

# ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

[www.origineonline.it](http://www.origineonline.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



# Amphora, al Sud la cucina riparte dal Mediterraneo

GIUSEPPE  
LO RUSSO

**C**erco «amphora» sul mio vecchio vocabolario di latino e leggo che è voce d'origine greca composta da «amphi», da ambo le parti, e «pherein», portare. Un vaso a due anse, quindi, un antico contenitore con il quale, o meglio, dentro il quale ha circolato



AMPHORA  
ALTA SCUOLA DI GASTRONOMIA MEDITERRANEA

*Si tratta di un centro didattico e al contempo di studio che mette in comunicazione le culture gastronomiche delle regioni meridionali della Penisola con quelle dei Paesi dell'area mediterranea.*

*Una scommessa nel cuore rurale della Basilicata*

a lungo per il Mediterraneo ogni genere di mercanzia, dal vino all'olio, all'orzo, al grano, fino al *garum*, la salsa multiuso consumata dai Romani ricavata dalle interiora di pesce.

Quale nome più appropriato, sto pensando, per una scuola che nel suo programma istituzionale persegue la formazione di eccellenza per operatori di cucini-

na e di sala, partendo dal patrimonio di alimenti, tecniche e stili alimentari ereditati dall'area mediterranea? Già, perché al termine «Amphora», così evocativo e ricco di connotazioni, segue, più esplicita, la dicitura: Alta Scuola di Gastronomia Mediterranea. La scuola è nata nell'aprile 2009 in provincia di Potenza, su iniziativa di Aristeo (Società consortile per lo sviluppo turistico mediterraneo), della Confesercenti della Provincia di Potenza, della Confederazione italiana agricoltori (Cia) regionale e, infine, di Laura Lamiranda, che la presiede.

Di alimentazione e cucina mediterranea, popolarmente confusa con la dieta mediterranea, se ne parla e scrive ormai da almeno trent'anni, e nel frattempo per tutta la Penisola sono andate fiorendo le scuole, i master, i corsi di specializzazione dedicati alla cucina e all'alimentazione. Dov'è allora la novità di questa scuola?

## L'EREDITÀ MEDITERRANEA

È quello che cercherò di capire qui a Le Masserie del Falco, in contrada Reddito degli Angeli, un villaggio rurale nella campagna fra Acerenza e Forenza, piccoli centri a una cinquantina di chilometri da Potenza. È qui, infatti, che Amphora ha la sua sede operativa, una sede spettacolare e di grande fascino, situata in uno scenografico paesaggio aperto di seminativi, pascoli e boschi. Il complesso – dotato di aule didattiche modernamente attrezzate per giovani cuochi, addetti di sala e barman – è gestito dalla famiglia Lamiranda. Certo, non tutti i componenti sono impegnati a tempo pieno nella conduzione, ma comunque ognuno è in qualche modo coinvolto, solidale e collaborativo con il capofamiglia, che del progetto è l'ideatore e l'infaticabile realizzatore.

Saverio Lamiranda, amministratore delegato della scuola, mi riceve nella segreteria, ricavata dalla ristrutturazione di un vecchio fabbricato rurale in pietra. Siamo

a 600 metri di altezza e la giornata è fredda. Ci accomodiamo davanti a un camino acceso e a lui chiedo di spiegarmi com'è nato il progetto Amphora.

«La scuola nasce dalla considerazione che il nostro Sud agricolo è ricco di prodotti unici per qualità e varietà – risponde – ma quello che manca è la consapevolezza, il riconoscimento collettivo di questo patrimonio e, naturalmente, le conoscenze e la professionalità indispensabili per la sua valorizzazione».

Da questa prima dichiarazione la discussione si allarga naturalmente al tema della bioagrodiversità, si citano la melanzana di Rotonda o le 13 diverse varietà di fagioli che si producono a Sarconi, per passare ai formaggi, al Pecorino di Moliterno (Potenza), a quello abruzzese di Farindola (Pescara), per arrivare alla colatura di alici di Cetara (Salerno), da considerare una vera e propria reliquia gastronomica, una memoria del *garum* latino che citavo all'inizio. D'accordo. Ma il Mediterraneo?

«Beh, non sono io a dirlo – si schermisce Lamiranda – ma è provata ed evidente l'eredità mediterranea che è passata nella cultura gastronomica, delle cucine meridionali soprattutto, nelle materie prime, nelle tecniche, negli stili alimentari e anche nel diverso modo di servire e di condividere il pasto».

Dunque un'eredità non solo materiale, ma culturale, di saperi, aggiungo io. «Certo – incalza – e di qui la necessità di un centro didattico e insieme di studio che metta in comunicazione le culture gastronomiche delle regioni meridionali della Penisola con

quelle dei Paesi dell'area mediterranea».

Tutto questo realizzato nel cuore più antico del nostro Sud, la Basilicata, che nella sua originaria denominazione di Lucania si rifà ai suoi primi abitanti, i Licii, una popolazione indoeuropea proveniente dalla costa meridionale dell'Anatolia.

E non sono in molti a sapere che è proprio in queste terre che regnò il mitologico Italo, re degli Eno-



Una delle moderne strutture dell'Alta Scuola di Gastronomia Mediterranea Amphora

tri, dal cui nome venne quello di Italia.

Dal 2010 i Paesi dell'area mediterranea si apriranno al libero scambio con quelli dell'Unione Europea e tutti si interrogano sulle conseguenze di questa apertura: sarà un danno o piuttosto un'opportunità per il comparto agroalimentare del Mezzogiorno?

«Per Amphora che ha come riferimento il Mediterraneo – risponde Lamiranda – questo cambiamento rappresenta un elemento, se non uno strumento, di internazionalizzazione dei prodotti e della cucina meridionale, una sorta di passato nobile da vantare e con cui presentarsi sul mercato mondiale, dove proprio la globalizzazione ha stimolato una richiesta sempre crescente di prodotti di qualità e non omologati». E questo con un evidente vantaggio per il mantenimento delle produzioni tipiche e tradizionali legate al territorio, dei suoi produttori e trasformatori.

«E in proposito segnalo un appuntamento – dice Lamiranda. Dal 20 al 22 maggio 2010 abbiamo organizzato un convegno internazionale in cui si tratteranno tutti questi temi, con un riguardo, evidentemente, all'aspetto economico dell'intera filiera, dalla terra alla tavola. Per l'occasione – aggiunge sorridendo – sembra confermata la presenza del presidente della Commissione agricoltura della Camera e del ministro del turismo». Dall'altra parte, per non dimenticare l'oggetto prioritario della sua costituzione, la scuola s'impegna a fornire a giovani diplomati degli istituti alberghieri del Mezzogiorno e del Mediterraneo, nonché a lavoratori e operatori del settore dell'enogastronomia e del turismo, una conoscenza dei prodotti che arrivano sulla tavola... passando dai fornelli, per licenziare alla fine operatori altamente professionali.

### UN CAMPUS RURALE

La scuola, considerata la sua ubicazione rurale, è destinata a configurarsi come un campus in grado di ospitare nel-



le sue strutture fino a 40 corsisti. Riconosciuta dal Piano turistico regionale fra gli enti da sostenere, Amphora si è assicurata l'appoggio e il patrocinio di università, soggetti istituzionali e di categoria per lo svolgimento del suo compito, e ha già avviato un programma delle ini-



### Amphora

Alta Scuola di Gastronomia Mediterranea  
Contrada Reddito degli Angeli  
85023 Foreza (Potenza)  
Tel. 0971.773867 - Fax 1786029931  
amphora.scuola@fiscali.it

ziative. Pronto a partire un corso di 1.000 ore per esperti di cucina mediterranea, sala e bar, mentre sono allo studio un altro corso di 250 ore di qualificazione per primi piatti, secondi, dolci e gelati, nonché seminari di aggiornamento e qualificazione per le strutture agrituristiche e di turismo rurale. Intanto, a sostegno dell'anno accademico 2009-2010, la Camera di commercio di Potenza ha deliberato il riconoscimento di 4 borse di studio, e lo stesso ha fatto la Comunità montana dell'Alto Basso.

Inoltre, sono in fase di sottoscrizione accordi di collaborazione con gli istituti alberghieri e si è avviato un rapporto di interlocuzione con tutte le altre Province del Mezzogiorno. Per la didattica è stato sottoscritto uno specifico accordo di collaborazione con la scuola Cast Alimenti (Centro arte, scienza e tecnologia dell'alimento) di Brescia.

Per il futuro, assai prossimo nelle ambizioni di Saverio Lamiranda, ci sono la costituzione di un fondo librario a disposizione degli studenti, con saggi, manuali e ricettari sulla cucina del Mediterraneo, e la pubblicazione di un ricettario

ottocentesco napoletano, riproposto in un'edizione anastatica.

### PERCHÉ?

Per tutto il tempo della nostra chiacchierata, dietro di noi Laura, la giovane presidente della scuola, coadiuvata da una collaboratrice, non ha mai smesso di utilizzare il computer e rispondere al telefono. Usciamo nella campagna e, mentre faccio per rientrare in macchina, mi viene istintivo fare al mio accompagnatore un'ultima, semplice domanda: perché?

«Perché? – scherza lui alzando le spalle. Perché sono uno che crede ancora che l'asino vola».

Da meridionale credo di capire a cosa stia pensando.

Giuseppe Lo Russo