

La cucina italiana può essere considerata una vera e propria testimonianza storica, una memoria collettiva e regionale, un'esperienza fatta di gusto, creatività e tradizione?

Secondo noi sì, non c'è storia più intrigante a livello Enogastronomico di quella espressa da tutte le regioni d'Italia...

Sabato 23 Marzo accogliamo la Primavera, la nuova stagione e la sua esplosione di sapori nuovi, festeggiando la Lucania., la Basilicata.

Un omaggio alla città di Matera, quest'anno designata "Capitale della Cultura Europea 2019", un modo per esplorare una regione dalle tante contaminazioni dovuta soprattutto alla posizione geografica sui due mari.

Le antiche popolazioni degli avevi vi introdussero il rafano - oggi coltivato in Val d'Agri - gli arabi arance, mandorle e uva sultanina e gli spagnoli il famoso peperone di Senise, divenuto oggi prodotto IGP.

Numerosissime e di difficile classificazione sono le paste fresche realizzate a mano che ancora oggi si preparano in tutte le valli e i micro territori lucani. Caratteristica e spesso ricorrente è l'uso di farine di legumi, soprattutto ceci e fave, utilizzate nella preparazione di pasta fresca, strumento per eccellenza legato alla pasta è il ferretto per preparare pasta incavata.

Di certo sarà un viaggio che ci porterà alle origini delle prime paste fresche di cui si abbia memoria: le "lagane" pasta fresca e sfoglia di stampo romano) e "Tria" (pasta lunga e secca di origine araba, in lingua araba "Itriyah").

Sarà un piacere per noi raccontarvi attraverso le preparazioni offerte in degustazione le tante storie collegate di questo territorio incantevole.

Vi aspettiamo

Non mancate!!