

DAI FORMAGGI AGLI ORTAGGI, PASSANDO PER OLI E VINI

# I sapori della Basilicata nella Grande Mela

Si è svolto a New York l'evento internazionale per presentare e promuovere i prodotti della Basilicata. In futuro ai canali consueti di marketing si affiancherà il coinvolgimento degli oriundi lucani nel mondo



**T**ra i grattacieli di New York, nelle affollatissime strade della città che non dorme mai, si diffonde l'odore dei peperoni cruschi di Senise. Autentici e genuini, i prodotti lucani attraversano l'oceano per approdare sul mercato internazionale e soddisfare i palati di tanti consumatori. Tra le esperienze più significative che hanno visto le bontà lucane protagoniste sulle tavole a stelle e strisce, la missione condotta lo scorso gennaio dall'Ufficio promozione immagine della Giunta regionale, in collaborazione con il Dipartimento agricoltura. Trentasei le aziende lucane che hanno presentato i propri prodotti nel prestigioso gourmet market Di Palo's Fine Food, indirizzo noto a Manhattan ai cacciatori della vera autenticità.

## Prelibatezze dalla terra di origine

Conoscenza, ricerca e accurata selezione contraddistinguono la scelta dei formaggi proposti da Lou Di Palo al pubblico della Grande Mela. Tra un viaggio e l'altro in Italia Lou, con suo figlio Sam, scopre prelibatezze che dalla sua terra d'origine concede poi al mondo intero. Provenienti da Montemilone, in provincia di Potenza, esprimono a 7.000 km di distanza una «lucanità» contagiosa, che riesce a coinvolgere e conquistare anche le firme più prestigiose del giornalismo enogastronomico americano, tra cui Lidia Bastiani-

ch, grande ambasciatrice del cibo italiano negli Usa. Autrice di numerosissime pubblicazioni dedicate alla gastronomia, titolare di sei famosi ristoranti negli Stati Uniti, conduttrice di trasmissioni televisive, come la famosa Lidia's Italy, la Bastianich è tra le più corteggiate testimonial del buon mangiare e vivere italiano. Con lei sono stati condotti incontri bilaterali tra produttori lucani e importatori, buyer e ristoratori americani.

I vini Aglianico del Vulture doc – ora docg – e Matera doc sono stati protagonisti accanto ai gustosi formaggi lucani: il Canestrato di Moliterno, il Caciocavallo Silano, il Caciocavallo podolico e il Pecorino di Filiano. Tra gli oli sono stati presentati gli extravergine Vulture dop e Majatica, oli biologici e biodinamici, oltre che prodotti come la pasta di grano duro biologica e le confetture di frutta biologiche. La melanzana rossa di Rotonda, i fagioli di Sarconi igp e i peperoni di Senise igp hanno riscosso un grande interesse da parte della stampa e degli operatori del settore. Gli chef dell'Unione regionale cuochi lucani che hanno accompagnato la delegazione della Regione Basilicata si sono impegnati in minicorsi di cucina e dimostrazioni rivolte a cuochi e consumatori. Tra le ricette proposte per valorizzare le materie prime regionali: strascinati con peperoni di Senise igp, caciocotta lucana e mollica di pane, cavatelli con fagioli

di Sarconi igp e sformato di Canestrato di Moliterno igp.

## Marketing oltre i canali consueti

Per il gusto e la bontà riconosciuti ai prodotti made in Basilicata sono numerosi i ristoranti americani che già hanno inserito le ricette lucane nei menù proposti al pubblico internazionale. L'idea di introdursi nel mercato statunitense, partendo da un grande evento nel cuore della Grande Mela, è nata nell'ambito del Tavolo regionale di coordinamento delle politiche di marketing, strumento di cui la Regione si è recentemente dotata per selezionare e coordinare le numerose iniziative di presentazione e promozione della Basilicata nel mondo. La strategia d'intervento prevede di utilizzare, oltre ai consueti canali di marketing, i tanti discendenti lucani in giro per il mondo come testimonial d'eccellenza dei prodotti tipici. Gli oriundi lucani sparsi nel mondo – più di 600.000 – potrebbero potenziare le attività di promozione per garantire un risultato eccellente, come quello appena conseguito.

### Michele Brucoli

Funzionario

Dipartimento agricoltura, sviluppo rurale, economia montana - Regione Basilicata