

Tra Basilicata e Calabria, ecco il Pollino: più che un parco un luogo dell'anima

Manuela Laiacona

È il Parco Nazionale più esteso d'Italia, nato negli anni '50. Oggi rinasce nel segno della gastronomia e dei - tanti - prodotti d'eccellenza.

La Repubblica 26 settembre 2019

Il sogno di fare del Pollino un Parco nasce a bordo di una vespa. Siamo alla fine degli anni '50. Inizia l'era del miracolo Italiano. Il Blu dipinto di Blu vince Sanremo e porta l'Italia in cima alle classifiche negli States per ben 13 settimane nel pieno boom del Rock'n Roll. Il giovane Agostino Miglio, appassionato ricercatore e studioso archeologo, fondatore del periodico [Sybaris](#) all'interno del quale dà spazio al tema del turismo, procede col vento in faccia lambendo i fitti boschi del massiccio montuoso condiviso da Basilicata e Calabria, galvanizzato dall'essere riuscito da poco nell'impresa di istituire a Castrovillari il Museo Archeologico. Almeno ci piace pensarlo così. Salire in quota e poi scendere verso le valli per poi risalire, girare in lungo e in largo su due ruote con il piglio del pioniere, mosso dall'ebbrezza dell'esplorazione e magari con le parole di Cristoforo Colombo in testa: "non si va così lontano che quando non si sa dove si va". Ma Miglio sa dove cercare, segue tracce, ipotesi, documenti, consapevole che sono tanti i tesori del Pollino da far conoscere al mondo, risorsa di sviluppo sociale ed economico. Il fiuto, nutrito da tanto studio e dalla tenacia, lo guida fino a Papasidero. Qui Miglio fa una delle più importanti scoperte archeologiche e geologiche della Calabria. Conquista la Grotta del Romito, al cui interno trova il bove dalle corna appuntite e il suo compagno appena accennato inciso dall'homo sapiens; porta alla luce uno dei più grandi monumenti della preistoria europea, da qualche anno diventato geoparco dell'Unesco.

Si fanno ricondurre a questa parentesi epica i valori che fondano la missione dell'[Ente Parco](#), istituito nel 1993 per far divenire realtà il Parco Nazionale, oggi il più esteso d'Italia, dopo un lungo iter di battaglie ambientaliste. La tutela del grande paradiso cerniera tra i due meridioni affini fu una delle prime campagne

dell'associazione di Pratesi, tra gli anni '60 e '70.



Il Parco della lavanda di Selene Rocco

Proprio dal disegno dell'uomo del Romito potrebbe cominciare l'avventura nel tempo, tra sapori e culture materiali, che promette questo paradiso rimasto luogo a sé stante, ma negli ultimi quindici anni rinato grazie al senso imprenditoriale della nuova generazione locale, rassicurata dalla politica di salvaguardia e valorizzazione dell'Ente guidato da Domenico Pappaterra. Si potrebbe partire da Campotenese, a quota 1110 sul versante calabrese occidentale tra l'Orsomarso e il Massiccio del Pollino. Dal [campo di lavanda](#) di Selene Rocco che ha ripreso un'attività anticamente fiorente, reddito per l'areale fino allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale. Una missione che vale doppio. L'imprenditrice cura la Lavanda Pyrenaica, varietà endemica battezzata Loricanda in omaggio al pino Loricato, tassello di una memoria perduta da affidare a visitatori e studenti e da far apprezzare al mercato attraverso essenze, sali, saponi e con i distillati prodotti nella distilleria da lei messa in piedi. Lavoro in ricordo di quelle che nel secolo scorso furono attive tra Morano e Viggianello specializzate, appunto, sull'estrazione dalla lavanda. La nuova vita del piccolo fiorellino viola è sbocciato anche sui piatti degli chef del territorio, il fronte più attivo battente bandiera Pollino, insieme a tutti gli altri prodotti del vastissimo ecosistema montano. La ritroviamo ad una decina di chilometri nella zuppa preparata da Francesco e Vincenzo Armentano di [Osteria del Vicolo](#) cucinata con la celebre lenticchia, perla della cultura contadina di Mormanno. Il locale mantiene vive le usanze culinarie dei mormannesi, raccontate in sala da Catia Corbelli, ostessa e sommelier che con grinta da attivista si fa ambasciatrice dell'identità del territorio.

Sul lato opposto, a Morano, paesino inserito nella rete dei borghi più belli d'Italia, Pierluigi Vacca de l'[Antico Borgo](#) racconta il Pollino attraverso la cucina di mare, scelta coraggiosa e insolita considerando la forte vocazione agricola e pastorale dell'areale. Allo chef va riconosciuto il merito di avere abbattuto, nel suo

piccolo, le barriere fisiche e mentali che hanno sempre tenuto separato il Pollino dal Tirreno e dallo Ionio. Lo sformato di "baccalà con crema di ceci, peperoni cruschi e crostini alla liquirizia", gli "spaghettoni con colatura di alici", le "polpette di ricciola e porri" o l'"ombrina con carciofi" portano una brezza diversa nel reticolo di vicoli e casette circondate dalle vette. A pochi passi un pit stop al [My Coffee](#), pre o after dinner, bisogna farlo perché la promozione del Pollino passa anche da uno shaker e da un mixing glass.

E' l'intuizione di Fedele Aita, giovane proprietario del locale e vulcanico bartender, il primo, e ancora il solo, ad avere utilizzato in questo versante la mixology per divulgare la cultura del bere attraverso le materie prime reperibili nel Parco. Alle porte del paese, Giuseppe Barletta di [Dolci Pascoli](#), erede della cultura casearia ha portato sotto i riflettori l'attività pastorale del Pollino. Ai piedi del monte Serra alleva pecore e pratica, così come ha sempre fatto la sua famiglia, la transumanza verticale, portando gli animali fino a 1400 metri. Abile casaro, produce formaggi ancestrali come la felciata e gruttazzo. Insieme alla [Cooperativa Agricola Campotenese](#) che conta 43 soci, e Muro De Luca di Castrovillari, anche lui ultima generazione di casari, è una delle realtà più vivaci.

Rimanendo su quest'asse, percorriamo un tratto dell'antica via Popilia istituita nel 130 a.C. che attraversa il Parco da Castrovillari fino a nord a Laino Borgo; qui il Pollino trova una sua sintesi nel bocconotto. Ricorda, per lavorazione e forma, il dolce abruzzese. Inserito nella lista nei prodotti agroalimentari tradizionali, ha un ripieno di confettura d'uva o mostarda custodita in un canestrello di pasta frolla. A Mormanno va gustato quello preparato da Pasquale Rotondaro de La Spiga d'Oro sotto Perciavutti o da [Le Delizie di Marper](#) nel giorno in cui cade il rito d'assaggio del vino nuovo.

Fa coppia con il Moscato attorno a cui ruota la storia di Saracena, paesino di poco più di 3000 anime. Un vino passito fatto da sempre dalle donne, ottenuto con la bollitura di parte del mosto, apprezzato alla corte dei Papi nel '500. Oggi quest'arte vive un rinascimento grazie a una collettiva di sette cantine, quasi tutte condotte da giovani; [Maradei](#) e [Giuseppe Calabrese](#) per citarne alcuni, ispirati dall'operato di [Luigi Viola](#), insegnante che ha avuto il merito di recuperare questa tradizione e di imbottigliare per la prima volta il Moscato con l'obiettivo di farlo conoscere al grande pubblico. Il Moscato di Saracena di Luigi Viola E dove ha sempre regnato l'uva, il luppolo si sta facendo strada. Merita una visita il birrificio artigianale [De Alchemia](#) dei fratelli Guido e Biagio Gagliardi, esponenti del movimento brassicolo calabrese. Giunti a questo punto, tappa obbligatoria è Castrovillari. Basta scendere per 17 chilometri verso valle per raggiungere il centro più grande del Parco del Pollino, il Castrum Villarum dei Romani, dove un allarme antiaereo nella pittoresca cività con il quartiere ebraico rievoca ogni giorno il bombardamento del 1943. Ai piedi del Dolcedorme da qualche anno c'è grande fermento sul piano gastronomico. Sulla via tracciata da Pinuccio e Gaetano Alìa de la [Locanda di Alìa](#), pietra miliare della ristorazione sia del Pollino che calabrese, hanno attecchito nuove scommesse. L'ultima quella di Andrea Diodati, da poco rientrato, che si rifà alla formula dell'osteria contemporanea. Basta il nome che le

ha dato, Origini, per spiegare il perché il ragazzo sia tornato sul Pollino dopo essersi formato con Francesco Mazzei - lo chef di Cerchiara che ha conquistato il palcoscenico inglese con quattro ristoranti - e avere fatto gavetta in Giappone e a Copenaghen.

Qualche vetrina più avanti Filomena Palmieri, indefessa nella ricerca e nella sperimentazione, sensibilizza i clienti sul Made in Pollino con le pizze territoriali e i pani. Insieme al figlio Giuseppe, ventenne, ha avviato uno studio sul repertorio culinario tipico della zona in versione pizza. Poi ci sono i fratelli Orlando che hanno recuperato l'usanza dei pani antichi e dei sottoprodotti, come le friselle, i taralli e la tradizione dolciaria, specializzandosi nei lievitati e ultimamente sul gelato. Hanno aumentato il peso specifico e la celebrità dell'arte bianca a sud del massiccio con le panificatrici di Cerchiara in testa, che qui sotto il Sellaro, dove la leggenda colloca il Talamo di Calipso, sono da sempre "la vite su cui gira tutto". Ad allungare il fronte del pane verso ovest, sul versante tirrenico calabrese, e a rinvigorirlo ulteriormente di nuova energia ci hanno pensato due ragazzi, Salvatore Marino e Stefano Oliva, ritornati a Santa Domenica Talao dalla Toscana carichi di idee. Hanno lanciato il [Mattrasau](#), un brevetto tra tradizione e innovazione, reinterpretazione della tipica fresella a base di grani antichi mediterranei.

Il viaggio tra i sapori del Pollino calabrese non può che terminare a Civita, caratteristico borgo arbereshe sospeso sulle gole del Raganello. Il comune in pochi anni è diventato modello di accoglienza. E ancora una volta ad essersi messe in gioco sono state le donne. L'intraprendenza di due giovani, Stefania Emmanuele, project manager di Borgo Slow, community di buone pratiche per la rigenerazione dei borghi, e Antonella Vincenzi del [B&B La Magara](#), ha dimostrato che l'unione può davvero fare la forza e la fortuna di una intera comunità. Ritornate nel loro paese di origine hanno avviato progetti di ospitalità e promozione innovativi. Nel paese un sistema virtuoso di donne per e donne che opera nell'ambito politico e sociale e che coinvolgono più borghi del Parco è quello portato avanti dall'associazione culturale Donne del Pollino, presieduta da Michela Cusano. Nato per mettere in campo iniziative, attività ricreative e servizi con lo scopo di creare e mantenere i legami nel tessuto femminile del paese tra più generazioni, e per recuperare quella solidarietà e collaborazione su cui si fondavano le piccole società di un tempo. Effetto di questo attivismo al femminile per il territorio, è la nuova realtà de [L'Oste e L'Arberia](#). Cristina Nicoletti, pezzo di storia della ristorazione di questa piccola comunità arbereshe insieme al ristorante [Kamastra](#), è rientrata in scena recentemente attraverso una formula a quattro mani, pensata dai figli Marianna e Francesco. Una cucina che marcia su due linee parallele, tra tradizione e spirito contemporaneo, all'interno di una dimora dei primi del '900. Una cena nel caratteristico giardino del locale sotto il cielo stellato di Civita potrebbe essere l'ultima sosta del gusto prima della ripartenza alla volta del fronte lucano. Perché non si può "consumare" il viaggio sul Pollino in una sola puntata,

sostiene Francesco Bevilacqua, uno dei più grandi conoscitori del Pollino sul quale ha prodotto tanta documentazione. “Occorrono ripetuti incontri, direbbe James Hillman - ricorda l’esperto - per conoscere veramente il Pollino e le sue tante anime dei luoghi”.