



Slow Food®
Matera

Mercato Agricolo

MAT
della Terra

*Anteprima
al Salone del Gusto*



24 – 26 Giugno 2016
Matera

Piazza San Giovanni



REGIONE BASILICATA



COMUNE DI MATERA



COMUNE DI IRSINA



Camera di Commercio
Matera

Il MAT non è solo un evento. Il **Mercato Agricolo della Terra** è soprattutto un'idea. Così pure il **Carro della Grano** non è un momento di folclore popolare, ma un invito al ritorno alle radici. Nell'idea di **Slow Food**, il MAT e il Carro del Grano sono stati accomunati nell'idea religiosa del carro trionfale della Festa della Bruna, nel prodotto simbolo della cultura alimentare materana rappresentato dal **pane** la cui sacralità è universale.

In una visione unica, Slow Food vuole trasmettere l'idea della unicità della cultura materana e lucana fatta di **riti, tradizioni, cibo, terra, grano, pane, arte e artigianato**. Il MAT vuole essere tutto questo.

In breve il Mercato Agricolo della Terra è Matera, è tutta la Basilicata e Slow Food si fa promotore e interprete della sua gente umile e spesso in ombra ma che è stata capace di tramandarsi saperi e sapienze attraverso il solo e duro lavoro.

In questi giorni di festa del cibo, in **Piazza San Giovanni** non solo si incontreranno i produttori di Caciocavallo Podolico, il pane di farro, il fico secco di Miglionico, il Mischiglio, le olive infornate di Ferrandina, le confetture di Pera Signora, e tanti altri, ma soprattutto sarà in piazza una nuova e bella generazione, quella dei **giovani contadini**, persone che per scelta hanno deciso che **ritornare alla terra** e al suo rispetto che è un valore oltre che occasione di lavoro. Molti di essi hanno ereditato dai loro genitori una **identità** mai sbandierata ma spesso sono passati inosservati e trascurati. Sono invece uomini e donne che **racchiudono preziosi saperi passati nelle loro mani**. È gente umile e schiva che rifugge da palcoscenici e riflettori, ma che ha una identità ben solida. Sarà anche questo il MAT: il teatro del passaggio generazionale sul palcoscenico della **terra come bene a cui voler bene**.

Francesco Linzalone
Slow Food Matera



Programma

Venerdì 24 giugno

ore 19.00 - 24.00

4

Mercato Agricolo della Terra

_ APERTURA MANIFESTAZIONE

- › **Il Banditore** apre il MAT - Mercato Agricolo della Terra
Vito Locantore, accompagnato dalla sua band, con la sua voce vibrante farà rivivere la figura del Banditore attirando l'attenzione su produttori e prodotti... a suo modo.

_ GRANO DURO E IDENTITÀ ALIMENTARE LUCANA

- › Tra i tanti prodotti che caratterizzano la nostra terra, il grano duro è il prodotto principe alla base di una filiera importante che però risente delle mere azioni speculative del mercato. Alla presenza dell'Assessore Luca Braia, i cerealicoltori si interrogano sul futuro della produzione cerealicola lucana e murgiana.

_ MERCATO DEL MAT

- **I cereali lucani** - Cappelli, Saragolla, Carosella, Cresco, Farro, il Mischiglio
- **I Presìdi lucani**
- **Biomio** - I produttori di cibo biologico lucani
- **Braci Lucane**
- **Il forno**
- **Il caseificio**
- **Ortaggi freschi e in conserva**
- **L'oliveto italiano**
- **L'alveare**
- **Fermento lucano**

_ BANCO DI ASSAGGIO DI VINI LUCANI

a cura del Consorzio Vini Matera DOC

_ BANCO DI ASSAGGIO DEI MIGLIORI OLI ITALIANI

selezionati dalla Guida Extravergini 2017 di Slow Food Editore

_ **I LABORATORI**

_ **VISITA AI FRANTOI IPOGEI**

Sabato 25 giugno

ore 10.00 - 24.00

_ **MERCATO DEL MAT**

_ **BANCO DI ASSAGGIO DI VINI LUCANI**
a cura del Consorzio Vini Matera DOC

_ **BANCO DI ASSAGGIO DEI MIGLIORI OLI ITALIANI**
selezionati dalla Guida Extravergini 2017 di Slow Food Editore

_ **I LABORATORI**

_ **VISITA AI FRANTOI IPOGEI**

Domenica 26 giugno

ore 10.00 - 23.00

_ **MERCATO DEL MAT**

_ **BANCO DI ASSAGGIO DI VINI LUCANI**
a cura del Consorzio Vini Matera DOC

_ **BANCO DI ASSAGGIO DEI MIGLIORI OLI ITALIANI**
selezionati dalla Guida Extravergini 2017 di Slow Food Editore

_ **I LABORATORI**

_ **RITI E TRADIZIONI LUCANE**

› U' Pizzicantò - Le torri Umane di Irsina



Gli espositori del MAT

MALTO E LUPPOLO

Birroteca
Matera

PASTICCERIA MONASTERO

S. CHIARA
Pasticceria Artigianale
Altamura (BA)

HELIX ASS. FATTORIE DIDATTICHE

Confetture, miele, formaggi, farina, pasta, cereali, legumi
Matera

MASSERIA POSTICCHIA SABELLI

Caseificio lucano
Lavello (PZ)

LE FOGGE DEL RE

Conserven, miele, pasta, legumi
Altamura (BA)

CALÒ CASEIFICIO

Prodotti caseari
Santeramo (BA)

CONSORZIO VINI MATERA DOC

Vino

L'ANTICA CREDENZA

Prodotti tipici lucani
Matera

AZIENDA APISTICA DI C. DI MAURO

Miele
Massafra (TA)

PANIFICIO LOMBARDI

Taralli e prodotti da forno
Francavilla Fontana (BR)

FATTORIA DEL GALLO ROSSO - LOMBRICÒ

Compost di lombrico
Matera

L'ANTICO CASARO DI DIMILTA ROSA

Caseificio lucano (caciocavallo podolico)
Accettura (MT)

L'ORTO DI LUCANIA

Conserven - Olio
Montescaglioso (MT)

MAGNIFICUS - FICHI E DELIZIE

Fichi secchi
Miglionico (Mt)

ZAFFERANO LUCANO

Zafferano
Lagonegro (PZ)

FUOCO DIVINO

Ristorazione e produzioni proprie, braci lucane (suino nero)
Irsina (MT)

PIANA DEI CARRI

Salumificio
Irsina (MT)

SERREALTE DI SALERNO MARIA G.

Produzione e commercializzazione di pistacchio
San Mauro Forte (MT)

DEGUSTAZIONI DI CASA

VALENTINO
Conserven e ortaggi
Stigliano (MT)

AZIENDA ZOOTEKNICA STELLATO

Caseificio artigianale
Chiaromonte (PZ)

PEZZO LA CORTE

Salumificio
Viggianello (PZ)

I laboratori del MAT

Seguici su fb SlowFood Matera

IL GRANO MACINATO A PIETRA

La storia di una famiglia materana, i Montemurro, meglio noti come “Guastacrocce”, raccontata da giovani che per scelta hanno deciso di coltivare il legume con la terra attraverso i prodotti del loro lavoro: farine di grano duro, miele, frutta, formaggi e latticini.

Testimoni: Francesca, Paolo, Alessandro, Alessandro, Mariella, Filomena, Paolo e Marcella

Attività: degustazione di prodotti aziendali

- Quota € 2,50

ANDIAMO A FARE IL PANE

Attività: Massimo Cifarelli e Patrizia Perrone, giovani ed esperti fornai, dimostreranno “manualmente” come l’arte di fare il pane di Matera è rimasta immutata nel tempo: semola locale, acqua, sale e lievito madre. Seguirà la degustazione di alcune tipologie di pane in abbinamento ad alcuni tra i migliori oli italiani selezionati dalla guida Extravergini 2017 di Slow Food Editore. Gadget: il “quartino” di pane.

Testimoni: Patrizia Perrone e Massimo Cifarelli

- Quota € 2,00



LE SIGNORE DELLA PASTA

Irrinunciabile tradizione quella della pasta fresca fatta a mano che dimostra tutta la sua qualità solo quando la materia prima è scelta con competenza. Breve corso-dimostrazione sulla pasta fresca

tenuto dalle **signore della pasta**: orecchiette, cavatelli, capunti, manate, strascinate, scorze di mandola, ferricelli ecc. Porterete con voi un sacchetto di semola per “esercitarvi”.

Testimoni: Le signore della pasta fresca lucana

- Quota: € 2,00



ZAFFERANI LUCANI

Lagonegro, Matera, Rotonda. Le signore color zafferano. Da diverse aree della regione, quasi contemporaneamente tre produttori, per lo più donne, si sono rivolti alla produzione di questa pianta il cui pistillo è prezioso. Le signore color zafferano esporranno le ragioni della loro scelta e le proprietà di questo fiore tanto prezioso quanto misterioso.

Testimoni: Mimma, Brunella e Ivan

Attività: degustazione di tre pietanze (Basmati di Sibari, pecorino con miele allo zafferano e un dolce) aromatizzate con zafferano lucano in abbinamento a due vini bianchi

- Quota € 2,50

BIO MIO

Saragolla, Carosella, Cappelli, Farro, Cresco non sono nomi di fantasia ma antiche varietà di cereali riscoperte e coltivate con successo da giovani agricoltori che delle tecniche di “biologico” ne hanno fatto una scelta di vita. Degustazione di pane, ortaggi, frutta, formaggi, e vini... tutti biologici.

Vini biologici: Ierinò, Lucanico, Mastrangelo

Attività: degustazione pane di Farro e integrale con 3 formaggi e tre vini tutto biologico

- Quota € 2,50

MATERANI!!!!

I Primitivi Materani. Il più caratteristico e autoctono dei vitigni materani è descritto da tre produttori come ribelle, generoso, ricco.

Testimoni: tre produttori lucani dalla Murgia alla costa jonica

Attività: Abbinamento con piatti della tradizione materana ovviamente capaci di sostenere lo spesso-re e la complessità di questo vitigno così robusto.

- Quota € 3,00

**FERMENTO LUCANO E NUOVI SALUMI**

Emergenti Brewers meridionali

Testimoni: Mimmo Cardinale, giovane appassionato e competente Homebrewer

Attività: 4 salumi di suino nero lucano (prosciutto cotto, capocollo, spalla cotta e pancetta) si sposano con 4 birre artigianali meridionali.

- Quota € 3,00

LA PASTA FILATA E PECORINI: INVENZIONI TUTTE NOSTRE

Pallone di Gravina, Manteca, Pecorone di Forenza, Pecorino di Chiaromonte, Caciocavallo podolico lucano: eccellenze del caseificio murgiano i cui sapori e profumi riportano ai nostri pascoli brulli ma ricchi.

Testimoni: Michele Polignieri, fiduciario di Slow Food Murge, guiderà un impegnativo percorso tra profumi e sapori intensi

Attività: degustazione di formaggi: Pallone di Gravina, Manteca, Pecorone di Forenza, Pecorino di Chiaromonte, Caciocavallo podolico lucano.

- Quota € 2,50



I DOLCETTI DELLE CLARISSE

La dolcezza delle Mandorle di Toritto, Presidio Slow Food, viene impreziosita e valorizzata dalle esperte mani delle Clarisse del Monastero di Altamura che da generazioni si tramandano antiche ricette ma soprattutto cura e rigore.

Testimoni: Michele Cornacchia, responsabile della Pasticceria del Monastero e Francesco Fiore, chef pasticciere, raccontano la storia di questi deliziosi dolcetti di mandorla.

Attività: degustazione di alcuni dei dolcetti del Monastero in abbonamento ad alcuni rosoli e passiti.

- Quota € 2,50

Produttori di cultura

PRESENTAZIONE DEL VOLUME

“MIO NONNO FACEVA LE MOZZARELLE”

DI ELENA BALDASSARRE

Molti dei materani di una certa età, hanno ancora vivo il ricordo della morbida dolcezza del cestino di panna di Baldassarre, il pioniere dei latticini nella città dei Sassi. Elena disegna storie, vicende familiari, profili di personaggi che ruotavano all'uomo di Santeramo, Pancrazio, che ha portato il mondo delle mozzarelle a Matera. Al termine un casaro dimostrerà la tecnica della filatura della cagliata.



UN CONTADINO, UN MUGNAIO E UN FORNAIO

Storie di uomini e grano: tre uomini non più giovanissimi sono stati scelti come testimoni di una tradizione cerealicola che nasce dai campi di grano maturo, passa attraverso i labirinti del mulino e si trasforma in fragrante pane in panifici dove si usano ancora le braccia e le mani.

Testimoni: Damiano Gaudiano, Antonio Careccia, e Santino Perrone.

I FRANTOI IPOGEI DI MATERA

Visite guidate ai frantoi Miccolis e Montemurro alla scoperta di un mondo di lavoro sotterraneo e del passato.

- Quota € 2,50
- Info e prenotazioni: Brunella 345 8368855 / Gaia 392 8198967
materaslowfood@gmail.com

Segreteria manifestazione

Pina 349 8704864

Francesco 339 3792491

materaslowfood@gmail.com

Mercato Agricolo

MAT
della Terra

Seguici sui nostri social!

📷 mat_italy

🐦 @mat_italy

🍷 Slow Food Matera

www.mercatoagricolodellaterra.com

Organizzatori



Slow Food®
Matera

Condotta di Matera

Via Petrarca, 25 - 75100 Matera

Referente: Prof. Francesco Linzalone

cell (+39) 339 3792491

materaslowfood@gmail.com

C.F. 93055990779



CNA

Via degli Aragonesi, 26/A

75100 Matera

Tel. 0835 387744

Fax 0835 271831

segreteria.mt@cna.it



In collaborazione con



FESTA DELLA BRUNA
2 LUGLIO

Associazione Maria SS. della Bruna



PANE DI MATERA
C O N S O R Z I O

GE Edizioni
Graficom

Via del Commercio, sn - Matera

www.graficommt.it

Tel./Fax 0835 381852

info@graficommt.it