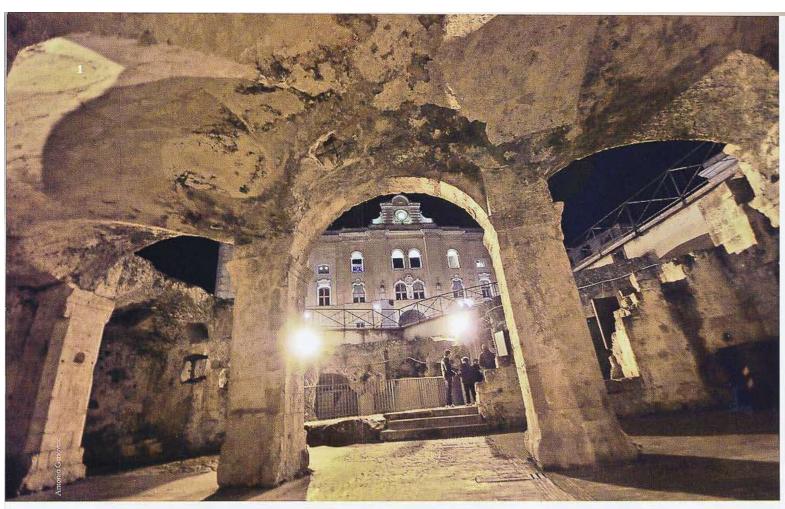




27 dicembre- gennaio: la sera, il mercatino enogastronomico e di artigianato locale di Porta Pistola. Info: tel. 0835.33.94.01.

13 gennaio: per *Matera in Musica, Tango Macho*, della compagnia argentina Los Hermanos Macana, al Teatro Duni. Info: tel. 0835.33.34.11; ingresso 27 € platea, 18 galleria.





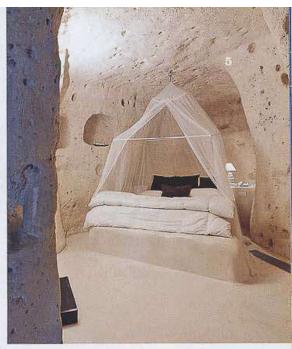




A pochi passi da piazza Sedile si dorme nel delizioso L'Arturo B&B, all'insegna del riuso e del modernariato. La proprietaria è Monica Fabiano, moglie dell'Arturo salumiere. Insieme hanno ristrutturato una casa nel cuore dei Sassi, sotto la cattedrale, proprio a metà strada tra Sasso Barisano e Sasso Caveso. Una parte è abitata da loro, mentre nella piccola corte, che sembra quella di un riad, tra piante e tavolini in ferro colorato, scale e scalette, si aprono le porte delle tre ampie stanze dove, per chi viaggia con i figli, c'è anche un divano letto in più. L'accoglienza familiare, la colazione abbondante con i prodotti della loro bottega e le finestre affacciate sui Sassi ne fanno certamente un indirizzo speciale. "Non è raro – dice Monica Fabiano – che si finisca a fare colazione a casa mia, come si fosse tra amici. E se c'è qualche bambino ospite basta poco per trovarlo a giocare o guardare la televisione con i

miei figli". Tutto intorno, lo spettacolo ormai cult di un'architettura ancestrale, che continua ad attirare creativi e imprenditori visionari. Ecco i giovani videomaker stranieri che hanno aderito all'iniziativa Digital Diary Basilicata, girando negli ultimi anni decine di piccoli diari. Uno di questi, Mini Matera, è cliccatissimo su You Tube. Ecco personaggi come l'italo svedese Daniele Kihlgren che, attratti dall''essenzialità scabra, monastica e insieme armonica del luogo, ha aperto già qualche anno fa Sextantio Le Grotte della Civita, albergo diffuso rural-chic e unico a suo modo: solo 18 stanze, con i letti avvolti nelle curve della pietra. La flebile fiammella delle candele al posto dell'energia elettrica, la biancheria che ricorda i tempi delle nonne, le pettole fritte – sorta di frittella salata servite a Natale e Capodanno come tradizione impone – sono cifra di un'accoglienza tutta peculiare che affascina viaggiatori da





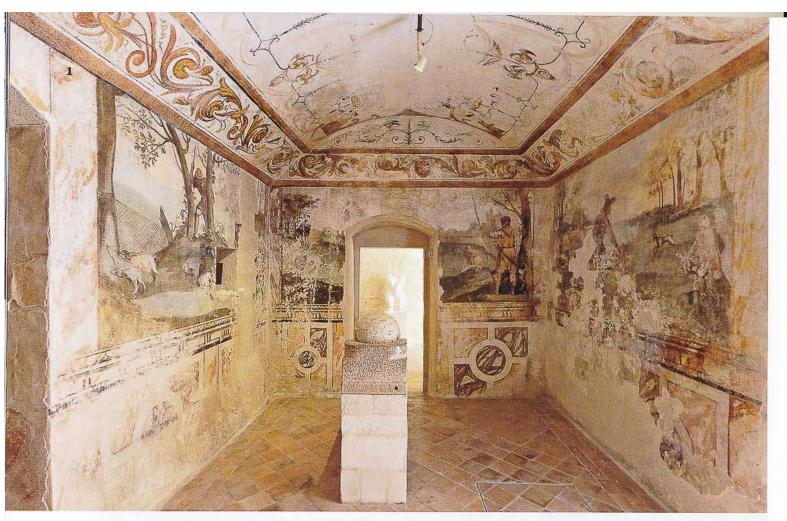


1. Uno scorcio degli Ipogei di Piazza Vittorio Veneto. 2. II complesso di Palazzo Viceconte comprende, negli ipogei, un museo di fotografia. 3. La gemmologa svedese Johanna Curti, di Elisa e Janna, nel suo negozio di gioielli. 4-5. Una sala e una stanza del Sant'Angelo Resort, hotel diffuso nel Sasso Caveoso. 6. Movida serale presso il Caffè Drogheria Bonacchi, in via Ridola. 7. Figuranti del Presepe vivente, lungo fino a cinque chilometri.

tutto il mondo. Matera non è solo grotte. Palazzo Gattini, in pieno centro, con venti stanze ricavate in un palazzo nobiliare del 1500, dove è stato ospitato poco meno di un anno fa il Dalai Lama (ha dormito nella stanza 104), è una dimora elegante per chi ama le comodità. A partire dalla spa, ricavata in un'antica cisterna del palazzo, con vasca idromassaggio e docce emozionali. La si può prenotare in coppia, per lasciarsi scaldare al vapore della piccola piscina. Dell'albergo fa parte anche il nuovo Caffè Duomo, nella piazza omonima, un piccolo salotto dove si tengono serate letterarie e incontri con i produttori di vino locale. E sulle mensole, sopra ai divanetti, si può ammirare il Fondo Passarelli, collezione di libri antichi delll'omonima e nobile famiglia, che comprende anche un incunabolo del 1500.

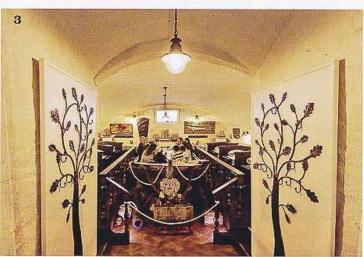
Scorre anche sangue lucano, si è accennato, nelle vene del





1. Una sala del museo di scultura Musma, in una casa-grotta d'epoca.
2. I caciocavalli di Arturo Fabiano, dell'omonima salumeria-wine bar. 3. L'ingresso della risto-pizzeria Morgan. 4. Panoramica del Basiliani Hotel.
5. La cantina del ristorante Regia Corte.
6. Emanuele Mancini e i suoi timbri per il pane.



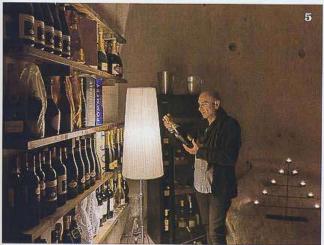


nuovo sindaco di New York, Bill de Blasio: la nonna era di Grassano, a 35 chilometri da Matera, cresciura a fagioli, olive, pane contadino e peperoni cruschi (cucinati secchi e croccanti). Gli stessi sapori che si ritrovano oggi nel menu de L'Abbondanza Lucana, ricavato in una vera grotta. Appena seduti, ecco che viene portato in tavola "l'antipasto dell'Abbondanza": salsiccia sbriciolata di maiale, peperoni cruschi di Senise, polenta con il lardo e zucca gialla con funghi cardoncelli. Tutto, ovviamente, accompagnato dal famoso pane di Matera, di semola di grano duro locale, riconoscibile dalla mollica gialla. Per scaldarsi non manca in menu la zuppa di fagioli con castagne. Tutto raccontato e illustrato dal proprietario, Francesco Abbondanza, già proprietario del ristoran-

te Le Lucanerie, da appena un anno in questa nuova location.

Dormire e mangiare in un indirizzo molto chic? Si va a colpo sicuro al S. Angelo Resort, di Lucio Ruscigno, proprietario anche del b&b La Casa di Lucio, piccolo e ben arredato. Le stanze del resort, nel cuore del Sasso Caveoso, sono ricavate dalle antiche grotte che un tempo ospitavano il tribunale dei Sassi. Ogni stanza è diversa dall'altra e il panorama che si gode dalle finestre è commovente. Soprattutto all'imbrunire, quando si accendono le mille luci delle case: un eterno presepio che , tra i tanti, ha affascinato di recente l'attore e regista John Malkovich e la famiglia di Clint Eastwood, ospiti qui. Pareti in pietra, letti a baldacchino, pavimenti e scale in resina e arredi di design ne fanno un posto speciale. Arroccato sopra



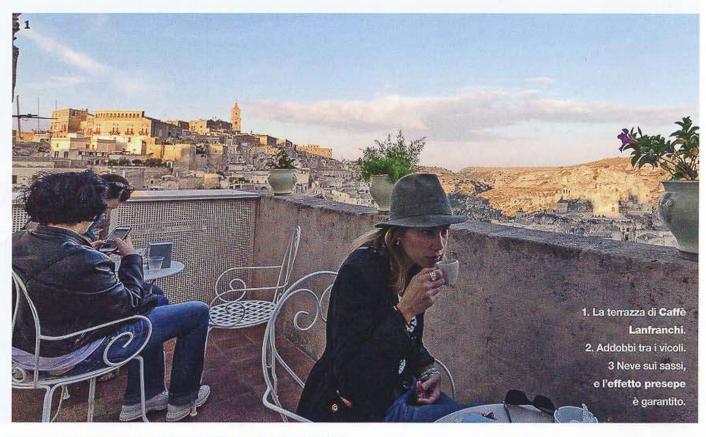




le stanze c'è anche Regia Corte, ristorante annesso all'albergo, ma frequentato anche da chi non pernotta al resort. Aperto solo alla sera, è un autentico tempio della cultura gastronomica: piatti a base di verdure e legumi locali, pasta tirata a mano, polpette di pane, dolci natalizi tipici come le strazzate (con mandorle e cioccolata), le cartellate (stracci locali fritti con vino e olio) e le friselle dolci.

In alternativa ci sono le stanze di design e dagli arredi rigorosi del Basiliani Hotel, dieci camere e un affaccio sulla Gravina e sul Parco Archeologico delle Chiese Rupestri del Materano. Per una pausa pranzo più veloce e informale ci si ferma, per una zuppa al bancone o sugli sgabelli, da Panecotto, mentre chi ha voglia di una pizza va da Morgan, indirizzo di riferimento dei materani. Pub storico, da

poco ristrutturato dallo stesso proprietario, dalle 19 alle 21 è facile ritrovo di turisti, ma dalle 21.30 in poi arrivano le famiglie e i giovani del luogo, che cenano tardi e amano la pizza a lunga lievitazione con farine particolari come quella di grano arso, di kamut o di soia, decisamente più salutari. A pochi passi, sempre su via Bruno Buozzi, si incontra la bottega di **Emanuele Mancini**, artigiano ebanista. Da lontano sembra un banale negozio di souvenir, ma bisogna entrare per scoprire i timbri del pane scolpiti a mano, che un tempo le famiglie usavano per segnare la pasta, prima di cuocerla nel forno comune della città. Vale la pena di fare una chiacchierata con questo artigiano d'altri tempi, la cui bottega sembra una di quelle dei presepi. E bisogna infine concedersi una gita nei dintorni, per capire fi-







no in fondo questi luoghi, un giro nell'aspro paesaggio della Murgia, disseminato di chiese rupestri. Per esplorarle in un piccolo trekking, si può prenotare una visita con l'archeologo e guida turistica Michele Zasa, che organizza escursioni personalizzate (cell. 342.03.95.499, michele.zasa@virgilio.it; il costo è di 35-40 € a persona) anche in altri luoghi d'eccezione come la Matera sotterranea, la Casa Cava – dove sono stati rinvenuti reperti paleolitici – e il Palombaro, grande cisterna che anticamente serviva per la raccolta dell'acqua.

Dopo la promenade, d'obbligo un gelato a I Vizi degli Angeli, in via Ridola, dove si fa lo struscio nei giorni di festa. Non c'è bisogno del caldo estivo per mangiare un cono o una coppetta: qui Leonardo De Angelis e la moglie Valeria Vizziello preparano, proprio per le feste natalizie, un gelato a base di fichi secchi, mandorle, alloro, cannella, zenzero che è una vera bontà. Dopo cena, la movida si svolge sulla stessa strada, tra locali come il Caffè Drogheria Bonacchi (via Ridola 23, cell. 333.22.83.260, chiuso lun, spuntini 15 €) o Mosto (via Ridola 18, tel. 0835.33.27.33, chiuso mar., spuntini 15 €), dove la gioventù bene va per bere una birra artigianale o un cocktail; si può anche ordinare un tagliere di formaggi o salumi.

Di notte, complici le luci soffuse e le pietre tirate a lucido, continua la sensazione di passeggiare in un presepe. Le piccole case, gli antri, le grotte, gli improvvisi campanili, rendono Matera simile a un castello di sabbia gocciolata dalle dita di un bambino sulla riva del mare, le stesse forme che già negli Anni Cinquanta Henri Cartier-Bresson fissò per sempre con la sua Leica: parlano di un passato umile e fiero, con tradizioni contadine tutte sue. Come quella di

Gioielli & taglieri

Come arrivare

Ryanair vola a Bari da Milano a 66 €. L'aeroporto, a un'ora d'auto da Matera, è collegato da un bus ogni ora (pugliairbus. aeroportidipuglia.it). Il treno Frecciargento copre Termini-Bari Centrale in 4 ore (54 €). Vari hotel curano il transfer a pagamento.

Dove dormire

L'Arturo B&B

Tre stanze chic nel cuore dei Sassi.
Indirizzo: v. Tre Corone 10, cell. 328.76.
10.247, www.larturo.com. Prezzi: b&b 80 €.
C/credito: no.

🦙 (piccola taglia) 🕓 P

Sextantio Le Grotte della Civita

Albergo diffuso rural-chic nelle grotte.
Indirizzo: via. Civita 28, tel. 0835.33.27.44,
http://www.sextantio.it/grotte-civita. Prezzi:
b&b da 200 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

20 P 🗗 🔕

Palazzo Gattini
Camere in un palazzo nobiliare restaurato.
Indirizzo: p. Duomo 13-14,
tel. 0835.33.43.58, www.palazzogattini.it.

Prezzi: b&b da 199 €. C/credito: tutte.

Sant'Angelo Resort

Interni di design nel Sasso Caveoso.
Indirizzo: piazza San Pietro Caveoso snc, tel.
0835.31.40.10, www.santangelosassi.it.
Prezzi: b&b da 226 €. C/credito: tutte.

La Casa di Lucio

Otto stanze nei Sassi, ben arredate, Indirizzo: v. S. Pietro Caveoso 66, tel. 0835.31.27.98, www.lacasadilucio.it. Prezzi: b&b da 174 €. C/credito: tutte.

Basiliani Hotel

Palazzo Viceconte

Camere affrescate in un palazzo del '500. Indirizzo: via. S. Potito 7, tel. 0835.33.06.99, www.palazzoviceconte.it. Prezzi: doppia b&b da 149 €. C/credito: tutte.

X & P 0

Dove mangiare

Caffè Lanfranchi

Caffè e cometto sul terrazzino vista Sassi. Indirizzo: via Ridola 43, cell. 338.91.04.827. Orari: 8-20.30 (chiuso mer.). C/credito: no.

L'Arturo

Taglieri di salumi e formaggi con vini al calice. Indirizzo: piazza del Sedile 15, cell. 339.39.07.068, www.larturo.com. Orari: 10-15.30, 18.30-23.30 (chiuso dom.). Prezzi: da 15 €. C/credito: no.

Caffè Duomo

Il rito dell'aperitivo o della colazione. Indirizzo: piazza Duomo 13-14, cell. 377.99.69.278. Orari: 8-20 (mai chiuso). C/credito: Ae, Mc, Visa.

L'Abbondanza Lucana

Cucina del territorio in versione gourmet, Indirizzo: via. Bruno Buozzi 11, tel. 0835. 33.45.74, www.labbondanzalucana.it. Orari: 12-16, 20-24; dom. 12-16 (chiuso lun.). Prezzi: 35-40 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

Regia Corte

Il ristorante chic della brava Lucia Ruscigno. Indirizzo: piazza San Pietro Caveoso snc, tel. 0835.31.40.10. Orari: 19.30-22 (chiuso lun.). Prezzi: da 65 €. C/credito: Mc, Visa.

Panecotto

Zuppe, bruschette e specialità da acquistare. Indirizzo: v. Buozzi 10, tel. 0835.33.13.25.

Orari: 11-16, 18-23; sab. e dom. 11-23 (chiuso lun.). Prezzi: da 20 €. C/credito: Mc, Visa.

Morgan

Pizzeria con farine speciali e ristorante. Indirizzo: v. Buozzi 2, tel. 0835.31.22.33, www.morganristorante.it. Orari: 19.30-24; dom. 12.30-16, 19.30-24 (chiuso mar.). Prezzi: pizzeria 13 €, ristorante 23 €. C/credito: Mc, Visa.

I Vizi degli Angeli

Ottimo gelato artigianale.
Indirizzo: v. Ridola 36, tel. 0835.31.06.37,
www.ivizidegliangeli.it. Orari: 11-24 (chiuso
mer.). C/credito: no.

Dove comprare

Elisa & Janna

Collane, bracciali e gioielli-scultura. Indirizzo: p. Sedile 23, tel. 0835.19.13.26, www.elisajanna.com. Orari: 10-13, 17-20 (chiuso dom.). C/credito: Mc, Visa.

Mancini Timbri del Pane

Artigiano ed ebanista. Indirizzo: via Bruno Buozzi 87, cell. 328.38.56.753. Orari: 8.30-13.30, 15.30-20.30 (mai chiuso). C/credito: Mc, Visa.

Feelosophy

Tessuti a telaio con decori di colori naturali. Indirizzo: v. Ridola 38 (a fine dicembre, v. Beccherie 67), cell. 339.53.29.718. Orari: 9.30-13.30, 15.30-20.30; ven.-dom. 9.30-21.30 (chiuso mar.). C/credito: no.

Masseria San Francesco

Pecorini e caprini della tradizione. Indirizzo: C.da La Bruna, tel. 0835.33.90.20, cell. 347.65.06.007. Orari: su appuntamento. C/credito: no.

Esplorazioni Culinarie

Specialità lucane nel magazzino all'ingresso. Indirizzo: v. Cosenza 27, cell. 329.47.07.090, www.esplorazioniculinarie.it. Orari: su appuntamento (mai chiuso). C/credito: no.

dipingere i tessuti fatti a telaio per la biancheria con aceto e ferri arrugginiti. Oggi, da Feelosophy, tovaglie, asciugamani e canovacci sono decorati con le stesse, antiche tecniche. Alla Masseria San Francesco, invece, Estremo e Nicola Labarile, padre e figlio contadini doc, producono pecorino e formaggio di capra, mentre se si vuole riportare a casa una carrellata di prodotti lucani c'è il magazzino di Esplorazioni Culinarie, fuori dal centro e davvero low cost. E se tutto a Matera fa vibrare l'anima, una vera emozione è il Musma, Museo della Scultura Contemporanea, dove le opere in mostra dialogano con la grotta che lo ospita e i Sassi circostanti. Nei saloni di Palazzo Viceconte, dimora del 1500 con

quattordici stanze affrescate, infine, il lusso ha un volto nuovo: ci si incanta tra volte affrescate e pareti che sembrano la quadreria di una galleria, nell'inaspettato, piccolo museo della fotografia, negli ipogei del palazzo dedicato a Pino Settanni, fotografo
scomparso pochi anni fa e grande amico di Giovanni Viceconte,
il proprietario. L'accoglienza è di gran classe, ci si sente come a
casa. E prima di andare a letto non si può non salire sulla terrazza all'ultimo piano per ammirare il panorama. Sembra quello
della Galilea di 2000 anni fa.

Inviati da Dove, Loredana Tartaglia e il fotografo Gilberto Maltinti