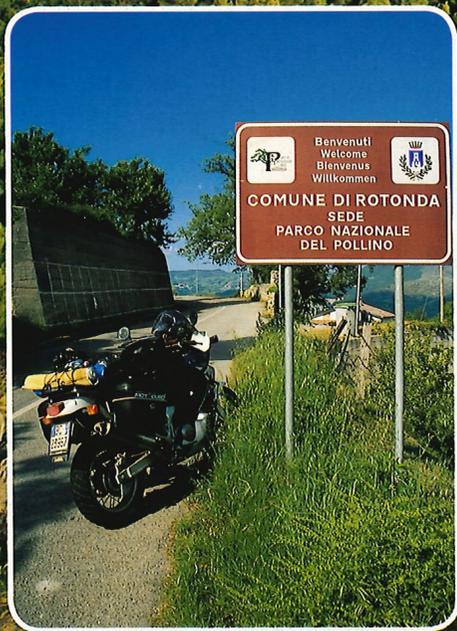


**UN COAST TO COAST NOSTRANO DI RARA BELLEZZA, DAL MAR IONIO AL MAR TIRRENO ATTRAVERSANDO ANCHE IL PARCO DEL POLLINO, UN TERRITORIO IN CUI SI FONDONO PERFETTAMENTE NATURA E STORIA**

*Di Mauro Rossini, foto Giovanni Lamonicia*

# IL PARCO DELLE meraviglie



*Nella foto grande, una spettacolare veduta della Baia di Maratea. Foto piccola, il comune di Rotonda, nel Parco del Pollino.*

L'ingresso in Basilicata può avvenire lungo la litoranea che in questo caso è una delle grandi arterie italiane, la SS 106 Ionica, la splendida strada che correndo lungo la costa collega Taranto con Reggio Calabria. E' una strada piacevole per la guida, però non bisogna farsi prendere la mano sui lunghi rettilinei fiancheggiati da oleandri, con il mare che non si vede ma che s'intuisce ad una certa distanza, perchè sono frequenti i controlli sul traffico. Diversi fiumi solcano questa pianura costiera: furono uno dei motivi che spinsero i Greci ad insediarsi in questa area.

All'orizzonte, se la giornata è limpida, già si vedono i monti coperti di selve del massiccio del Pollino. Non ci vuole molto per arrivare a Policoro, cittadina simpatica con un bel lido a poca distanza e, soprattutto, gli interessanti resti dell'antica città d'Eraclea, che sorgeva su di un lungo colle oggi tutto cosparso di frammenti archeologici.

Anche all'interno della cittadina ci sono molti ruderi; nei pressi del castello baronale c'è un lungo tratto di mura ben conservato. La strada che lascia Policoro corre su lunghi rettilinei attraverso i campi, affacciata sulla valle del Sinni. Puntiamo verso l'interno della

Basilicata, costeggiando il grande lago artificiale ottenuto sbarrando il fiume Sinni. Il paesaggio si fa più mosso e la strada è distesa a curve e saliscendi tra le colline d'ulivi e cipressi, in una terra arsa dal sole. Il cielo è terso e profondo e le nuvole bianche cotonose gli danno un senso di profondità che sarebbe piaciuto ad Ansel Adams e al suo bianconero. Alla fine del lago la valle si restringe e la strada sale con ampie curve verso Colobraro, un piccolo paese fondato verso il XII Secolo sulla cima di un colle, con le case disposte in maniera pittoresca su un pendio ripidissimo.

Appena superato il paese una strada ripida che si attorciglia tra ulivi e querce ci immette nel territorio del Parco nazionale del Pollino, che ha cime coperte di neve per lunghi periodi dell'anno, da novembre a maggio. Dalle sue vette, per chi se la sente di arrampicarsi fino ai 2.200 metri delle cime più alte, si colgono ad occhio nudo, ad ovest, le coste tirreniche di Maratea e ad est il litorale ionico da Sibari a Metaponto. Il Parco è un

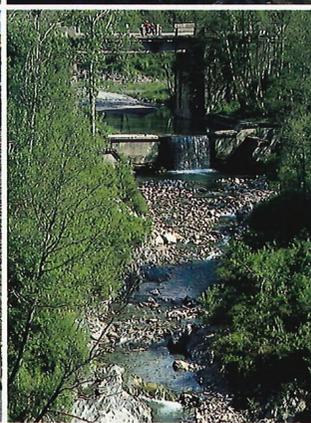
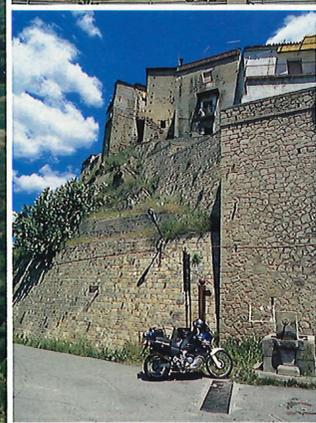
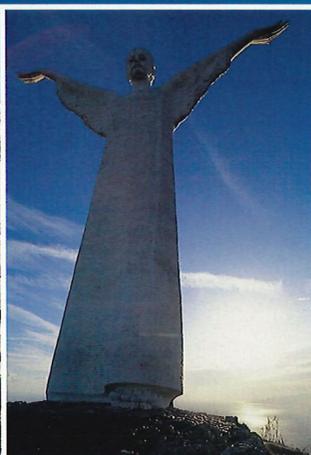
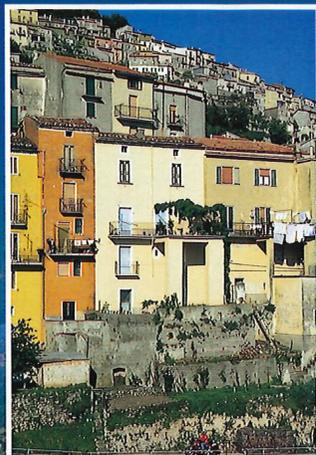
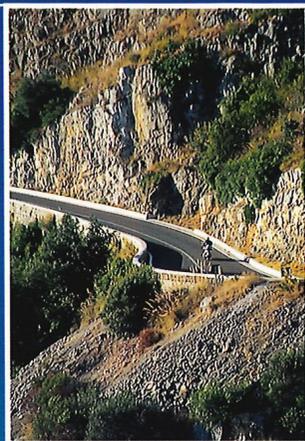
ambiente eccezionale, dove rocce, alberi e animali mutano aspetto da cima a cima e la parte di natura più spettacolare è fatta di rocce dolomitiche, bastioni calcarei, dirupi, gole profondissime, grotte carsiche, rocce di origine vulcanica, di pianori e di pascoli d'alta quota. Un territorio su cui volteggia ancora l'aquila reale, mentre i fitti boschi di faggio e di castagno sono popolati da animali altrove minacciati d'estinzione, come il lupo appenninico, il capriolo d'Orsomarso, il picchio nero, il falco pellegrino. Una natura a volte selvaggia a volte dolce, di prati e pascoli che si integrano perfettamente con le attività tradizionali dell'uomo che abita queste zone, come la coltivazione o l'allevamento.

Rotonda è un paese moderno, nella Valle del Mercure, ma è dominata in alto dai ruderi di un castello che ne tradisce l'origine antica; forse addirittura fondata dalle popolazioni di Merulum per venire poi distrutta dai romani nel 317 a.C. Data storica per il paese il 2 settembre del 1860, quando Garibaldi vi trascorse la notte, come ricorda una lapide nel centro storico. San Severino Lucano, edificato come quasi tutti i borghi della Basilicata sulla cima di una collina, si trova al centro di una rete di sentieri e mulattiere, quindi è il punto ideale da cui partire per salire fino ai 1.977 metri della cima del Pollino.

Castelluccio Inferiore, stranamente, è un borgo di valle, tuttavia non rinuncia a conservare l'aspetto da paese d'origine medioevale, dominato com'è dal massiccio Palazzo Baronale così come Castelluccio Superiore, che come dice il nome sorge alto su un colle ed è sovrastato dai ruderi del castello, che risale forse al XII Secolo. Qui ancora si racconta del leggendario brigante Michele Pezza, o meglio "Fra Diavolo", che pare avesse in questa zona alcuni dei suoi rifugi preferiti. Le faccende storiche in ogni modo sono molto meno importanti dello spettacolo offerto dalle cime più alte del massiccio del Pollino, che hanno a volte nomi un po' strani, tipo il Monte Grattaculo di 1.819 mt., per non parlare dei Cozzi dell'Anticristo, sovrastati dalla Serra del Prete di 2.181 mt. Monti dall'aspetto vagamente dolomitico, coperti da fitti boschi alla base e alti il giusto per conservare un po' di neve fino a stagione inoltrata. Alla fine, anche questo è un viaggio da mare a mare: iniziato sullo Ionio e ter-

minato sul Tirreno in uno dei tratti più emozionanti del Golfo di Policastro, nell'antica e bella cittadina di Maratea. Il paesaggio costiero di Maratea è tipicamente mediterraneo: per una trentina di chilometri tra il Canale di Mezzanotte e la foce del fiume Noce è tutto un magnifico alternarsi di ripide falesie, promontori a picco sul mare, minuscole spiagge sabbiose bagnate da un mare di cristallina limpidezza. Molto bella la semiabbandonata parte antica di Maratea Inferiore, quasi a ridosso del versante roccioso, con i suoi strettissimi vicoli e la sua edilizia semplice ma ricchissima di decorazioni. Prima della sosta in città percorriamo la breve salita che porta alla vetta del Monte San Biagio,

a circa 5 Km. dal centro di Maratea. Qui ci sono i ruderi dell'antico borgo del castello che, circondati da una natura selvatica, creano ambienti architettonici veramente evocativi e la Basilica di San Biagio, il patrono della cittadina, la cui costruzione risale al VI secolo e dove sono conservate numerose opere d'arte. Quello che più colpisce è la "Corcovadeggiate" Statua del Redentore, alta 21 metri, che domina dal 1963 la città e che si vede da tutto il Golfo di Policastro. E qui vale la pena fermarsi per godere della fantastica vista: da una parte il sole che discende verso l'orizzonte, su un mare scintillante, dall'altra quelle aspre montagne che abbiamo percorso per arrivare fin qui.



Sopra, uno degli splendidi tratti di strada costiera. A lato, il Cristo Redentore che sovrasta il territorio più panoramico di Maratea, fu innalzato nel '63; è alto 21 mt. e ha una apertura delle braccia di 19 mt. Le abitazioni di Castelluccio Superiore, a sinistra, sono arrampicate, come in tanti altri paesi della Basilicata, su un ripido pendio.

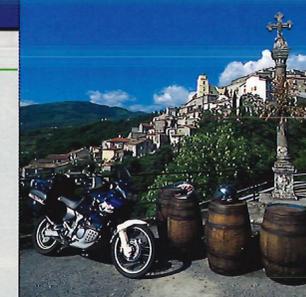
A lato, un suggestivo passaggio sulla strada che da Viggianello, nella foto a sinistra uno scorcio dell'abitato, porta a Francavilla in Sinni.

SAPORI E TRADIZIONI

# Seppie con carciofi

Una frequentatissima festa popolare in onore della Madonna del Pollino, celebra ogni anno la risalita delle greggi ai prati di alta quota e segna l'inizio della primavera e il risveglio di una tradizione culinaria che va dal pesce ai formaggi, alla carne, agli ortaggi. Se Marco Terenzio Marrone dette il nome a questa terra per le sue prelibate lucaniche e soppressate, non da meno furono Orazio, che esaltò "Iacane e ceci" (tagliatelle e ceci), e Apicio, che descrisse la bontà dei legumi di Nerulum, descrivendo i saperi e i sapori di questa terra fucina di arte culinaria. Le terre del Pollino sono le terre del Mezzogiorno che sposano le tradizioni della Calabria e della Basilicata, prendendo il meglio delle tradizioni elleniche, romane, bizantine, francesi e spagnole, avendo l'accortezza di apprezzare e coltivare le spezie che di volta in volta venivano introdotte, usandole per rendere sempre più appetitosi i piatti poveri che la terra offriva. Sul mare si trova ogni tipo di pesce e meritano l'assaggio il pesce spada, le alici in tortiera all'origano. Nell'entroterra, oltre che i formaggi è d'obbligo gustare le salicce, le soppressate,

i prosciutti, ma la gente del luogo ha reso appetitose anche le cotiche in gelatina, le "nuje" (insaccati di interiora di maiale e carne meno pregiata), le "vrajine" (zuppa di legumi con ossa di maiale sotto sale) e le "scorze arrearreje". La "Pullata" è fatta con la coltura dell'erba spontanea, "il puljo", che si trova in ogni campo e introduce all'orto, che ha un culto e una tradizione atavica e dove si producono l'aneto, l'assenzio, lo zafferano, la carota selvatica, il timo, la menta piperita, la liquirizia e l'origano (che qui ha un particolare profumo), oltre che le cipolle di Tropea e Acquaviva, i fagioli di Rotonda, il peperoncino di Senise (portato dalle Antille). In questi orti si coltivano le viti, l'ulivo, le patate, i fagioli, la pulla, le melanzane, i pomodori che vengono conservati in speciali vasi d'argilla per le scorte invernali. In questo pullulare di genuinità e semplicità meritano una particolare menzione le seppie con i carciofi. Per 4 persone, tagliate a tocchetti grossolani circa 600 grammi di seppie pulite e altrettanto fate con la parte tenera di 4 carciofi tagliati a spicchi e immersi in acqua, resa acidula dal succo di un limone. Fate



bollire, per 20 minuti, in circa 2 litri di acqua salata, le parti restanti dei carciofi insieme ad una patata sbucciata. Raccogliete e filtrate il brodo ottenuto. In una padella versate due cucchiai d'olio, lo spicchio di un aglio e una cipolla di Tropea tagliata a fettine. Fate rosolare, togliete l'aglio e versate i carciofi, lasciate ancora rosolare e aggiungete le seppie e un pizzico di pepe aggiungendo di tanto in tanto il brodo di carciofi, avendo cura di tenere la padella coperta, lasciando cuocere per circa 20 minuti. A cottura ultimata aggiungete la patata schiacciata con una forchetta, cospargete con prezzemolo tritato finemente e un filo d'olio crudo. Un bel bicchiere di Cirò completa i sapori di una genuina tradizione.

Toni d'Italia

## VITTO E ALLOGGIO

- **Ristorante "Lo Sgranocchio"**  
Strada statale 106, Km. 425.295. Policoro.  
Tel. 0835/973964.
- **Ristorante "Tratturo del Re"**  
Via Puglia 40. Policoro.  
Tel. 0835/973173.
- **Ristorante "Il Beccaccino"**  
Largo G. Marconi. Castelluccio Inferiore.  
Tel. 0973/662129-662195.
- **Azienda agrituristica "A Civarra"**  
C.da Valli 5/a. Castelluccio Superiore.  
Cell. 333/6172107, 328/1088952.
- **Ristorante "Da Peppe"**  
C.so Garibaldi 13. Castelluccio Superiore.  
Tel. 0973/661251.
- **Ristorante "San Biagio al Cristo"**  
Via Castello 2. Maratea.  
Tel. 0973/870243.
- **Ristorante "Zu Pascali"**  
Via Racia. Maratea.  
Tel. 0973/870242.
- **Informazioni turistiche**  
Parco nazionale del Pollino,  
Via delle Freccie Tricolori 6,  
85048 Rotonda (PZ).  
Tel. 0973/669311; fax 0973/667802;  
www.parcopollino.it.

## ROAD BOOK

Partendo da Policoro percorriamo lunghi rettilinei puntando verso l'interno della Basilicata. Costeggiando il lago artificiale del fiume Sinni arriviamo a Colobaro, dopo il quale una strada che diventa più tormentata ci conduce all'interno del Parco del Pollino. Passando per San Severino Lucano arriviamo a Castelluccio Superiore, dal quale iniziamo la discesa per puntare sul Golfo di Policastro che ci svela l'antica e bella cittadina di Maratea.



© Michelin, estratto dalla carta n. 431, Puglia, Molise, Campania, Calabria, Basilicata. 1/400.000.

