



TOMMASO LACANFORA

UN LUCANO VERO A MATERA
AL SERVIZIO DI FRANCIS FORD COPPOLA

DI LUCY GORDAN

Palazzo Margherita è stato ultimato negli ultimi decenni del 1800 dalla famiglia Margherita a Bernalda (Matera). In questo piccolo centro della Basilicata è nato Agostino Coppola, il nonno del regista del cinema americano, Francis Ford Coppola. Agostino ha sempre chiamato il suo amato paese: "Bernalda bella" anche se non vi è mai ritornato dopo essere emigrato negli Stati Uniti. Contrariamente al nonno, suo nipote Francis - affascinato dai racconti di famiglia - si è recato a Bernalda per la prima volta negli anni '60 e successivamente in altre occasioni. Tutte queste visite in Basilicata di fatto hanno alimentato ancora di più, in Francis, il senso di appartenenza a questa terra, e così, nel 2005, ha deciso di comprare Palazzo Margherita che, dopo 6 anni di un attento restauro conservativo, è stato adibito ad hotel di lusso nel 2012.

Oggi l'elegante albergo offre un'atmosfera sobria ma confortevole e romantica che ricorda il "Gattopardo" di Tomasi di Lampedusa. Le sue 9 suites, dislocate su due piani e restaurate con l'aiuto e la professionalità del famoso architetto francese Jacques Grange, sono ognuna diversa dall'altra, con pavimenti di piastrelle antiche e soffitti affrescati.

Palazzo Margherita è un "Hub" perfetto per visitare i "Sassi" di Matera e le rovine greche di Metaponto o le numerose cantine in zona.

L'INTERVISTA

M I nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?

Sono nato a Matera l'8 settembre del 1988. Mio padre è sempre stato un agricoltore e sin da piccolo ho conosciuto solo prodotti tipici e stagionali usati secondo la nostra tradizione culinaria contadina. Tra i piatti tradizionali che ricordo ci sono sicuramente "I maritati", pasta fatta in casa di formato differente (orecchiette, cavatelli e ferricelli) mischiata insieme e condita con un sugo di ragù realizzato con un misto di carni: manzo e maiale.

M Altri chef in famiglia?

Sì, uno dei fratelli di mia madre lavora nella ristorazione: zio Mario è proprietario di un ristorante, "Le Dodici Lune", a Matera; lui è stato il mio primo maestro di cucina, il mio mentore. Io ho lavorato con lui come apprendista, per un po', in un resort - il Magna Grecia Hotel Village - sulla costa Ionica. Da lui

ho imparato sicuramente le basi e non solo della cucina tipica di questa zona.

M La sua gavetta?

Come dicevo, il mio primo lavoro nella ristorazione è stato a Metaponto. Poi, dopo il diploma presso la scuola alberghiera di Matera, ho lavorato 4 anni in Germania, all'Hyatt Regency di Cologne e all'Hyatt Regency di Düsseldorf. Infine, nel 2102 Coppola ha aperto questa struttura, io ho avuto l'opportunità di conoscerlo e di poter rientrare a casa. Dopo pochi mesi dall'apertura sono diventato chef della struttura dove dirigo la cucina.

M Come ha fatto a conoscere Francis Ford Coppola?

Quest'opportunità la devo a mio zio che conosceva il signor Coppola già dal 2011. Infatti, in occasione dell'organizzazione del buffet del matrimonio di Sofia Coppola tenutosi prima dell'apertura proprio qui a Palazzo

Margherita, il Maestro chiese a mio zio se conoscesse qualcuno che potesse lavorare nella cucina di Palazzo Margheirta. All'epoca lavoravo in Germania e mio zio mi contattò.

M È molto esigente Francis Ford Coppola?

No, il signor Francis è una delle persone più belle che abbia conosciuto in vita mia. Ama la cucina tradizionale; uno dei suoi piatti preferiti è la tiella d'agnello al forno con patate e lampascioni, ma adora anche molto la capriata, una zuppa di legumi.

M Le qualità essenziali per essere top chef?

Come dice lo chef Vitantonio Lombardo: "Cuore, testa e pancia."

M L'aspetto del suo lavoro che ama di più?

Mi è sempre piaciuto stare ai fornelli, amo il mio lavoro e ogni piatto è per





LINGUINE

con aglio, molliche di pane e peperoni cruschi di Senise

INGREDIENTI

linguine, olio extravergine d'oliva, pangrattato, 1 spicchio d'aglio, polvere di peperone secco, peperone crudo di Senise fritto, acqua, sale.

PROCEDIMENTO

Portare a ebollizione una grande pentola di acqua salata. Tritare il pane raffermo e friggerlo in un filo d'olio extravergine d'oliva. Mettere da parte. Immergere le linguine nell'acqua bollente salata. In una padella grande, scaldare l'olio a fuoco medio e aggiungere uno spicchio d'aglio, cuocendo il tempo necessario per profumare l'olio. Quando l'aglio inizia a rosolare, togliere la padella dalla fiamma e incorporare la polvere di peperone rosso secco. Scolare la pasta 2 minuti prima del tempo di cottura e aggiungerla nella padella con olio, aglio e peperone. Mescolare. Servire la pasta condita con un peperone "crusco" di Senise fritto e il pangrattato.

me una nuova sfida per migliorami.

M Di meno?

Questo lavoro è molto sacrificante perché ti costringe a stare numerose ore fuori casa, ma in compenso ti offre molte soddisfazioni. Vedere il sorriso sui visi delle persone mentre apprezzano quello che hai preparato è bello, ti riempie di gioia.

M Come definirebbe la sua cucina?

La cucina che facciamo a Palazzo Margherita si ispira alla tradizione culinaria lucana. È una cucina autentica che rievoca i piatti semplici ma ricchi di sapore, grazie alla produzione delle piccole aziende di famiglia da cui abbiamo la fortuna di acquistare i prodotti. I piatti che proponiamo sono paste di semola rimacinata fatte a mano, molte verdure ed ortaggi di stagione, legumi, cereali, frutta locale e carne (soprattutto agnello dell'Appennino lucano e maiale nero lucano). In base a ciò posso parlare di "Kilometro lucano" perché se devo raggiungere il Parco Nazionale del Pollino per acquistare un salame eccezionale devo percorrere 80 chilometri, ma ne vale

la pena. La frutta e la verdura sono solitamente tutti comunque di zona o "Kilometro 0". Tra i piatti che proponiamo sottolineerei i Maritati, di cui le parlavo prima, conditi con diversi tipi di salse o la tiella di agnello con patate e lampascioni, o ancora una torta biscottata con la ricotta fresca, oppure una nostra rivisitazione del tiramisù, utilizzando il pane fatto in casa al posto dei savoiardi dolci e la ricotta fresca al posto del mascarpone, in aggiunta a caffè e cioccolato.



M Quando questo albergo è chiuso durante l'inverno, lavora con papà?

Non necessariamente. In passato ho svolto brevi periodi di lavoro presso gli altri alberghi della famiglia Coppola in Belize e Guatemala. Ed anche in California.

Condivido le mie conoscenze e le preparazioni dei piatti tipici della nostra tradizione con gli altri chef dei Coppola HideAways e chiaramente apprendo dall'esperienza dei miei colleghi.

M Chef che ammira?

Antonio Guida, Massimo Bottura, il nostro chef lucano Vitantonio Lombardo.

M I suoi vini preferiti?

Primitivo di Matera e Aglianico del Vulture.

M I suoi dolci preferiti?

Il mio "Tiramì sud".

M Un piatto che non le piace?

Quelli che a Roma vengono chiamati il quinto/quarto: cuore, polmoni, fegato di agnello.

M Nel suo frigo, che cosa non manca mai?

Il mio frigo è quasi sempre vuoto perché sono sempre al lavoro, ma quando non lavoro non mancano latte, formaggi, uova e certamente frutta e verdura di stagione... sono figlio di agricoltori!

M Che cosa ama particolarmente del sud-Italia?

La mia Basilicata è una terra misteriosa e affascinante. Tanti paesaggi diversi, panorami che tolgono il respiro ma che sono ancora oggi sconosciuti a molti, pur conservando un'autenticità che purtroppo altre parti d'Italia hanno in parte perso.

M Perché un turista dovrebbe venire in Basilicata?

La Lucania è una terra in cui la storia della natura e dell'uomo ha lasciato tracce importanti sin dal tempo in cui le terre



emersero dalle profondità marine. La Basilicata si offre ai viaggiatori regalando il fascino della scoperta delle sue bellezze naturali, della preistoria e della storia, delle tradizioni che in alcune zone hanno conservato ancestrali ricordi delle origini dell'uomo, di una gastronomia semplice e genuina dal marcato carattere mediterraneo. La Basilicata sa farsi amare da chiunque la visiti spinto da desiderio e curiosità, da chiunque abbia in animo la voglia di riscoprire il fascino di viaggiare seguendo le strade che dai crinali delle montagne o dalle colline si affacciano su paesaggi straordinari e inconsueti, o di raggiungere città ricche di storia, località marine incontaminate con spiagge amplissime di sabbia dorata. Meta ancora poco frequentata dal turismo tradizionale, è invece accogliente e ricca di attrattive. Viaggiare in Basilicata ha ancora oggi il fascino dell'avventura, della scoperta di un passato ricco di testimonianze, del contatto con una natura generosa e stupefacente, ma anche di gente ospitale pronta ad aiutarvi ogniqualvolta ne abbiate bisogno.

TIELLA D'AGNELLO

con patate e lampascioni

INGREDIENTI

12 costole d'agnello, g. 800 di patate, 12 lampascioni, 2 cipolle bianche, g. 100 di pomodorini, cl. 200 di vino bianco, 2 spicchi di aglio, g. 200 di parmigiano grattugiato, cl. 200 di olio extravergine d'oliva, origano, prezzemolo, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare le patate, pulire i lampascioni, pomodorini e tagliarli in due, affettare la cipolla, mescolarli in un contenitore con aglio, prezzemolo, origano, olio e.v.o., vino bianco, sale e pepe. In una teglia sistemare le costole d'agnello salate e pepate e coprire con il preparato di patate, spolverare il tutto con il parmigiano grattugiato e infornare a 160°C per circa 2 ore.

N.B.: è preferibile far cuocere l'agnello per 90 minuti con la teglia coperta e per 30 minuti scoperta per far gratinare tutto. Nel caso dovesse risultare troppo asciutto aggiungere un po' di acqua.

Servire in un contenitore di terracotta o rame ricoprendo il tutto con l'impasto per pizza condita con olio e origano.

PALAZZO MARGHERITA

Corso Umberto I, 64

75012 Bernalda (MT)

Tel. 0835 549060

www.thefamilycoppolahideaways.com

