

CASTELMEZZANO (PZ)

Castrum Medianum, cioè "castello di mezzo", si chiamava la fortezza normanna posizionata a metà strada tra i castelli di Pietrapertosa e di Brindisi Montagna.



La Storia

Le origini di Castelmezzano sono datate circa tra il V ed il VI secolo a.C., quando dei coloni Greci penetrarono nella valle del Basento e fondarono un centro abitato chiamato Maudoro, cioè mondo d'oro. Nel X secolo d.C., le invasioni Saracene costrinsero la popolazione locale a trovare una nuova stabilizzazione. Si narra che, durante l'esodo, un pastore chiamato Paolino scoprì un luogo adatto per trasferirsi, formato da rocce ripide dalle cui cime si potevano respingere gli invasori facendo rotolare massi di pietra.

Dopo l'occupazione longobarda, vi si insediarono i Normanni tra l'XI ed il XIII secolo d.C. e vi costruirono un castello (di cui sono ancora visibili i resti delle mura e la gradinata scavata nella roccia che consentiva l'accesso al punto di vedetta più alto). Fu proprio dal nome del castello (Castrum Medianum, castello di mezzo) che ne' derivò quello della cittadinanza, denominato così per via della sua posizione tra quelli di Pietrapertosa e di Brindisi di Montagna. Con i Normanni, Castelmezzano visse un periodo di pace e di sviluppo, con gli Angioini conobbe un forte declino. Nel 1310, il comune fu affidato alla Diocesi di Potenza e nel 1324 a quella di Acerenza.

Con l'arrivo degli Aragonesi, tra il XIV ed il XVI secolo, numerosi proprietari terrieri ricevettero come feudo Castelmezzano, sebbene le condizioni economiche e sociali rimasero perlopiù invariate. Solamente con la nomina del Barone Giovanni Antonio De Leonardis (la cui famiglia governò la cittadina dal 1580 al 1686), ci fu un certo sviluppo. Successivamente, passò per via nuziale ai De Lerma, ai quali rimase fino al 1805, anno in cui il Feudalesimo era in estinzione nel sud Italia.

Nel XIX secolo, Castelmezzano fu toccata dal fenomeno del brigantaggio. Grazie proprio alla sua collocazione territoriale costituita da nascondigli naturali tra le rocce e vegetazioni rigogliose, fu un rifugio

ideale per numerosi briganti. Alla fine del secolo, il comune subì un forte fenomeno migratorio, che spinse numerose famiglie a trasferirsi oltreoceano.



Riepilogo ...

- **Sec. VI-V a.C.**, reperti archeologici confermano la penetrazione dei Greci nella valle del Basento. Dalle rive dello Ionio alcune famiglie di coloni si spinsero verso l'interno; l'antico abitato era chiamato Maudoro, cioè "mondo d'oro".
- **X sec. d.C.**, le scorrerie dei Saraceni nelle zone interne costringono la popolazione di Maudoro a cercare un posto più sicuro. Sarebbe stato il pastore Paolino a scoprire, addentrandosi verso est, una naturale fortezza costituita da guglie di rocce a strapiombo, dalle cui cime si potevano respingere gli invasori facendo rotolare grandi massi di pietra. La prima roccaforte fu longobarda, poi, verso il Mille, subentrarono i Normanni a difenderla dai Saraceni già insediati nella vicina Pietrapertosa.
- **XI-XIII sec.** Intorno al Mille i Normanni vi costruiscono un castello. Del fortilizio sono ancora visibili i resti delle mura e la gradinata scavata nella roccia che consentiva l'accesso al punto di vedetta più alto, da cui si domina l'intera valle del Basento. Con l'occupazione normanna il borgo vive un periodo di prosperità: il feudo viene concesso ai fedeli dell'Imperatore e cresce il potere delle comunità religiose. Con gli Angioini comincia la decadenza.
- **1310**, Castello Mezzano passa alla Diocesi di Potenza e nel 1324 a quella di Acerenza.
- **XIV-XVI sec.**, sotto il dominio aragonese il feudo cambia di proprietà molte volte, ma solo verso il 1580, quando viene nominato barone Giovanni Antonio De Leonardis, migliorano le condizioni sociali della popolazione, che un censimento dell'epoca stima in 91 famiglie.

- **1686**, il feudo, tenuto fino a questa data dai De Leonardis, passa per via nuziale ai De Lerma, ai quali rimane fino all'estinzione del potere feudale, nel 1805.

- **XIX sec.**, nella prima metà si afferma il fenomeno del brigantaggio: tra i nascondigli naturali delle rocce e della macchia boschiva, molti diseredati trovano qui il loro ambiente ideale. Alla fine del secolo si fa invece rilevante il dramma dell'emigrazione che spinge Oltreoceano molte famiglie.



Un paesaggio di roccia che ha il sapore della fiaba

Adagiato a una parete di guglie e picchi, in un fantastico paesaggio di roccia, Castelmezzano ha conservato l'originario impianto urbanistico medioevale. Risulta infatti un agglomerato concentrico di case arroccate in una conca rocciosa secondo l'antica forma di terrazzamento, con i tetti in lastre di pietra arenaria.

Girare per il centro storico è suggestivo per la presenza irreali della roccia inserita nelle costruzioni, per le numerosissime e ripide scale e scalette che intersecandosi tra loro invitano a salire alle vette sovrastanti e a godere i meravigliosi panorami delle cosiddette "Dolomiti lucane", che per l'aspetto aspro e frastagliato ricordano le montagne delle Alpi orientali (in realtà qui non si tratta di roccia ma di compatta arenaria).

Scenografico è l'arrivo in paese, che compare improvvisamente - come un coup de théâtre - adagiato ad anfiteatro alla parete rocciosa, subito fuori da una galleria scavata nella roccia, dopo il superamento di una spettacolare gola.

La roccia è sempre presente: nelle sue viscere sono scavati i sottoportici che uniscono stradine e piazzette, un tempo luogo di socializzazione.

La Chiesa Madre di S. Maria, edificata nel XIII sec. in pietra locale nella piazza principale, conserva al suo interno una statua lignea trecentesca raffigurante la Madonna con Bambino (detta dell'Olmo), un altare ligneo in stile barocco e una Sacra Famiglia di Girolamo Bresciano.

Da vedere anche la Cappella di S. Maria, la chiesa rupestre della Madonna dell'Ascensione scavata tra le rocce, con attiguo cimitero prenapoleonico, e i diversi palazzi gentilizi del borgo: i palazzi Merlini, Parrella, Coiro, Paternò, Campagna e il vasto Palazzo ducale dei De Lerma, gli ultimi signori di Castelmezzano.

Imperdibile, infine, la visita ai resti del fortilizio normanno-svevo, con la gradinata stretta e ripida scavata nella roccia che porta nel punto più alto, là dove la vedetta della guarnigione militare sorvegliava la sottostante valle del Basento. Salire quei cinquanta gradini con il volteggiare dei falchi sulla testa è un'esperienza quasi mistica.



I prodotti tipici

La saliccia (foto sopra), un salame particolarmente saporito la cui preparazione comprende varie fasi corrispondenti ai diversi periodi dell'anno.

La "sauze'z" che è il Salame prodotto in casa, piccante o dolce, particolarmente saporito la cui preparazione si protrae per più fasi in diversi periodi dell'anno. A cominciare dai mesi di agosto-settembre mesi in cui si acquistano (se non si producono già per proprio conto), i peperoni rossi, si "insertano" cioè si infilzano con ago e spago dalla parte del peduncolo, uno di seguito all'alto tanto da formare una "collana" di circa un metro e si mettono ad essiccare. Durante il mese di ottobre, o in ogni modo ad essiccazione terminata, i peperoni vengono macinati, oggi con i macinini per il caffè e conservati in barattoli di vetro separando quelli "forti" (piccanti) da quelli "dolci" (non piccanti). A Dicembre, nella seconda metà, o anche dopo la festa della Befana (importante che la temperatura sia fredda abbastanza da permettere successivamente anche l'asciugatura naturale del salame), il maiale destinato alla "gogna" viene sacrificato e disossato. La carne ottenuta viene sminuzzata con grandi coltelli o con le macchine adatte alla macinazione e finalmente condita con sale, finocchio (anch'esso precedentemente raccolto messo ad essicare e conservato o anche quello comprato) e polvere di peperone o dolce o piccante o anche insieme. Il peperone piccante viene usato per dare il sapore alla saliccia, mentre il "dolce" anche solo per dare oltre al sapore il caratteristico colore rosso alla carne. Il composto ottenuto viene insaccato negli intestini dello stesso maiale (precedentemente lavati sterilizzati con acqua e sale pronti per l'utilizzo), formando una "catena" (così chiamata), di circa un metro e legata con lo spago per punti per ottenere dei pezzi di circa 15 cm.. Verrà poi appesa per circa 15 giorni affinché si asciughi e quando si avrà ottenuto la giusta durezza verrà tagliata e conservata in recipienti di vetro o smalto e riempiti di sugna miscelata con un pizzico di polvere di peperone piccante. Pronta per essere degustata in ogni mese dell'anno.



I piatti tipici

Oltre alle crostole, l'agnello alle erbe e il capretto con patate alla brace e la famosa "Cuccia" (foto sopra) sono solo alcuni dei piatti tipici e gustosi del borgo .

Orecchiette al sugo con la salsiccia, l'agnello o capretto con le patate alla brace e i dolci con il miele: le famose "crost.l.", dolci fatti un tempo principalmente in occasione dei matrimoni, a Pasqua e a Natale.

RICETTA PER LE CROST'L - Ingredienti: 6 etti di semola di grano duro, 6 uova, 2 etti di miele, un ciuffo di origano, olio per friggere quanto basta, zucchero. Tempo di preparazione e cottura: un'ora - Procedimento: Impastare la farina con le uova e lavorare la pasta fino a quando diventa lucida. Con il matterello tirare una sfoglia sottilissima (si deve intravedere l'asse del tavolo) e di forma tondeggiante. Con una rondellina a smerli "ferro d' l' crost.l." tagliare delle strisce di pasta, larghe circa quattro centimetri. Le strisce vengono unite con le dita in tutta la lunghezza e per punti, alla distanza di una decina di centimetri, i bordi restano sollevati lateralmente come "barchette". Arrotolare le strisce lasciando ampi spazi, unendo sempre per punti, in maniera circolare in modo da formare una rosa. Friggere le sfoglie in olio bollente e abbondante. Infine per servire, intingere un rametto di origano nel miele caldo e cospargerlo sulle crost'l. A piacere spolverare con zucchero e servire.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

San Rocco patrono di Castelmezzano si festeggia il 19 agosto. Nel testo "Fra le Dolomiti Lucane Castelmezzano" scritto da Giacomo Antonio Viccaro si afferma che San Rocco veniva, inizialmente, festeggiato il 16 agosto e si era deciso di spostare i festeggiamenti al 19 agosto per consentir alla locale banda di poter allietare i festeggiamenti dei paesi vicini.

Il 12 e 13 settembre in occasione della **festa di Sant'Antonio** si può assistere ad una delle rappresentazioni più suggestive, dal forte impatto teatrale: la festa del "maggio" o "Sposalizio degli alberi", l'albero della Libertà, derivazione dei "culti arborei" . Un lungo tronco di cerro, opportunamente scelto e tagliato con gli strumenti tradizionali dei boscaioli, viene trascinato da coppie di buoi fino al paese; l'albero poi viene innalzato dopo aver "sposato" "la cima", un agrifoglio anch'esso trasportato in paese in spalla da giovani. Il maggio è così pronto per essere scalato da giovani robusti. Il rito propiziatorio di fertilità si conclude con lo sparo della cima ad opera di cacciatori locali.

Connessa alla **festa di Santa Lucia**, che si venera il 13 dicembre, è la Sagra della cuccia. Innanzi alla Chiesa Madre in un calderone si cuoce la "cuccia": un piatto di fave, grano, ceci e cicerchie che vien poi benedetto e, alla fine della Messa, distribuito a tutti i fedeli in segno di buon augurio.



Dove mangiamo ?

GROTTA DELL'EREMITA - Contrada Calcescia, 1 - 85010 - Castelmezzano (PZ)

IL BECCO DELLA CIVETTA - Vicolo i maglietta - 85010 - Castelmezzano (PZ) - salumi tipici locali, peperoni cruschi, ricotta, frittatine, minestra maritata di cicorie, agnello alle erbe con patate arraganate, slowfood, regionale, accogliente, pasta fatta in casa

VECCHIO SCARPONE - Corso Vittorio Emanuele, 3 - 85018 - Castelmezzano (PZ)

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza di strutture idonee ad ospitare il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agriturismo Grotta dell'Eremita - Castelmezzano (Potenza) – Basilicata - C.da Calcescia n°1 - L'Azienda è suddivisa in parte adibita a pascoli misti di prati e boschi di faggio e castagno, dove gli animali vivono allo stato brado, parte a coltivazione di ulivi e cereali e un'area dove è ubicata la struttura ricettiva, a poche centinaia di metri sempre appartenente all'azienda, troviamo un antico borgo del XVII sec. e poco più in alto sul costone roccioso c'è una grotta risalente al IX-X sec. abitata dai monaci basiliani (gli eremiti) motivo da cui ha preso il nome l'Azienda.

L'Agriturismo "La Grotta Dell'Eremita" è un'Azienda biologica, collocata ad un'altitudine tra i 500-600 metri s.l.m., si espande su 23 ettari di terreno ed è immersa nei boschi di faggi e di castagni. Situata in un pendio delle Dolomiti Lucane all'interno del Parco Regionale di Gallipoli Cognato, l'agriturismo occupa un'eccezionale posizione in uno dei parchi più belli della regione, ottimo riferimento per escursioni in montagna. I prodotti aziendali sono tutti degni di nota e sono costituiti principalmente da formaggi freschi e stagionati, da carni fresche e insaccati. Gli animali vivono liberi al pascolo. Su richiesta è possibile assistere e partecipare attivamente alle lavorazioni agricole aziendali: dalla vendemmia alla raccolta delle ciliege, dalla mungitura ai processi per la trasformazione del latte in formaggi freschissimi. Per iniziare al meglio le giornate di relax, è consigliato fare colazione con latte appena munto e ricotta fresca.



Info Turistiche ...

Presidio Turistico APT Pro Loco "Le Dolomiti Lucane di Castelmezzano": tel. e fax 0971986020

Ufficio Turismo Comune: tel. 0971986041 - fax 0971986166.

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Castelmezzano – Agriturismi.it – Proloco Castelmezzano .

