

RISTORANTI

I 10 ristoranti migliori di Matera



SFOGLIA GALLERY



I 10 ristoranti migliori di Matera

i sassi. Patrimonio mondiale dell'Unesco, sembrano un gigantesco presepe e finché non si visitano sembra incredibile immaginarlo. Al tempo stesso, si resta di stucco entrando in molti locali caratteristici della città lucana, che l'anno prossimo sarà **Capitale Europea della Cultura**, con la prevedibile invasione di turisti. Una ragione di più per anticipare i tempi e visitarla ora.



L'anno prossimo la cittadina lucana sarà capitale europea della cultura (e quindi invasa dai turisti). Meglio anticipare tutti. Scoprendo che ci sono posti suggestivi e dove si mangia bene. La nostra selezione

7 JUN, 2018

di **MAURIZIO BERTERA**



812

La parte più sorprendente dell'Italia si trova proprio nei suoi angoli più remoti. **Matera** è uno di questi. Ha una storia incredibile, fatta di vita quotidiana vissuta fino alla metà del secolo scorso in quelle case di pietra che sono

I 10 ristoranti migliori di Matera

La designazione ha avuto più effetti: maggior interesse in generale (prima *Masterchef* ha fatto una prova esterna, poi *4 Ristoranti* di Alessandro Borghese ha ambientato una puntata) e un evidente rinascita della ristorazione, che ora affianca ai locali tradizionali qualche bella novità, creata da giovani del posto. È una cucina «povera», quella lucana, che si basa sui prodotti della terra, le carni e i latticini derivanti dagli allevamenti ovini e il maiale. Fra i prodotti che si ricavano dal suino il più celebre, fin dai tempi della antica Roma, è la **salsiccia** (*o lucanica*) dal maiale della regione, in genere magro perché pascola sulle montagne insieme a pecore e agnelli. Altro alimento fondamentale nella gastronomia lucana è il **pane** fatto con semola di grano duro, elemento base anche della maggioranza dei primi piatti come **le lagane o gli strascinati**. Ma meritano un assaggio anche i **salumi** (Ventresca e Pezzente) e i **formaggi**

(Canestrato e Pecorino di Filiano) mentre tra le verdure spiccano **i peperoni cruschi di Senise**, le **melanzana rosse** e i **fagioli bianchi di Rotonda**.

LEGGI ANCHE

[Perché innamorarsi di Castelmezzano](#)

E fuori Matera? Un'escursione golosa merita sicuramente: a 44 km di strada, a Bernalda, c'è **La Locandiera**, osteria gestita da una famiglia al femminile: Mariangela, Clara e Maria. Qui si vive e si fa la storia della cucina locale: piatti impeccabili e gustosi, che affondano a piene mani nella tradizione. Da provare i maccheroncini con crema di ceci e pomodori secchi, la guancia di maialina all'aglianico, la sagn ca' mddich arricchita dal Peperone di Senise IGP. E se la cucina non vi

I 10 ristoranti migliori di Matera

basta provate a dare un'occhiata alla cantina, la più ricca e raffinata di tutta la regione. Non a caso, per il Gambero Rosso è una delle migliori osterie italiane.



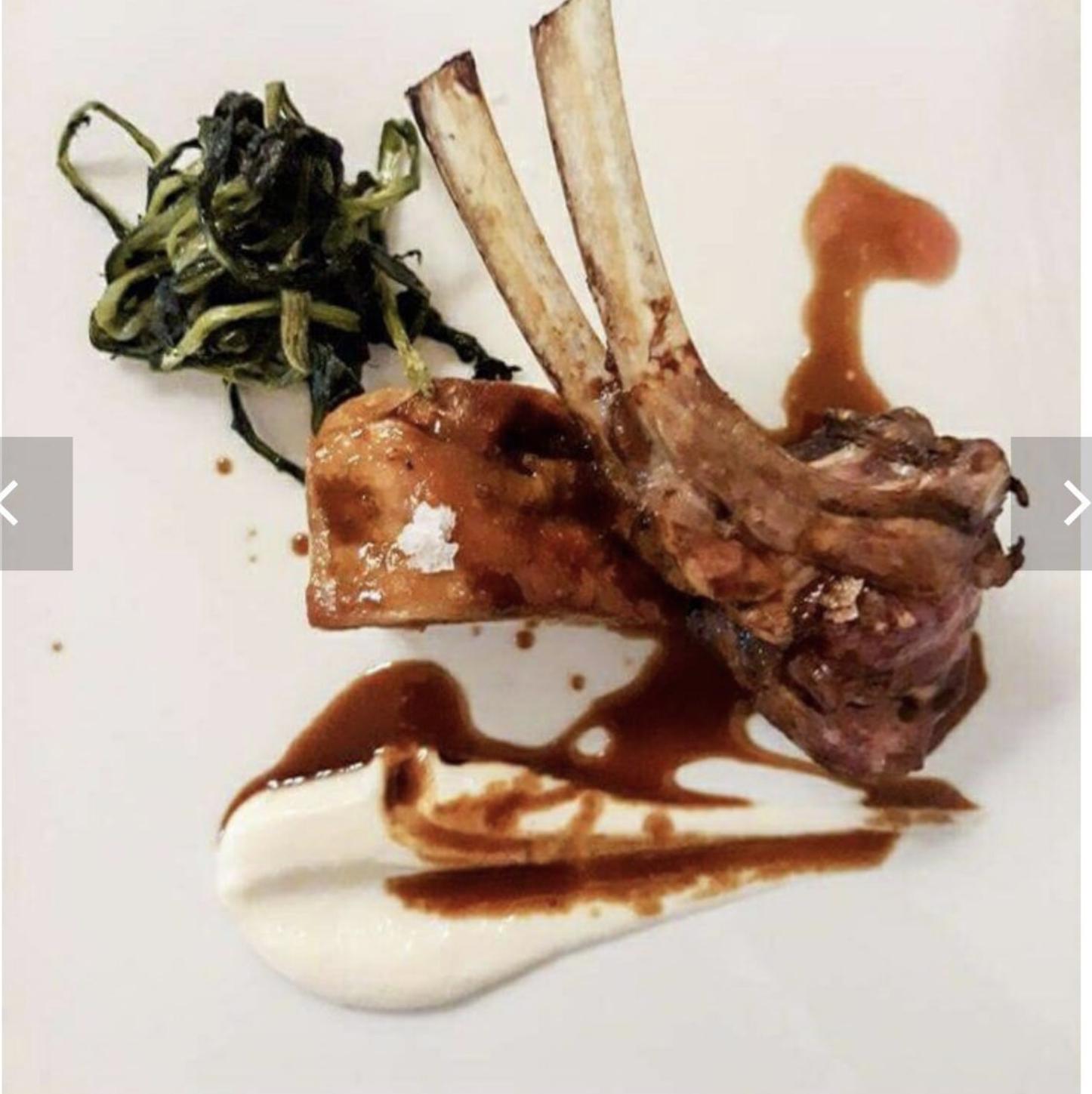
SETTEMBRE
Gastronomico
2018





1 Baccanti

Nella zona più suggestiva dei Sassi, un ristorante ambientato tra antiche grotte, ma la cucina, pur tenendo nel dovuto conto le tradizioni locali, è moderna e interessante: calzoncelli di ricotta fatti a mano; baccalà con pesto di fichi secchi; costolette di agnello con mele e cicorielle. Grandi vini lucani.
<http://www.baccantiristorante.it/it/home/>



4 Dimora Ulmo

Dietro questo nuovo locale, c'è un gruppo di giovani materani con esperienze da Bottura e Crippa. Si vede: cucina di rivisitazione dei classici locali, con eleganza e precisione, in piatto come l'agnello croccante (lucano) e la sua salsa con cavolo e cicorielle. In breve tempo, sarà il numero 1 in regione.

<http://www.dimoraulmo.it/>



5 Area 8

Il posto simbolo della rinascita (e della movida) materana. Agenzia di produzione e marketing di giorno, café e teatro di notte: massima creatività nei Sassi e lunga lista di drink - i più buoni della città - per accompagnare sfizi salati di ogni tipo. Giovedì, venerdì e sabato chiude alle tre di notte.

<http://www.area8.it/>



7 Sottozero

Curiosamente richiama nel nome basse temperature. Ci sono in effetti anche i gelati, ma il locale è famosissimo per i suoi inimitabili panzerotti. A completare la gamma anche i buoni "rustici", calzoni al forno e specialità varie in genere salate ma anche la pasticceria non è male.

Tel: 0835 333652



8 EGO

Acronimo di Enoteca Gourmet Origini, segna il ritorno a Matera di un giovane talento - Nicola Popolizio - cresciuto con Felice Lo Basso. Stile minimal, cucina a vista e piatti del territorio, rivisti con grande classe vedi il raviolo di cacio podolico con polvere di caffè croccante al peperone di Senise.

<https://egogourmet.it>