Matera: segreti tra i sassi e sapori autentici

scritto da goditilavita.it | 22 Ottobre 2024



Matera è un luogo che sembra appartenere a un’altra epoca, dove la storia e la bellezza convivono tra vicoli di pietra e panorami mozzafiato. Conosciuta come la **“Città dei Sassi”**, Matera è un tesoro da scoprire non solo per la sua architettura unica, ma anche per la sua cucina ricca di sapori antichi. Preparatevi a un viaggio tra segreti nascosti e prelibatezze locali. Io, **Geco Gaudenzio**, sono qui per guidarvi in questa avventura, tra sassi e sapori che non dimenticherete facilmente!

I Sassi di Matera: un patrimonio scolpito nella roccia

Matera è famosa per i suoi **Sassi**, antiche abitazioni rupestri scavate direttamente nella roccia. Queste case-grotta, abitate fin dall’epoca preistorica, raccontano una storia lunga millenni. Immaginate di camminare in un vero e proprio museo a cielo aperto, dove ogni angolo trasuda storia. Eppure, per molti decenni, i Sassi sono stati considerati un simbolo di povertà e degrado. Fu solo negli anni ’50 che, grazie all’attenzione di studiosi e urbanisti, Matera ha iniziato a risorgere.

Il riconoscimento come **Patrimonio dell’Umanità** UNESCO nel 1993

ha segnato il punto di svolta: oggi Matera è una delle mete turistiche più affascinanti d'Italia. E credetemi, non potete perdervi la vista notturna dei Sassi, con le luci che illuminano dolcemente queste antiche pietre, creando un'atmosfera quasi magica.

Dal disprezzo alla meraviglia: come Matera ha conquistato il mondo

Non ci crederete, ma **Matera** è una vera e propria star del cinema! Tra i registi che hanno scelto la città per i loro film ci sono nomi illustri come Mel Gibson, che ha girato "The Passion of the Christ" proprio qui, nei vicoli che sembrano trasportare chiunque in un'altra epoca. Più recentemente, anche James Bond è passato da queste parti: *No Time to Die* ha visto il celebre agente segreto sfrecciare tra le vie storiche di Matera in inseguimenti mozzafiato. Insomma, Matera è ormai nel cuore di Hollywood!

Esperienze da vivere tra i vicoli di Matera

Matera non è solo da guardare, è da vivere! Oltre a visitare i Sassi, ci sono tante altre esperienze che arricchiranno il vostro soggiorno. Potete esplorare le chiese rupestri, alcune risalenti all'VIII secolo, dove arte e religione si fondono in un contesto unico. Se invece preferite la natura, il vicino Parco della Murgia Materana offre sentieri panoramici con una vista spettacolare sulla Gravina.

E se siete curiosi di scoprire come vivono e lavorano gli artigiani locali, visitate le botteghe che costellano il centro storico: qui troverete ceramiche, oggetti in legno e prodotti tipici che raccontano la tradizione materana.

Il pane di Matera: tra crosta e cuore morbido

Ora è il momento di parlare di una delle grandi glorie gastronomiche di Matera: il **Pane di Matera**. Questo pane rustico, caratterizzato da una crosta spessa e croccante e un interno soffice e fragrante, è un vero simbolo della città. Realizzato con semola di grano duro e lievito madre, il **Pane di Matera** richiede una lunga lievitazione che gli conferisce il suo sapore inconfondibile.

Ricetta Pane di Matera

Ingredienti:

- 500 grammi di farina di semola a grana fine
- Una piccola quantità di lievito di birra fresco (circa 10 g)
- 350 ml di acqua tiepida
- 10 g di sale

Procedimento:

1. Sciogli il lievito nell'acqua tiepida.
2. Aggiungi la farina e il sale, mescolando fino a ottenere un impasto morbido e uniforme.
3. Copri l'impasto con un panno e lascialo lievitare in un ambiente caldo per almeno 6 ore.
4. Una volta lievitato, dai forma all'impasto creando una pagnotta rotonda.
5. Cuoci in forno preriscaldato a 250°C per circa 10 minuti, poi abbassa la temperatura a 200°C e lascia cuocere per altri 40 minuti, fino a ottenere una crosta dorata e croccante.
6. Lascia raffreddare prima di tagliarlo e assaporarlo. Buon appetito!

La cucina lucana: tradizione e sapori autentici

La cucina di **Matera** è l’espressione della tradizione contadina della Basilicata, con piatti semplici ma ricchi di sapore. Gli ingredienti locali, come il grano, i legumi, le verdure di stagione e il famoso **peperone crusco**, sono alla base di molte specialità. La cucina lucana è genuina, fatta di sapori che raccontano storie di antiche usanze e di amore per la terra.

Cavatelli con peperoni cruschi: il piatto che conquista tutti

Un altro piatto simbolo della cucina materana sono i **Cavatelli con peperoni cruschi**. I cavatelli sono una pasta fresca tipica della Basilicata, e i peperoni cruschi, secchi e croccanti, donano a questo piatto un sapore inconfondibile. Vediamo insieme come prepararli!

Ricetta Cavatelli con peperoni cruschi

Ingredienti:

- 400 g di cavatelli freschi
- 100 g di peperoni cruschi
- Olio extravergine d’oliva
- 1 spicchio d’aglio
- Sale q.b.

Procedimento:

1. Porta a ebollizione una pentola d’acqua, salala e cuoci i cavatelli fino a quando saranno al dente.
2. Nel frattempo, scalda l’olio in una padella e aggiungi lo spicchio d’aglio per insaporire.
3. Aggiungi i peperoni cruschi sbriciolati e falli soffriggere brevemente, fino a renderli croccanti.

4. Scola i cavatelli e saltali nella padella con l’olio e i peperoni cruschi.
5. Servi subito, guarnendo con una spolverata di peperoni cruschi per un tocco finale croccante.

Dove mangiare a Matera: i ristoranti più autentici

Dopo aver letto di queste delizie, vi sarà sicuramente venuta fame! Matera offre una vasta scelta di ristoranti e trattorie dove potrete assaporare i piatti della tradizione lucana. Tra i locali più consigliati ci sono **L’Osteria Pico** e il **Ristorante Francesca**, due luoghi dove la cucina materana è celebrata con passione e autenticità.

Un viaggio a Matera che ti cambia: goditi la vita tra sassi e sapori

Matera non è solo una città da visitare, è una città da vivere. Ogni angolo, ogni pietra e ogni piatto raccontano una storia millenaria che vi affascinerà e vi lascerà con il desiderio di tornare. Che stiate esplorando i Sassi o assaporando una fetta di pane fragrante, Matera vi regalerà emozioni uniche. E io, Geco Gaudenzio, vi consiglio di prendervi tutto il tempo per godervela fino in fondo. Perché, come sempre, la cosa più importante è **godersi la vita**!

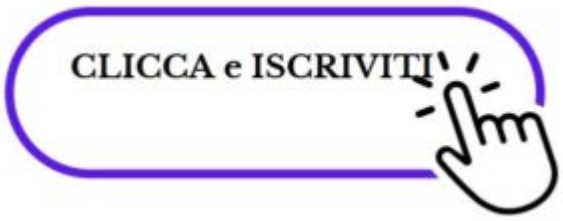
Di: Geco Gaudenzio

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’scrizione al Club di Gaudenzio e per

nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it