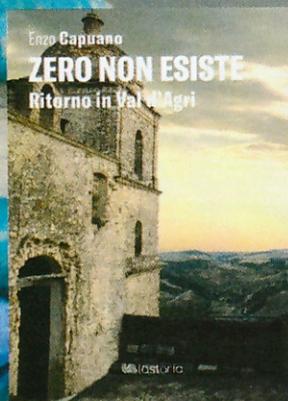


LETTI



Titolo: "Zero non esiste. Ritorno in Val d'Agri"

Autore: Enzo Capuano

Editore: Lastaria.

Published by arrangement with Delia Agenzia Letteraria

Prezzo: 14.90 €

“I tabacchini sono da cucinare con la salsiccia; i verdolini preferibilmente da ridurre a paté; i nasieddo vanno assolutamente preparati con le cotenne; i ciuoti o fagioli regina, che sono i più caratteristici e hanno una buccia molto sottile, sono ottimi con le tagliatelle e maltagliati; i borlotti sono chiamati fasuli russi per il loro colore, e poi ci sono cannellini, tovagliedde rampicanti, napulitanu vasciu, napulitani àvuti, munachedda, marucedda, san michele, muruseddu, truchisch...” Sono alcune delle venti varietà di fagioli coltivati in **Basilicata**, tra i fiumi **Maglia e Sciaura**, elencati da un agronomo locale a **Eduardo Capuano**, giovane ragioniere salernitano che agli inizi degli anni Cinquanta lascia la città natia per trasferirsi in provincia di **Potenza** dove insieme con pochi colleghi darà vita al **Consorzio di Bonifica dell'Alta Val d'Agri**.

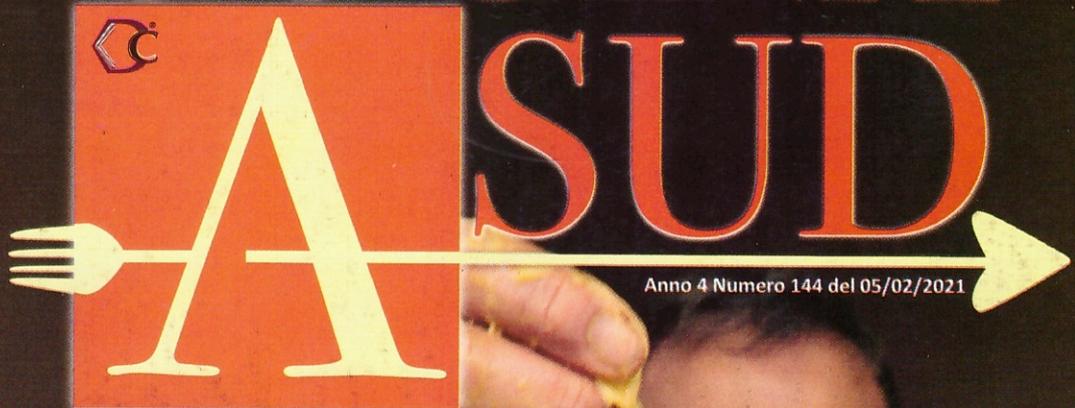
Un viaggio nel Sud più profondo nella “terra - poetava **Leonardo Sinigalli** - di mamme grasse, di padri scuri/e lustri come scheletri/e di cani, di boschi e di calcare, terra/magra dove il grano cresce a stento/(carosella, granturco, grano-fino)/e il vino non è squillante/(menta dell'Agri, basilico del Basento)/ e l'uliva ha il gusto dell'oblio/il sapore del pianto” raccontato dal figlio in questo libro dagli affettuosi toni diaristici.

Storia di un amore, anzi di più amori: per Salerno, piena di vento e di mare dove tornerà nel 1975 come **Direttore generale del Consorzio Destra Sele**; per i figli **Ernesto** e **Maria Grazia** oltre ad **Enzo**, per la selvaggia Val d'Agri che da secoli lotta contro la violenza di chi vuole

snaturarla e per un lavoro inaspettato offertogli da alcuni compagni di scuola una domenica mattina mentre passeggiava tranquillo con gli amici sul lungomare. Era il 10 settembre 1951 ed il giorno dopo con i timori di chi va incontro all'ignoto è già a **Viggiano**, prima sede dell'istituendo Ente nato per tutelare i proprietari terrieri ed incentivare la collaborazione tra loro. Una missione che ricorda quella dei monaci benedettini che rendevano coltivabili terre desolate, allevavano il bestiame, trasformavano i prodotti, prosciugavano le paludi, attiravano i più poveri tra i poveri impegnandoli in una agricoltura efficiente e razionale che permetteva loro di vivere. Nascevano intorno ai cenobi dei piccoli villaggi con la scuola accanto alla chiesa in modo che non soltanto i bambini ma anche gli adulti potevano conquistare almeno una cultura di base. Un progetto difficile d'attuare in una regione come la Basilicata, da sempre ai margini degli interessi nazionali ma che non spaventa Capuano che si getta a capofitto nel nuovo incarico ed, instancabile, tesse una rete di contatti con i protagonisti della questione meridionale come **Manlio Rossi Doria**, **Emilio Colombo**, trovando conforto nei momenti di difficoltà negli scritti di **Rocco Scotellaro** e **Carlo Levi**. Così intorno alla nuova sede del Consorzio a Villa d'Agri nasce, proprio come nella tradizione benedettina, un Centro Servizi con campo sportivo, spazio ricreativo, mercato, caserma carabinieri, ambulatorio medico, asilo infantile e, fondamentale, l'Istituto Agrario per la formazione di tecnici a cui affidare il secolare patrimonio enoagricolo lucano.



CUCINA A SUD



Anno 4 Numero 144 del 05/02/2021

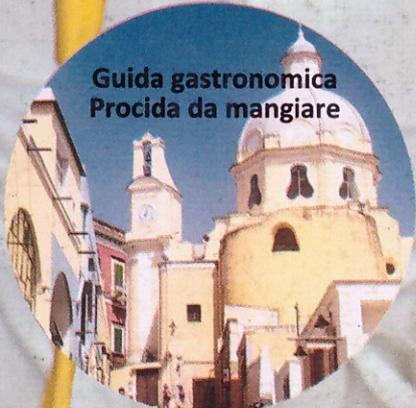


Un anno senza Pepe

Settimanale - Cucina A Sud € 1,00 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 (convertito in legge 27/02/04 n. 46) - art. 1 comma 1 - gr. 140



Il modello
Campagna Amica



Guida gastronomica
Procida da mangiare



Le ricette con i finocchi