

di VITO SACCO

AMSTERDAM – “Tradizione e innovazione per uno sviluppo umano e sostenibile: cibo, habitat, tecnica. Il contributo di Matera Capitale Europea della Cultura 2019” è il titolo del convegno che si è svolto ad Amsterdam l'8 giugno scorso, organizzato dall'Italian Professionals Netherlands e dalla delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Amsterdam-Leiden, in collaborazione con il gruppo materano della stessa Accademia. L'iniziativa, tenuta nella prestigiosa cornice dell'Hilton Hotel e con la nutrita presenza di un pubblico selezionato, tra cui l'ambasciatore italiano nei Paesi Bassi, ha inteso promuovere l'immagine di Matera e della Basilicata in Olanda. Nel corso del convegno, seguito in streaming, Vincenzo Toscani, dell'Italian Professionals Netherlands, si è soffermato su “Matera vista d'oltrefrontiera. Ciò che di Matera abbiamo sentito raccontare. Il sogno che ci affascina. La realtà che ci seduce”; Ettore Bove, dell'Università della Basilicata, ha invece sviluppato il tema “Cosa qualifica Matera in relazione al cibo? Cosa ci comunicano gli ingredienti e i piatti della cucina ma-

Un convegno per promuovere la città dei Sassi Matera 2019 nella terra dei tulipani



Il convegno che si è svolto ad Amsterdam

terana? Le caratteristiche della resilienza. La sostenibilità. La convivialità e il benessere comune. La vita lenta”; Marilena Tralli, delegata di Matera dell'Accademia Italiana della Cucina, ha poi illustrato “Matera: una città due economie. Abitare in superficie, in profondità e in altezza. Spazio, tempo, relazioni umane di una città che evolve”. L'intervento di carattere storico, tenuto da Carmela Biscaglia, della Deputazione di Storia Patria per la Lucania. Istituto per gli Studi storici dall'Antichità all'Età contemporanea, su “La grande bellezza. La secolare tradizione di interscambio

culturale: pellegrini, cavalieri, viaggiatori. Da Henri Cartier-Bresson a Fosco Maraini. Matera e la Basilicata negli anni Cinquanta attraverso i grandi fotografi del Novecento. Come coniugare tradizione e innovazione senza perdere la propria identità?” si è completato con la proiezione di foto scattate in Basilicata da fotografi che hanno scritto la storia della fotografia mondiale del Novecento. Si tratta di un eccezionale patrimonio di immagini prodotte nel secondo dopoguerra, che segnano Matera e l'intera regione con lo stigma della bellezza e tramandano alle ge-

nerazioni future un contesto storico-culturale ancora non contaminato dalla modernità. Un contesto dal fascino particolare, quello di Matera, la città più antica d'Europa e una delle città ancora abitate più antiche del mondo, la terza dopo Aleppo in Siria e Gerico in Cisgiordania. Al convegno sono intervenuti anche Roberto Pasolini, direttore esecutivo Affari istituzionali e Relazioni esterne della Total E&P Italia, su “Cuore, intelletto e anima assieme: fra timori e opportunità, cosa significa estrarre l'energia della Basilicata. Attività e modalità di intervento di Total” e Fernando Ponte, albergatore della Corte San Pietro di Matera, che ha illustrato l'importanza dell'albergo diffuso quale nuova e raffinata forma di ospitalità e di riutilizzo di antiche strutture abitative dei Sassi. Al convegno, coordinato da Leo Giannotti, dell'Accademia Italiana della Cucina e Ipn, arricchito da poesie di autori italiani e lucani, tra cui Orazio, Pierro, Scotellaro e Sinisgalli, recitate da Gianfelice D'Accolti e da brani eseguiti al clarinetto da Letizia Maulà, è seguita una cena con prodotti materani, preparata dal noto chef di livello mondiale Franz Conde.