



SOC OLIVETI RITROVATI COOP



## CARTA DEI SERVIZI

SERVICE CHARTER

ESPLORANDO MONDI  
NUOVI MA ANTICHI

ALLA RICERCA  
DELL'AUTENTICITÀ

GUIDATI DALLA  
TRADIZIONE



Slow Food®  
Matera

# GIALLO SASSI



Il progetto "Oliveti Ritrovati" nasce dal sodalizio tra la condotta di Slow Food Matera e l'APS Giallo Sassi. Non si tratta di semplici percorsi turistici, ma di un vero e proprio calendario annuale che segue i cicli agro-pastorali del territorio materano. Frantoi e cantine ipogee, la colazione del contadino, lo "strazzo" del carro sono solo alcune delle esperienze che rivivremo in prima persona

I contributi raccolti e consigliati (a partire da €20), che variano in base a età, durata e contenuto, servono infatti per finanziare il progetto di utilità sociale e culturale.

  
Slow Food<sup>®</sup>  
Matera

  
GIALLO  
SASSI



# SCAN THIS FOR INFO



+39 388 05 09 653



[SLOWFOODMATERA.WORDPRESS.COM](http://SLOWFOODMATERA.WORDPRESS.COM)



@SLOWFOODMATERA



@SLOWFOODMATERA



[MATERASLOWFOOD@GMAIL.COM](mailto:MATERASLOWFOOD@GMAIL.COM)



**FOR BOOKING CONTACT US ON WHATSAPP**



CANVA STORE

CONTENT 448

14

STORIES

CANVA STORES 400

CONTENT 448

CANVA STORES 400

14

CANVA STORES 400

TRA 400

27A

27

# I TEMPLI DELL'OLIO GLI OLIVI PATRIARCHI



QUANDO

01/01-31/12

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Seguendo il richiamo dell'olivo patriarca, cammineremo tra le campagne della murgia materana per unirici, come in un rito arcaico, al tronco di altri ulivi testimoni. Verremo condotti tra gli antri di un'antica masseria, per rivivere momenti quotidiani di una storia custodita gelosamente da quelle antiche mura. Sotto gli ulivi secolari degusteremo il pane di Matera, cotto in un antico forno a legna, condito con olio extravergine di oliva ottenuto da olive di quegli stessi ulivi secolari. Prepareremo un piatto della tradizione materana, "la cialledda", che racconta dell'incontro tra il tipico pane di Matera, ormai raffermo, e le verdure e mistricanze della terra lucana. Tutto questo avverrà all'interno di un laboratorio, al termine del quale condivideremo questo pasto come ancora oggi i raccoglitori delle olive fanno nelle loro pause. La cialledda sarà accompagnata da vino Primitivo e dal fagotto contenente i prodotti lucani Presidio Slow Food: Caciocavallo Podolico, Olive Informate di Ferrandina e il salame Pezzente della Montagna Materana. Inoltre saremo allietati dai suoni degli strumenti popolari e dai canti della tradizione materana.



# AD OGNUNO IL SUO OLIO DALLA RACCOLTA AL FRANTOIO



QUANDO

01/10-30/11

DURATA

Una Giornata

COSA  
FAREMO

Sembrirebbe impresa impossibile portarsi la piccola scorta di olio da olive raccolte nella mattina dello stesso giorno, ma noi lo renderemo possibile, insieme a voi. Tra antichi olivi secolari tenacemente aggrappati alle coste rocciose del torrente Gravina, il caposquadra del drappello di giovani raccoglitori vi guiderà nella raccolta delle olive con metodi rispettosi della pianta e dei suoi preziosi frutti. La giornata di intenso lavoro sarà interrotta da brevi pause per dare relax ai muscoli: pane, vino, cancelli (taralli) e insalate daranno il giusto sostegno; canti, balli e racconti lasceranno nel vostro cuore l'impronta materana. Durante un intervallo visiteremo il Moom (Museo dell'olio e dell'olivo di Matera), tra gli antichi viadotti della città antica. Al rientro nell'oliveto, riempiremo le cassette con le olive raccolte per trasportarle in frantoio e depositarle in attesa della molitura. Ci sposteremo a casa per preparare la cena fortemente basata sui temi dell'oliva e dell'olio, che andranno ad esaltare i sapori delle pietanze stagionali della tradizione materana: olive fritte, pane cotto con cime di rapa, "cialledda" al forno, sfornato di ricotta, zucca invernale e, per finire, la coppa goduriosa. Ma il premio più sentito sarà la lattina del proprio olio da portare con se e consumare con soddisfazione, in attesa di rinnovare il rito della raccolta.



# LE MATINATE DEL VICINATO IL CARNEVALE MATERANO



QUANDO

17/01-21/03

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Insieme ad Alano da Matera raggiungeremo il giardino pensile di Palazzo Bernardini, dove aiuteremo "u Riss" nella preparazione della Lucanica, insaccato tipico lucano. Sarà quindi un vero e proprio laboratorio di insaccamento in cui il macellaio ci mostrerà come preparare questo storico salume. Qui oltre a mettere "le mani in pasta", non perderemo l'occasione per assaporare i cibi della tradizione carnevalesca materana, in cui il Maiale è protagonista indiscusso. Assaggeremo quindi il salame Pezzente della Montagna Materana, il Pane di Matera, le olive infornate di Ferrandina, la Cipolla di Matera e le chiacchiere di Vicinato. Inoltre saremo allietati dai suoni degli strumenti popolari e dai canti della tradizione materana, che richiamano proprio l'affascinante e storica usanza delle Matinate, in cui i materani si armavano di strumenti, voce e allegria e facevano visita ai concittadini più benestanti, che nel periodo di carnevale uccidevano il maiale. Ci sposteremo poi nel cuore dei Sassi di Matera, visitando uno storico Vicinato a pozzo, in cui degusteremo altri prodotti tipici tra cui i Peperoni Cruschi.



# PASQUA E MADONNE LE ZITE E LE SCAMPAGNATE



QUANDO

22/03-31/05

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Superando le cave del '700 giungeremo sull'altopiano detto "Murgecchia" dove vedremo spuntare tra grotte e cavità la Chiesetta della Madonna delle Vergini, incastonata nella pietra tufacea e a strapiombo sul canyon della Gravina. Qui di fronte a noi si aprirà lo spettacolo dei Sassi di Matera e del promontorio della Civita: osserveremo quindi il percorso del corteo nuziale che accompagnava le vergini al loro matrimonio. Imboccheremo dunque un sentiero tra timo e santoreggia per poi giungere a Monteverde, immersi in un giardino di olivastri. Qui celebriamo l'antico rito nuziale. Ci dirigeremo poi verso il verde colle di Timmari, presso la Chiesetta di San Salvatore dove ritroveremo i resti di antiche tombe principesche della Magna Grecia. In un prato fiorito, rinfrescato da lecci e roverelle, stenderemo la tovaglia su cui presenteremo il tipico pasto delle scampagnate pasquali. Fave novelle sottolio, pecorino canestrato lucano, frise di Chiaromonte, pizza di sponsaglio e biscotti col gileppo sono solo alcuni dei sapori che proveremo, accompagnati dal Vino e dal canto popolare "Ce só mangè la zjt".





# LO STRAZZO DEL PANE LA BRUNA E I RITI DEL GRANO



QUANDO

01/06-15/07

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Il nostro viaggio segue le tracce di una storia scritta da uomini e donne che hanno legato la propria terra, il grano e il pane alla figura religiosa della Madonna. Nel ripercorrere la storia della festa della Madonna della Bruna, come la farina si mescola all'acqua, così il Sacro si confonde con il Profano. Partiremo al cospetto del Mulino Alvino, testimone di un territorio a vocazione cerealicola e intimamente legato alla storia della pasta e del pane. Lungo un antico tratturo osserveremo i luoghi della "pesatura" e la Gravina di Matera si perde tra le colline della Murgia. Apprezzeremo la colazione del contadino, il pane imbevuto di vino, mentre il nostro sguardo si cala tra le cave di tufo del '700, custodite dal Santuario della Palomba. Giungeremo poi alla fabbrica del Carro Trionfale dove il mastro cartapestaio ci racconterà i suoi ultimi sei mesi vissuti in simbiosi con la sua creazione. Dato che lo "strazzo" del Carro genera il buon auspicio per il futuro raccolto così come la spiga distrutta genera il pane, dal 3 luglio sarà possibile ripercorrere questa storia attraverso i luoghi e le voci dei protagonisti della festa. Diventerete infine massai pronti a realizzare il pane e le "strascinate" di semola di grano duro, poi preparati, conditi e gustati nella fresca atmosfera della trebbiatura estiva.



# IL GIORNO PIÙ LUNGO LA BRUNA CON I MATERANI



QUANDO

01/07-02/07

DURATA

Una Giornata

COSA  
FAREMO

Il 2 Luglio: il giorno più lungo per i materani.

Dopo giorni di quiete apparente consumati tra le routine di lavoro e le faccende familiari, ci si sente congiunti in un'unica cellula sociale in cui anche gli sconosciuti diventano amici e compagni di avventura. Dateci la mano e vi condurremo nella strepitosa celebrazione della Madonna Santissima della Bruna, a partire dalle prime ore del giorno con la scoppiettante Processione dei Pastori che ci porterà fino in Piazza Duomo. Dopo una passeggiata tra bancarelle di zucchero filato e torrone ci aspetta una pausa pranzo con sontuose preparazioni di festa e la successiva calma del pomeriggio ci prepara alla successiva processione del carro trionfale, scortato dai cavalieri luccicanti di armature lucide, lance e mantelli multicolore. Il drappello dei sacerdoti in cotta di ordinanza completa il corteo, ma la protagonista principale è la gente devota e i giovani con le frenate corse dietro al carro. Lungo e faticoso sarà il percorso ma tanto grande sarà la soddisfazione al momento dello "strazzo" del Carro, in cui gli aiutanti assalitori avranno strappato l'angelo, il Santo, il Cristo in cartapesta e si sentiranno eroi per un anno. L'eccitazione nella piazza principale si è ormai spenta dalla celebrazione collettiva: è quindi giunto il momento di condividere lo spettacolo caleidoscopico dei fuochi d'artificio, lanciati dal piano della Murgia e goduti dalla Torre del Palazzo Bernardini, luogo mistico e unico che governa tutto il sasso Caveoso. Un bicchiere di vino bianco, due noccioline e una gassosa saranno il giusto epilogo di un giorno da materano: il Giorno più Lungo.



# IL VINO E IL CIDDARO DALLA VIGNA ALLA CANTINA



QUANDO

01/01-31/12

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Tra i vitigni di Primitivo della Grancia di Parco dei Monaci si aggira un monaco benedettino dell'abbazia di San Michele Arcangelo. Sarà lui a guidarci tra i filari di vite sul costone del torrente Gravina, dove condivideremo la colazione del vignaiolo, il pane imbevuto di vino. Ci insegnerà anche a cantare un canone a quattro voci, ispirato dal dolce odore del mosto. La Sapienza del monaco ci mostrerà come da lentisco ginepro e cespugli aromatici venivano prodotti, nei laboratori della Grancia, olio lampante ed essenze aromatiche ad uso officinale.

Dalle sponde rocciose della Gravina, risalendo la via Felicia, giungeremo poi nei pressi del Seminario Nuovo, oggi sede del Museo Nazionale di Matera e ne ammireremo la splendida facciata seicentesca. Il monaco ci racconterà la sventurata storia del Capitano Malvindi che osò sfidare il Capitolo Metropolitano.

Percorrendo la strada del Seminario, l'attuale via Ridola, varcheremo la soglia di una delle cantine ipogee più antiche e profonde di Matera. Qui rivivremo lo spirito goliardico del "Ciddaro", luogo di ritrovo dei materani dopo le fatiche del lavoro. Sul tavolaccio infine gusteremo il cartoccio di gnimmireddi (involcini di interiora di agnello) e Lucanica, accompagnato da un buon vino Primitivo Materano che sarà fonte di ispirazione per brindisi e detti antichi. Assaggeremo anche olive secche, nocelle e pecorino della Murgia.



# SASSI E CRAPIATA DAL MERCATO AL VICINATO



QUANDO

16/07-31/08

DURATA

4 ORE

COSA  
FAREMO

Nella tradizione agro-pastorale materana agosto è il mese del riposo: il riposo della terra. Terminati i raccolti si ringraziava la Madonna dell'Assunta ed era anche il momento per chiudere i vecchi contratti e per aprirne di nuovi. Le aziende si rinnovavano e le case si imbiancavano. La forma migliore di ringraziamento era la preparazione della Crapiata: cibo di comunità. Partiremo dal mercato del rione Piccianello, situato negli ambienti dell'antico mattatoio, nei pressi del Mulino Alvino. Qui insieme faremo la spesa necessaria a comporre la Crapiata: fave, ceci, lenticchie, cicerchie, grano duro e alloro. Ci sposteremo nel Sasso Caveoso, rione Malve, ripercorrendo i luoghi e le storie del Vicinato, dove tutto era condiviso, gioie e dolori, problemi e virtù.

Negli spazi comuni si lavavano i panni, si preparavano le conserve, si pulivano e si mettevano a bagno i legumi e le verdure. In una casa del Vicinato, completamente scavata nella roccia, compiremo l'antico rito di comunità della preparazione della Crapiata. Insieme prepareremo anche un piatto di spaghetti con sugo di fagiolini Occhipinti e pomodoro. Celebreremo infine il capodanno dei contadini che chiude un ciclo della terra, nell'attesa e nella speranza di un'annata sempre migliore, allietati dai suoni e dai canti della tradizione popolare materana.

"A mogghj a mogghj all'onn c' vaèn!"



# MATERA BY NIGHT I MISTERI DELLA CITTÀ



QUANDO

01/06-30/09

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Sulle scale del vecchio Palazzo del Sedile, l'anima inquieta del conte Giovan Carlo Tramontano vi accoglierà raccontandovi le sue peripezie e le ragioni del suo brutale eccidio. Le quattro statue delle Virtù Cardinali presenti sulla facciata del palazzo sono infatti un monito per qualsiasi governante della città. Imboccando un tunnel giungeremo poi nel giardino pensile dei Ferràù, potente famiglia di nobili, massoni e carbonari nel panorama settecentesco materano. Qui scopriremo piante officinali e rimedi a malanni dello spirito e del corpo, per poi salire sulla cima della Torre prismatica che governa e controlla tutto il Sasso Caveoso e capiremo perché "pare di vedere un cielo stellato".

Prima di lasciarvi, il conte ci offrirà un'entree di benvenuto composto da un fresco bicchiere di Malvasia e crudità murgiane. Lasciemo quindi la Civita per dirigerci presso la masseria fortificata di Mandolalena dove, muniti di lanterne, saremo inghiottiti da una misteriosa Cripta: qui un monaco eremita condividerà con noi il suo pasto serale: Cialledda con Pane di Matera e cartoccio di gnimmireddi e Lucanica. Entreremo infine in un antico forno a legna nello storico quartiere di Serra Venerdi, dove ci verranno svelati i segreti del famoso Pane di Matera. Concluderemo il nostro misterioso viaggio con una nota dolce: biscotti col gileppo e un cicchetto di Amaro Lucano nella fresca notte materana.



# LUCE NELLE GROTTI DI PANE IL NATALE DEI SASSI



QUANDO

08/12-31/01

DURATA

3 ORE

COSA  
FAREMO

Giungeremo a piccoli passi sullo sperone roccioso della Murgecchia, dove uno spettacolo unico al Mondo si aprirà davanti ai nostri occhi: il Presepe dei Sassi di Matera. Proprio lì entreremo nel buio di una delle grotte naturali del pianoro roccioso, che per secoli sono state il ricovero notturno di pastori e delle loro greggi: ad accoglierci e a riscaldarci, come il fiato del bue, i sapori del latte caldo appena munto dalle Podoliche in cui "sponzare" le cancelli e del vino caldo aromatico addolcito dal miele della avucchiare rupestri che accompagna u' fycylatidd dell'Immacolata. Ritroveremo la fiamma viva e brillante delle Lucerne ad olio del solstizio d'inverno, che in quelle grotte si fa luce divina. Lasciamo allora il versante roccioso della città per condurci verso una di quelle case grotta del nostro presepe vivente, in particolare nel Sasso Caveoso, presso lo storico rione Malve. Qui ad accoglierci l'atmosfera tipica del Natale materano: i canti, i sapori e l'odore delle pettole calde, delle cime di rape con l'olio novello, dei ceci al forno e delle cartellate croccanti. Immancabile sarà l'albero con i mandarini appesi, la tombola con i detti materani e le cicerchie per segnare le caselle. In questo clima caldo e conviviale realizzeremo infine il nostro presepe, piccolo ed originale, scavando la mollica dal pane di Matera per ricreare la grotta della Natività.



# LUCE NELLE GROTTA DI PANE SEGUENDO LA COMETA



QUANDO

08/12-31/01

DURATA

4 ORE

COSA  
FAREMO

Giungeremo a piccoli passi sullo sperone roccioso di Murgia Timone. Tra gli ulivi secolari, abbarbicati sulla roccia, ritroveremo una delle grotte naturali del pianoro roccioso, che per secoli sono state il ricovero notturno dei pastori e delle loro greggi: a riscaldarci come il fiato del bue, il sapore del latte caldo appena munto dalle Podoliche in cui "sponzare" le cancelli e del vino caldo aromatico addolcito dal miele della avucchiare rupestri che accompagna u' fycylatidd dell'Immacolata. A pochi passi dal nostro uliveto uno spettacolo unico al Mondo si aprirà davanti ai nostri occhi: il Presepe dei Sassi di Matera. Ritroveremo la fiamma viva e brillante delle Lucerne ad olio del solstizio d'inverno, che in quelle grotte si fa luce divina. Lascерemo allora il versante roccioso della città per condurci verso una di quelle case grotta del nostro presepe vivente, in particolare nel Sasso Caveoso, presso lo storico rione Malve. Per far questo, guidati dalla luce delle nostre fiaccole, scenderemo nel cuore roccioso della Gravina di Matera fino a giungere al ponte tibetano che ci permetterà il guado del torrente. Risaliremo dunque il versante roccioso ai piedi dei rioni Sassi per giungere a porta Postergola. Entrati nella nostra casa grotta, ad accoglierci l'atmosfera tipica del Natale materano: i canti, i sapori e l'odore delle pettole calde, delle cime di rape con l'olio novello, dei ceci al forno e delle cartellate croccanti. Immaneabile sarà l'albero con i mandarini appesi, la tombola con i detti materani e le cicerchie per segnare le caselle. In questo clima caldo e conviviale realizzeremo infine il nostro presepe, piccolo ed originale, scavando la mollica dal pane di Matera per ricreare la grotta della Natività.



# HOME RESTAURANT CUCINA COL PROF



QUANDO

01/01-31/12

DURATA

4 ORE

COSA  
FAREMO

Per me ospitare a casa è tutta un'altra cosa dal semplice ristorante che potrà essere ospitale quanto si vuole ma non potrà mai accogliere con la convivialità serena e informale di "casa mia". Qui rivivo le esperienze vissute in casa dei miei nonni prima e dei miei genitori dopo. Profumi da pentole in ebollizione, voci e gesti uguali ma sempre diversi di mia madre e mia zia che ripetono rituali che mi hanno segnato inconsapevolmente. Nel tempo ho accumulato uno scrigno di sensazioni e conoscenze che si intrecciano tra la campagna e la cucina e da cui sono indelebilmente segnato. Mi trovo oggi a rincorrere ricettari e ricette da riprodurre nel tentativo di rivivere quel vissuto: la Cicirata in brodo di gallina, la minestra maritata, i calzoni di carnevale con ragù di maiale, il cazzomarro al forno, il ricco d'olio, lo sformato pasquale di cardoncelli e tante altre ognuna delle quali ha una sua giusta collocazione stagionale. Mi piace anche riscoprire i prodotti spontanei della terra: le cimamarelle, le bietole di campo, le cicorielle, i sivoni, i cardoncelli da trasformare in sformati al forno con salame Pezzente, polpettine, caciocavallo podolico o semplicemente pane raffermo, aglio e olio. Una cucina povera ma ricca di sapori. La mia filosofia gastronomica coincide con uno stile Slow che nella convivialità trova la sua espressione più completa. Sorpresa finale: tour in città.

