



N. L. T.



Ho trovato su **la Repubblica** un articolo di Francesca Ciancio che riproduco integralmente, *ac catasta to* da me.

NEL CUORE DEL POLLINO
UNA CATASTA PER CONOSCERE
(e assaggiare)
CA LABRIA E BASILI CATA sta volta
è la volta buona

Ac catasta re significa inserire un immobile in una mappa, in questo caso turistica.

L'Italia è il Paese dei centri polifunzionali **vuoti** .
Sul Pollino **pini loricati svuotati** , incendiati e distrutti .

Tantissime strutture disseminate sul territorio che non sempre hanno avuto una destinazione funzionale allo scopo, ovvero quella di servire a **qualcosa**, piuttosto quello di servire a **qualcuno**.

Non è la fine che tocca alla **CATASTA**, la struttura nata nel **Parco del Pollino** che, da luglio, è diventata un **hub turistico** , dotato di uno spazio didattico-espositivo e di una libreria dedicata al Pollino, luogo in cui già si svolgono eventi culturali e formativi.

Il **cuore** goloso della struttura architettonica è la **cucina** ispirata alle tradizioni **culinarie** di Basilicata e Calabria, le due regioni divise dalla carta geografica, ma che hanno **comunità** spesso senza soluzione di **continuità**. Il **contenitore**, un'opera architettonica ricoperta da centinaia di **tronchi** , si avvale dei **contenuti** di un gruppo di amici che di questo territorio da anni sono **promotori** e **ambasciatori** .

Sono **Giovanni** Gagliardi, **Donato** Sabatella, **Sergio** Senatore e **Manuela** Laiacona, professionisti nell'ambito dell'energia rinnovabile e della comunicazione che con la loro società cooperativa-impresa sociale hanno partecipato al bando pubblicato nell'aprile 2020, in pieno lockdown.

Sergio, ingegnere meccanico, parla di un sogno premonitore: *io, amante delle montagne lucano-calabre, ho sognato di occuparmi di questo posto.*

*L'indomani chiamo **Giovanni** e **Donato**, le uniche due persone con cui potevo pensare di affrontare un progetto del genere.*

Giovanni è il più grande sostenitore del vino calabrese - con tanto di sito dedicato - e organizzatore di eventi per il comparto agroalimentare, Donato è esperto di amministrazione, finanza e sviluppo di progetti nella green economy.

Manuela, siciliana, è una firma nota dell'enogastronomia, innamorata dell'autenticità del posto.

Lei e Giovanni hanno fatto conoscere i giovani chef calabresi al mondo grazie a un format di loro ideazione.

Un sogno, come tanti in questo periodo, figlio dell'effetto pandemia, ovvero cambiare stile di vita, fare qualcosa all'aperto, rendersi utile alla comunità: *veniamo tutti dal mondo dell'associazionismo* - racconta Giovanni - *ma i nostri lavori ci stavano un po' alla volta allontanando dall'idea della collettività e anche da una certa spensieratezza creativa.*



Un **hub** come questo, così malleabile dal punto di vista delle idee, è un laboratorio perfetto.

Tutti amanti delle cose buone e possibilmente artigianali e sostenibili, i quattro hanno lavorato subito al menu di **Catasta**, partendo dall'approvvigionamento: *al momento abbiamo un paniere di prodotti - spiega Manuela - frutto di una ricerca nel mondo produttivo locale, che comprende anche Dop, Igp e Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali, ndr) che vengono utilizzati nelle nostre ricette, in vendita in bottega e sul nostro e-commerce. Abbiamo inoltre un'enoteca e una olioteca.*

L'attività di scouting parte da lontano ed è in continuo aggiornamento.

Abbiamo cercato a fondo, ad esempio, ottimi produttori di salumi che ci garantiscono serietà negli allevamenti e nella trasformazione.

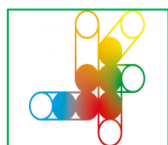
Abbiamo i vini della Doc Pollino, i formaggi realizzati con i tanti lattini genuini del Parco e poi le patate del Pollino, il riso di Sibari, i legumi del territorio come il fagiolo bianco, il poverello di Rotonda e la lenticchia di Mormanno.



Puntiamo anche molto sul bancone bar di otto metri per caffetteria e aperitivi, ma chi fa colazione da noi non trova croissant o brioche, piuttosto fa la zuppa di latte come si usa da queste parti, intingendo i biscotti di grano Carosello a forma di otto leggermente salati nel latte, oppure usarli per l'happy hour, inzuppandoli nel vino. Chi sceglie il salato ha tutta la norcineria locale e le uova di galline al pascolo. Bocconotti e savoiard.

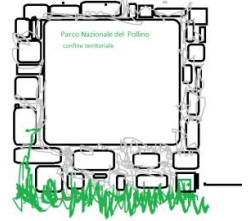
Scorrendo la lista delle proposte tutto ha il sapore di un territorio che si estende per oltre 190 mila ettari e nel quale vivono 170 mila persone in 56 comuni, numeri che fanno di questa realtà naturale il parco più composito d'Europa. Ospita le **vette più alte del Sud** - superando i 2.000 metri - ma è anche compreso tra due **mari**, il **Tirreno** e lo **Jonio**.

*Un clima così variegato ha fatto del **Parco** uno dei luoghi più ricchi di piante, fiori ed erbe officinali del Paese* - continua la giornalista - *e da noi tutto questo si traduce in tisane e succhi di frutta autoctona del **Pollino**.*



La Catasta è nel territorio di Morano ma soprattutto - aggiunge Donato - lo svincolo di

Campotenese sulla **A2** porta in pochissimo tempo qui, a uno dei 70 geositi riconosciuti dall'Unesco.



La **Catasta** è anche concepita come una porta d'ingresso, non solo tra le due regioni, ma anche l'entrata in un mondo calabro-lucano che ha la neve alcuni mesi l'anno; che custodisce alberi fra i più antichi e grandi al mondo, i pini loricati; che è un luogo di accoglienza per trekker e biker, sempre più numerosi dalle nostre parti.

Mi piace ricordare che alle spalle della struttura corre un tratto della Morano-Mormanno della **Ciclovía dei Parchi della Calabria**, classificata prima nel concorso sul cicloturismo italiano Green Road Award 2021.

Questo è davvero uno spazio di e per tutti, a cominciare dagli **operatori locali** che abbiamo coinvolto fin dal bando - una quarantina circa - come le guide del Parco, il Cai, le società di rafting, di tiro con l'arco, editori specializzati su pubblicazioni naturaliste e c'è anche un artigiano di sedie impagliate che produce lo stesso modello dagli anni '50 e che abbiamo scelto per le nostre sedute.



Morano Calabro - L'anima della **Catasta** è in continuo divenire e le stagioni vuole viverele tutte: *il Parco ci ha chiesto di garantire l'apertura per sei mesi - racconta Gagliardi - ma il nostro obiettivo è di rimanere aperti sempre. Ci interessa tanto*

l'escursionista quanto l'automobilista che sceglie noi per una pausa caffè. Non vogliamo tener aperto per cena invece, perché potremmo far concorrenza ai ristoratori.

Ci piacerebbe invece che alcuni di loro firmassero un po' di piatti in esclusiva per il nostro menu. Ci stiamo lavorando e siamo a buon punto. Per ora puntiamo sull'esperienza di Cesare Grazioli, ex sous chef di Gennaro di Pace dell'osteria Porta del Vaglio.

A lui vengono affidati i piatti di casa come i maccheroni al sugo di polpette, le zuppe con le verdure di stagione, i rasckatiell di miskiglio, lagane e fasuli, i gnummarièdde e valorizziamo i pezzi meno nobili della carne.

campotenese



catasta - C ampotenese a ttività t uristiche, a zioni s t a bil ite

in passato ma poco segu ite