



# lucaniAzurigo



per conoscere

per ricordare

per spiegare

## Olio lucano ad Assisi

“La donazione dell’olio lucano che alimenterà la lampada votiva ad Assisi per San Francesco è sicuramente un atto di devozione popolare cristiana ma può diventare anche un’occasione di promozione dell’olio di qualità della nostra regione, specie in una fase di grande difficoltà per i produttori e per contrastare l’assalto dell’ “agropirateria” che mette in vendita in tanti supermercati (anche in Basilicata) olio di oliva senza una chiara e t i c h e t t a d i provenienza”. E’ quanto sostiene il vice presidente della Cia della Basilicata Paolo C a r b o n e, sottolineando che “nel mondo agricolo lucano la devozione cristiana rappresenta un valore fondamentale e si

esprime in tante manifestazioni religiose e popolari. E’ infatti molto diffusa la tradizione della benedizione delle olive appena raccolte e di specifiche funzioni religiose nei comuni del Melandro, delle Colline Materane e del Vulture dove sono più diffuse le aziende olivicole. Ci aspettiamo un ritorno di immagine dalla donazione dell’olio lucano. Purtroppo i nostri produttori devono difendersi dalle speculazioni e dalla crisi di mercato: un litro di extravergine convenzionale (senza dop) è mediamente venduto a 3,1 euro se sfuso e a 5,60 euro se confezionato, con una maggiorazione dell’82%. Nel caso dell’extravergine bio, sempre più richiesto dai consumatori, invece si registrano per



il prodotto confezionato prezzi più che raddoppiati rispetto allo sfuso: 6,7 euro contro i 3,3 euro al chilo. Se è vero che la qualità del prodotto deve contribuire a creare valore aggiunto, comunque - commenta il vice presidente della Cia - non mancano casi di speculazione. Senza un’etichetta chiara e trasparente e soprattutto in mancanza dell’indicazione di origine, per l’olio d’oliva “made in Italy”, oltre al danno economico rilevante,

significa avere pesanti ripercussioni anche per l’immagine del nostro prodotto sui mercati mondiali. Per questo occorre impegnarsi per ottenere, dopo la dop dell’olio del Vulture, la dop unica per tutto l’olio extravergine prodotto in Basilicata, la costituzione del Distretto Rurale dell’olio per preservare le vocazioni produttive dei singoli territori e offrire servizi agli agricoltori, misure per sostenere il giusto reddito agli olivicoltori, un Piano di settore olivicolo legato alla programmazione dei fondi europei PSR 2007-2013”.

In Basilicata le aree in cui l’olivo è più presente sono il Vulture, il Melandro e il Materano con i comuni di Ferrandina, Miglionico, Grottole, ecc. Le cultivar più utilizzate sono Ogliarola del Vulture, Coratina, Frantoio, Leccino, ecc. Mentre nel Materano il comune con il patrimonio olivicolo più elevato è Ferrandina.

## lucaniAzurigo

Diciamolo subito: questo è l’ultimo numero di lucaniAzurigo.

Breve e piacevole avventura, che ha ricevuto commenti positivi ed è stata ben accolta dai soci. Tuttavia diversi problemi sono legati a questa pubblicazione; motivi di tempo impongono di scegliere, dedicarsi a questo giornale ha fatto sí che il sito web, venisse trascurato e piú persone ci hanno contattato via email o a voce e ci hanno fatto notare che un sito DEVE essere aggiornato per avere ragione d’esistere. Abbiamo quindi valutato che la migliore delle soluzioni fosse quella di continuare questa esperienza sul sito, in modo piú dinamico e in costante

cambiamento.

*lucaniAzurigo*, aveva poi lo scopo di far conoscere le varie iniziative e ci rendiamo conto che invece, spesso, servono ugualmente dei volantini a parte, dunque pensiamo anche ecologicamente di risparmiare questa carta e modificare il modo di incontrarci. Sappiamo, sappiamo, che alcuni di voi non usano spesso il computer, ma questa è una buona occasione per fare qualcosa con i figli e i nipoti, chiedete loro di mostrarvi la pagina internet e chissà che non si interessino anche loro... ARRIVEDERCI su <http://www.lucani.ch>

all'interno in questo numero

Notizie	2
Conoscere la Lucania	2
Cultura	3
Letteratura	3
Storie d’attualità	4
Odori e sapori	4
Impressum, fonti	4

Calendario del Circolo

**21 Novembre 2009—18:00**
*Assemblea Generale*
*Katzenbachstrasse 71  
8052 Zürich*


### Emozioni

Può la Basilicata essere luogo di emozioni?  
In che senso i luoghi di questa terra hanno e danno emozioni?  
È un atlante delle emozioni?  
La Basilicata è stata definita “la terra che ancora cambia con le stagioni, dove c’è gente vera, cibo vero e vino vero”.  
La Basilicata è una terra dove ognuno si ritrova o trova.

La **SUVA** cerca persone in Italia che durante il loro lavoro in Svizzera siano venuti in contatto con l’**amianto** e la cui salute sia stata danneggiata. Costoro si possono annunciare alla SUVA al fine di ottenere le dovute prestazioni.

Per chi ha interesse a partecipare, le prossime date della riunione del Direttivo sono:

**9 Novembre 2009**

Telefonare per informazioni,  
Harzenmoser, Rosa: 044-3010318

## Notizie

### Una domenica insieme

Noi ci siamo davvero divertiti! Per fortuna il cielo zurighese è stato più buono con noi di l'anno scorso e già all'inizio, abbiamo potuto prendere l'aperitivo fuori, senza preoccuparci di pioggia e pozzanghere! La compagnia è stata allegra e partecipe, ci siamo sentiti tutti a nostro agio e dopo



diversi anni, ormai fa piacere ritrovarsi ogni tanto per chiacchierare un po' e rilassarsi, come tra vecchi amici. Quest'anno poi, abbiamo invitato Carmelina Natale Palumbo, autrice del libro „Frammenti della mia vita“, una signora schietta e allegra, che ha raccontato divertenti aneddoti della sua storia, qualcuno si è commosso tra un racconto e un altro e molti si sono riconosciuti nelle sue storie. Dopo pranzo, i giochi a quiz e una bella partita a bocce. Ci siamo lasciati sperando che presto ne possiamo trascorrere un'altra insieme.

### 1° Conferenza mondiale delle donne lucane all'Estero.

Se avete argomenti di dibattito circa la situazione delle donne lucane emigrate, potete cogliere l'occasione di mandarli alla nostra Rosa (044 301 03 18), la quale è stata scelta come rappresentante per la Svizzera e parteciperà al congresso che si terrà a Tunja (Colombia) dal 28 Novembre

al 4 Dicembre 2009.

### A NEW YORK IN MOSTRA I MONUMENTI LUCANI DA SALVARE

IL centro storico di Craco, la villa Romana di Oppido, Machu Picchu, il cimitero di Saint Louis a New Orleans, il monastero Phajoding, le Cinque Terre...cos'hanno in comune questi posti? Fanno tutti parte della lunga lista di 100 monumenti da salvare stilata come ogni anno dalla World Monuments Fund (Wmf), associazione internazionale no profit, sita in New York, la cui attività è dedicata alla conservazione delle opere d'arte e di architettura a livello mondiale mediante l'attività sul campo, la raccolta di fondi, l'istruzione e la formazione. Ogni anno l'ente pubblica la lista del World Monuments Watch sui 100 siti maggiormente in pericolo. Tra le emergenze del 2010 sono stati individuati tre siti Italiani, e nello specifico due di



questi tre sono lucani, il centro storico di Craco, paese abbandonato in provincia di Matera, e la Villa romana di San Gilio di Oppido Lucano (Potenza) oltre infine al sito Ponte lucano di Tivoli (Roma). Insomma la Basilicata avrà una vetrina prestigiosa tutta sua che il mondo culturale e scientifico avrà modo di ammirare e apprezzare. Ovviamente ora

si confida in un concreto interesse da parte delle istituzioni citate già in passato per avviare un progetto per il completo recupero di questi siti lucani, così da metterli a servizio di quanti vorranno apprezzarne la loro bellezza e importanza. Per l'elenco completo dei monumenti da salvare, consultare il sito del World Monuments fund. (Wmf), [www.wmf.org](http://www.wmf.org).

### Isita del Presidente Napolitano in Basilicata

“La Basilicata è un esempio di come il Mezzogiorno può affrontare la sfida dell'autonomia”.

“A Rionero in Vulture - ha detto Napolitano - affronterò il tema di come il Mezzogiorno coglie la sfida del federalismo. Vi sono poteri nuovi assegnati alle regioni e nuove responsabilità che aprono molte incognite. Chiederò al Paese di considerare il Mezzogiorno come una priorità, ma chiederò anche a chi ha rappresentanza istituzionale di fare la propria parte. Devo comunque aggiungere che la Regione Basilicata rimane all'altezza di questa sfida, e vi faccio i miei complimenti. Questa sfida impegna tutti, maggioranza e opposizione, nel rispetto delle singole opinioni e dei singoli ruoli”. Al termine dell'incontro il presidente De Filippo ha donato al Capo dello Stato un book fotografico con la riproduzione delle immagini della visita di Zanardelli in Basilicata conservate nel museo Lacava di Corleto.

“La sua visita in Basilicata - ha detto de Filippo a Napolitano - è stata spesso annunciata con riferimenti alla storica visita di Zanardelli. Abbiamo così pensato di donarle questa preziosa raccolta che racconta quel viaggio così importante per la nostra regione”.

## Oliva infornata di Ferrandina

Le aree storicamente vocate alla coltura dell'olivo in Basilicata sono tre: il Vulture, la bassa Val D'Agri e la Collina Materana. In quest'ultimo territorio l'olivo copre oltre l'80% della superficie coltivabile e la cultivar più diffusa è la majatica, che nei terreni argillosi di questa parte della valle del Basento ha trovato condizioni climatiche favorevoli: sia l'olio extravergine ricavato dai suoi frutti, sia le olive da mensa, “infornate” secondo un procedimento tradizionale molto particolare, sono prodotti ottimi. La majatica ha drupe piuttosto grandi, con il nocciolo piccolo rispetto alla massa della polpa. Questa caratteristica è fondamentale per un'infornatura ideale, che richiede olive a maturazione piena, consistenti e di grandi dimensioni.

La stagione produttiva inizia a dicembre e si protrae per i due mesi successivi. La lavorazione vera e propria prevede una prima scottatura in acqua alla temperatura di 90°C per pochi minuti e una successiva salagione a secco per un breve

periodo. Le olive, parzialmente disidratate, sono sistemate su graticci e avviate “all'infornata” negli essiccatoi, dove la temperatura arriva a circa 50°C. La tecnica di lavorazione delle olive infornate di Ferrandina accentua la naturale sapidità dei frutti, ma mantiene al tempo stesso la dolcezza caratteristica della majatica. Si sposano benissimo con i salumi lucani, i pecorini stagionati ma anche con preparazioni più complesse come l'insalata di arance, la zuppa di zucca gialla oppure il baccalà in umido. Sono in ogni caso ottime anche da sole, condite con olio extravergine di oliva, ovviamente di majatica, aglio fresco a pezzetti e scorze di arancia e limone grattugiate.

### Il Presidio

Le prime testimonianze scritte sulle olive infornate prodotte a Ferrandina risalgono al 1700, ma tuttora la lavorazione avviene secondo il metodo tradizionale, solo in parte adeguato

## Cultura

### **Il complesso megalitico delle "Petre de la Mola" sul Monte Croccia è un sofisticato calendario di pietra preistorico.**

Un gruppo di ricerca interdisciplinare composto da archeologi, geofisici, geologi ed astronomi dell'Università degli Studi della Basilicata, della Faber Srl di Matera, dell'Istituto Nazionale di Astrofisica e dell'Università La "Sapienza" di Roma ha iniziato lo studio del complesso megalitico chiamato "Petre de la Mola", non lontano dalla cima del Monte Croccia, nel Parco di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane. Sofisticati rilevamenti, effettuati attraverso l'impiego delle più avanzate



tecnologie attualmente in uso anche nel campo dei Beni Culturali, hanno rivelato che il complesso presenta allineamenti diretti alla posizione del Sole al mezzogiorno ed al tramonto del solstizio d'inverno ed altri che segnalano quella agli equinozi ed al solstizio d'estate. E' quindi probabile che il megalite sia stato utilizzato dagli antichi abitanti del Monte Croccia come un "calendario di pietra" per segnalare date particolari dell'anno, a scopo rituale ed a fini pratici. L'intera area archeologica, frequentata dal neolitico al IV secolo a.C., copre una superficie di circa 60000 mq ed include, oltre al megalite, un insediamento

fortificato lucano (IV secolo a.C.), posto sulla cima della montagna. Questo insediamento è circondato da più cinte murarie realizzate in blocchi perfettamente squadri; il tratto meglio preservato della cinta, variamente restaurata, ha una lunghezza di oltre 2 km e la sua porta principale traguarda, attraverso il megalite, il punto dell'orizzonte ove sorge il Sole agli equinozi.

L'eventuale conferma di questo dato indicherebbe la conservazione di una memoria e del valore sacro del megalite fino alla fine dell'occupazione del sito.

### **Le querce d'Annibale**

Nei dintorni di Muro Lucano fu combattuta nel 210 avanti Cristo la battaglia fra Annibale e il console Marcello. Nella località, accanto a un piccolo ponte romano e ad avanzi di mura, si trovano le cosiddette "Querce di Annibale". La leggenda vuole che il grande Cartaginese si riposò dopo la battaglia, adagiandosi all'ombra di quegli alberi.

### **Tursi e il palazzo dei diavoli**

Palazzo del Barone Brancalasso, detto semplicemente "palazzo del Barone", al centro di piazza Plebiscito, che secondo la leggenda fu costruito in una sola notte da diavoli aiutati dagli spiriti delle tenebre i quali, poi, non potendo tornare in tempo nel loro regno, si sono materializzati sul tetto dell'edificio. In realtà in una notte venne delimitato il perimetro del palazzo alla cui costruzione si opponevano i proprietari dei fondi vicini. La via che adesso separa il palazzo Brancalasso dal palazzo Pierro è detta "strittue du Barone", stretto del Barone. Le tre statue simboleggiano invece la giustizia, la pace, la carità, a testimonianza di numerose persone di cultura nella famiglia Brancalasso.

### **Al tempo delle vigne**

*Carica di furore ai nostri occhi  
Si scopriva la terra e nelle mani  
Ancora al gesto acerbe e serene.  
Si torceva alle giunture  
Sotto il peso del fiore  
La pianta del fico dolente.  
Infanzia gridata dagli uccelli  
Ti cacciava la sete a gola aperta  
A piedi nudi sulle crete  
Il passo lesto all'insidia delle serpi.*

\*

*I fanciulli battono le monete rosse  
Contro il muro. (Cadono distanti  
Per terra con dolce rumore.) Gridano  
A squarciagola in un fuoco di guerra.  
Si scambiano motti superbi  
E dolcissime ingiurie. La sera  
Incendia le fronti, infuria i capelli.  
Sulle selci calda è come sangue.  
Il piazzale torna calmo.  
Una moneta battuta si posa  
Vicino all'altra alla misura di un  
palmo.  
Il fanciullo preme sulla terra  
La sua mano vittoriosa.*

Leonardo Sinisgalli

ai tempi e alle tecnologie moderne. Nessuno usa più i forni a legna per la cottura delle olive: sono stati abbandonati a partire dal 1910 e progressivamente sostituiti da essiccatoi ad aria calda che inizialmente provenivano dalla Germania e che solo in seguito furono costruiti a Napoli sul modello tedesco. Questa modernizzazione permise in breve tempo ai produttori locali di intrecciare rapporti d'affari non solo con le regioni limitrofe ma addirittura con le Americhe, dove arrivarono a spedire ingenti quantità di olive infornate.

Nonostante i miglioramenti tecnologici, che non hanno intaccato la qualità originaria del prodotto, la produzione è in drastica diminuzione. Scarseggia infatti la materia prima: le olive majatica sono destinate quasi totalmente alla produzione di olio e i produttori di infornate a Ferrandina sono rimasti in pochi. In questo momento probabilmente non tutte le olive infornate proposte sul mercato sono di majatica come vuole la tradizione. Il Presidio intende quindi riproporre uno dei prodotti più tipici della Basilicata, lavorato seguendo una ricetta tramandata da generazioni. I produttori aderenti al

progetto si impegnano a seguire un rigido disciplinare che, innanzitutto, garantisce l'esclusivo utilizzo di olive majatica.

### **Area di produzione**

Comuni di Accettura, Aliano, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Salandra, San Mauro Forte, Stigliano (provincia di Matera).

### **Stagionalità**

La raccolta delle olive destinate alla produzione delle olive infornate di Ferrandina avviene da novembre a gennaio. Le olive, una volta trasformate possono essere consumate fino al raccolto successivo.



## impresum

Circolo Lucano di Zurigo  
Erismannstrasse 6  
8004 Zürich

Contenuti licenziati sotto FSF-GFDL 1.2.

### Concezione globale

Assunta D'Alessi  
Rocco Gagliardi

### Ambito di responsabilità

Marketing: Rosa Harzenmoser-Liccione  
Comunicazione: Rocco Gagliardi

### Coordinazione

Rosa Harzenmoser-Liccione  
Rocco Gagliardi

### Redazione

Assunta D'Alessi  
Rocco Gagliardi

lucaniAzurigo.03.01 // gennaio '09 (19:31) // rev:2.0

## Fonti

Le notizie in riportate in questo numero sono, per la maggior parte, riassunti di articoli letti sulla Rassegna Stampa quotidiana messa a disposizione dalla Regione Basilicata. In alcuni casi non si è ritenuto sensato modificare l'articolo in quanto lesivo del significato dello stesso, nel qual caso è stata citata la fonte. Si ringraziano la redazione per gli altri articoli.

Fonti citate in questo numero:  
GdM: Gazzetta del Mezzogiorno

Fonti utilizzate in questo numero:  
Gazzetta del Mezzogiorno, Ansa, Il quotidiano della Basilicata, La Nuova del Sud, Lucania, Il Sole 24 ore, la Repubblica, Il corriere della sera, wikipedia.

## Ginnastica

Tutti i martedì dalle 15.00h alle 17.00h

Da molti anni la ginnastica è stata costantemente l'allegria di molte persone. Non è solo un facile metodo per rinforzare il corpo.

Serve anche per armonizzare corpo e psiche, e potrebbe essere la fonte della felicità. In una palestra non solamente si impara a fare esercizi, ma si presenta anche l'opportunità di conoscere nuova gente.

Marianna Alonso

Contatto:

Marianna.alonso@bluewin.ch

Tel: 044 480 21 20

Natel: 079 640 10 14

## Il Castello di Forenza

Nel grande castello di Forenza abitava una fanciulla graziosa, virtuosa, che viveva spesso da sola, essendo suo padre sempre in battaglia alla difesa dello stato angioino. Erano stati in molti a chiederla in sposa per le sue doti fisiche e il suo buon cuore ma ella non si sentiva pronta al matrimonio.

Una sera, mentre pregava, si avvicinò un giovane biondo e bello, che con acconce parole a modo tentò di distoglierla dalla preghiera. La ragazza, turbata, si raccomandò alla Madonna e per sfuggire alle lusinghe di quell'uomo lo pregò di tornare un altro giorno. Rimasta sola scoppiò in pianto e chiese aiuto alla madre, morta da anni, la quale apparve prontamente e le disse: "Figlia mia, fatti coraggio. Sappi che chi ti si è presentato in belle fattezze è proprio il diavolo. Se vuoi tenerlo lontano, devi ricorrere a questa astuzia: quando tornerà, metterai sul fuoco una casseruola con dentro l'olio e col pretesto di dover friggere lo pregherai di attizzare la fiamma. Non appena l'olio comincerà a bollire, glielo butterai addosso e vedrai che scomparirà".

La principessina ringraziò la madre e giurò di fare ciò che le aveva consigliato. La sera successiva, allorché il demonio si affacciò sull'uscio per rinnovare la sua dichiarazione, ella lo pregò di aiutarla ad accendere il fuoco in modo che potesse preparargli da mangiare. L'ospite, ben contento di quell'invito inatteso, si mise subito all'opera soffiando e gettando frasche nel camino con tale foga da diventar rosso come un pomodoro.

Finalmente la fanciulla credette che l'olio fosse abbastanza caldo e approfittando di un momento in cui il messere stava con la testa in giù, glielo rovesciò addosso. Ma,

non appena il diavolo avvertì la tremenda bruciatura, emise un grido e, per il timore di essersi ridotto peggio di un tizzone, con gran frastuono sprofondò sottoterra.

Giunto urlando all'inferno, i compagni più premurosi gli andarono incontro e gli domandarono: "Chi ti ha conciato in tal modo?". Quegli raccontò a mezza bocca l'accaduto e della cattività della fanciulla di Forenza.

Ma il giorno successivo volle vendicarsi. Si trasformò in una dama di corte e si presentò al castello dicendo che era la moglie vera di suo padre. La fanciulla cadde in disperazione e non sapeva come fare per liberarsi della nuova verità. Ma il fato volle che all'interno del castello vi fosse una cappella dove era venerata la Vergine Maria, la quale volle salvare la vergine mostrandole, per caso, la veste della donna.

Apparve la coda del diavolo, che venne bruciata definitivamente da un candelone, già acceso, posto dentro l'edificio sacro. Le urla di dolore furono così forti che il povero diavolo sprofondò per sempre nell'abisso. La fanciulla divenne forte e coraggiosa, come a dire:

**"Quann' la fémin' vòl fa fac' chiòv' e nivicà"**

**Il Circolo Lucano di Zurigo  
augura a tutti voi di cuore**

**Buon Natale**

**e**

**Prospero Anno Nuovo!**

## Marmellata di castagne

### Ingredienti

1Kg di castagne cotte e pulite  
1Kg di zucchero  
2dl di acqua  
1 bustina di vanillina  
Rhum o strega a piacere

### Preparazione

Sbucciare le castagne in base al recipiente o alla quantità di marmellata che si vuole ottenere. Farle bollire in acqua, con poco sale e una foglia di alloro. Una volta cotte estrarre le castagne dall'acqua bollente, poche per volta, eliminare la pellicina e ridurle in polpa con il passaverdure. Pesare.

Preparare uno sciroppo con 1 kg di zucchero per ogni kilogrammo di castagne passate, più un 1dl di acqua ogni 500 gr di zucchero. Far bollire per dieci minuti.

Aggiungere una bustina di vanillina, il passato di castagne e far cuocere, a fuoco lento, per venti, trenta minuti rigirando spesso. Incorporare un bicchierino di rhum o Strega. Amalgamare e versare in barattoli di vetro.

