

## **PIETRAPERTOSA (PZ)**

La grande massa rocciosa che si trova all'ingresso del paese, sfondata da parte a parte, ha dato al luogo il nome di Pietra perciata (poi divenuto pertosa), ossia pietra forata.



### **La Storia**

Le origini di questo paese si perdono lontane nei secoli che furono. Pare sia sorto nell'VIII secolo a.C. ad opera dei Pelasgi. Costoro, nel loro scorrere attraverso l'Italia Meridionale e la Lucania, s'imbatterono nelle nostre terre e vi si fermarono. I monti coperti di boschi, le rocce possenti, in cui abbondavano grotte naturali, il torrente che scorreva a valle, l'aria salubre, dovettero fare loro apparire questo posto sicuro e ricco di promesse. Avrebbero, infatti, ricavato dai boschi combustibile, frutti e selvaggina; dalle rocce le prime rozze abitazioni e dal torrente l'acqua per i mille bisogni. I Pelasgi costruirono le loro prime abitazioni nella parte bassa, per celarsi al nemico e per vivere tranquilli, e innalzarono sulle rocce, come posti di difesa e di vedetta, delle costruzioni fatte di blocchi sovrapposti, che alcuni decenni fa ancora si potevano notare sulla roccia chiamata "Ostiello". Questi antichi abitanti delle nostre terre rimasero signori incontrastati fino all'arrivo dei Greci, al tempo della Magna Grecia. Pare siano stati proprio quest'ultimi conquistatori a dare il nome alla cittadina, aggiungendo all'antica Pietra "Portesa", (devastata, rovinata) come all'abitato confinante aggiunsero "Partiata" o "Perciata" o "Perciata" (da Il TEMPO 19-9-68 D. Ettorre). Questo nome nel tempo si modificò fino a diventare Pietrapertosa. I Greci dettero una nuova forma all'abitato: lo sistemarono ad anfiteatro e ampliarono il sistema difensivo: ne fecero una fortezza naturale. Il Convento di San Francesco ricorda una fortezza greco - romana. Al tempo delle invasioni di Annibale giunsero i Romani, scacciarono i Greci e fecero di Pietrapertosa la loro Curtis e il loro Oppidum. I padroni del mondo, lasciarono il ricordo della loro civiltà, della loro lingua ( nel dialetto pietrapertosano conserviamo ancora parole e frasi latine, anche se volgarizzate ne cito alcune: "pupa", "scola", "longa", "crai", "pscrai", "capa di puella", "mala tempora curra" (preciso che ho riportato parole e frasi come sono pronunciate qui), e della loro religione. Iniziarono le invasioni barbariche e Pietrapertosa non ne fu esente. Vennero Goti, Bizantini,

Longobardi, Saraceni, Normanni e Svevi: tutti lasciarono la propria impronta. Pietrapertosa divenne poi feudo e fu venduto da un Signore all'altro fino all'abolizione del sistema feudale. Seguì poi la vita civile, politica e religiosa di ogni altro paese del Meridione, conobbe i sacrifici imposti dalle guerre, la tristezza dell'emigrazione, la dolcezza del ritorno, l'ebbrezza di ogni vittoria. Fu e rimane una terra generosa e nobile.

## Riepilogo ...

**VIII sec. a.C.**, il primo insediamento è probabilmente dovuto ai Pelasgi, che costruirono le loro abitazioni nella parte bassa, innalzando sulle rocce dei posti di vedetta fatti di blocchi contrapposti; la successiva presenza dei Greci, che dalla costa si spinsero verso l'interno, è testimoniata dalla forma ad anfiteatro dell'abitato.

**III sec. a.C.**, con la conquista romana, la curtis di Pietrapertosa entra a far parte, come tutta la Lucania, della III Regio.

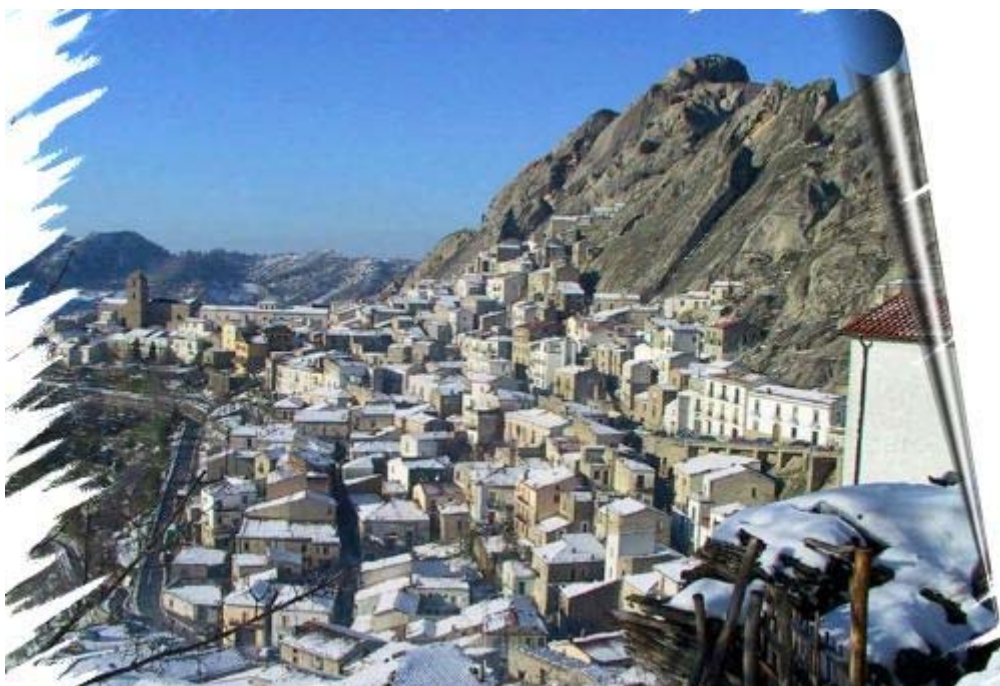
**V-IX sec. d.C.**, i secoli delle invasioni barbariche accentuano la decadenza della regione, occupata dai Goti, dai Longobardi e dai Bizantini, finché un capo bizantino di stanza a Pietrapertosa, ribellatosi al suo governatore, si convertì all'islam e chiamò in aiuto gli Arabi, che rimasero padroni del territorio per una ventina d'anni, a partire dall'838; arrivarono poi i Normanni, che costruirono il castello, e quindi gli Svevi.

**1269**, nel periodo angioino il feudo di Pietrapertosa passa di signore in signore fino alla sua cessione, da parte del re Ferdinando d'Aragona, ai Gozzuti e ai Grappini, dai quali arriva poi, tramite incroci familiari, alla casa Carafa, alla metà del XVI sec.

**1647**, i contadini manifestano contro le gabelle imposte dal feudatario; la repressione dei moti dà origine al fenomeno del banditismo.

**1820**, il paese, governato da un consiglio comunale liberale durante il regno di Gioacchino Murat, partecipa ai moti carbonari contro la restaurazione borbonica e all'insurrezione del 1848 contro Ferdinando II di Borbone.

**1857**, Pietrapertosa è colpita da un forte terremoto; dopo l'Unità d'Italia esplose il fenomeno del brigantaggio; nei primi anni del Novecento il paese subisce lo spopolamento causato dall'emigrazione verso gli Stati Uniti.



## L'Arabata, piccola casbah in un cuore d'arenaria

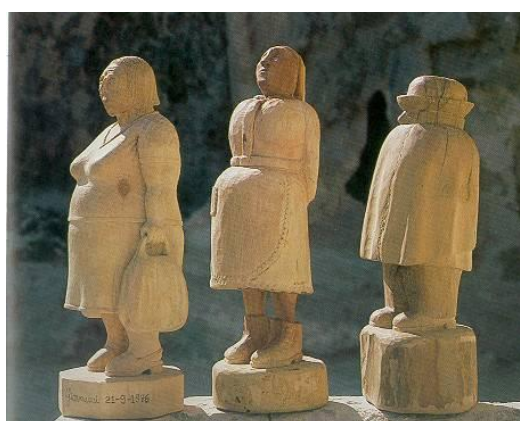
La natura si è sbizzarrita in questo angolo profondo di meridione. Il paese è lassù, alla fine di ripidi tornanti che richiamano un paesaggio dolomitico di guglie frastagliate e aguzze, rocce inclinate, massi posti di sghimbescio, creste inchiodate al cielo. Siamo all'interno del Parco di Gallipoli Cognato e delle Dolomiti Lucane, caratterizzato dalle fantastiche forme delle rocce arenarie. All'imbocco del borgo c'è la forca caudina di un masso da attraversare per entrare nell'abitato, che si presenta a forma di anfiteatro protetto da rocce, contro le quali si infrangono i venti del nord. Pietrapertosa non presenta edifici civili di particolare pregio, grandi dimore feudali o rinascimentali. Piuttosto, accosta vecchie case signorili dagli splendidi portali a casette a uno o due piani, fin che si giunge al suo cuore segreto, il quartiere arabo. L'Arabata da lontano sembra una colata lavica di casette tra pareti rocciose, una piccola casbah accudita in un grembo di arenaria. Gli arabi si annidarono qui portati dal principe Bomar, vivendo a diretto contatto con la rupe, in abitazioni di pietra e coperte di lastre di pietra, collegate da stradine ripide e tortuose. Non se ne conservano più esempi, a parte qualche rudere, ma – nonostante i fiori alle finestre – l'Arabata non ha perso l'atmosfera severa del tempo in cui c'era l'asino ad arrampicarsi su per i vicoli.

Il borgo è stretto tra la chiesa matrice e il convento francescano, che sono le due emergenze più importanti del percorso storico-religioso. Dedicata a San Giacomo Maggiore, la Chiesa Madre sorge nella parte alta e si presenta oggi a due navate, frutto di molti rimaneggiamenti a partire dalla sua costruzione nel XV secolo. Da vedere le due tele di Antonio Ferro, datate 1606, il coro ligneo, l'organo del Carelli e gli affreschi della prima navata. Ancora più ricchi d'arte sono la Chiesa e il Convento di San Francesco. La chiesa sorge a ridosso del lato occidentale del convento, fondato nel 1474, e custodisce opere interessanti come le tele, che ornano gli altari laterali, di Filiberto Guma (L'Immacolata, 1628) e del Pietrafesa (1631) e, nel presbiterio, lo stupendo polittico d'inizio Cinquecento di Giovanni Luce da Eboli che richiama lo stile gotico internazionale. Dello stesso autore sono gli affreschi sulle pareti laterali del presbiterio. Nella chiesa si ammira anche il coro trecentesco in legno, intagliato con scene dell'Apocalisse, e due tondi, sulle spalliere di due seggi, che rappresentano Papa Bonifacio VIII e Dante Alighieri. Sempre nel presbiterio, si notano le due lastre sepolcrali di ignoto scultore del XV secolo. Il convento è organizzato intorno a un chiostro quadrato con al centro una cisterna.

Nel borgo ci sono diverse cappelle che testimoniano i sentimenti religiosi di questa società contadina: quelle della Madonna del Rosario, di San Rocco, del Purgatorio e il piccolo edificio di mattoni rossi di San Cataldo, ai piedi del castello.

Il Castello, di epoca normanno-sveva, è ridotto a rudere ma merita assolutamente una visita per l'incomparabile panorama di rocce, cielo e tetti che si gode dalla sua sommità. Il luogo, poi, è suggestivo di per sé, perché pieno di memorie: come quelle di Costanza d'Altavilla, madre di Federico II, che si sarebbe seduta sul "trono della regina", scavato nella roccia. Quale emozione, salire i gradini che forse anche lei ha percorso!

Passeggiando nel silenzio di Pietrapertosa, lungo Via Garibaldi, il viaggiatore avrà notato molti bei portali: sono quelli delle antiche dimore signorili, che rinnovano i loro fasti ogni volta che qualcuno passa davanti a un bugnato (Casa Zottarelli) o a un mascherone (Casa Verri).





## **I prodotti tipici**

Anche qui è sempre più raro trovare i prodotti dell'antica tradizione artigianale. Tuttavia, resiste ancora qualche esperto intagliatore che produce piccoli utensili di legno, magari con la decorazione di un galletto o un cavalluccio in cima al manico (foto sopra a sx).



## **I piatti tipici**

Possiamo cominciare con i piatti delle sagre: a Carnevale la raganata (sorta di frittata a base di uova, rafano e formaggio – foto sopra), a ottobre le castagne, a Santa Lucia la cuccia, un misto di grano, ceci, fave lessati e conditi con poco sale. A Pietrapertosa sono ottimi gli insaccati di maiale e nelle locande si trovano sempre prelibatezze come le paste fresche (da non perdere i cavatelli con la mollica e il pasticcio), l'agnello arrostito alla brace e le verdure selvatiche, spesso cucinate con il cotechino.

### **RAFANATA**

#### Ingredienti

Uova n° 5 - Formaggio q.b. - Rafano una radice - Olio o strutto - sale q.b.

Sbattere le uova come per la frittata, aggiungere il rafano grattugiato, il formaggio e il sale, amalgamare bene il tutto. L'impasto deve avere una consistenza più densa di quella della frittata. Versare la raganata in una teglia in cui si è messo un po' di olio o di strutto e cuocere in forno a calore moderato.

### **PASTICCIO**

#### Ingredienti (per la pasta)

Farina g 500 - Uova n° 5 - Strutto 1 bicchiere - Sale q.b.

#### Ingredienti (per il ripieno)

Uova fresche n° 4 - Formaggio grattugiato g 100 - Ricotta g 500 - Prezzemolo, pepe, sale q.b. - Toma tagliata a fettine g 500 - Uova sode tagliate a fettine n° 4 - Soppresata e salame g 200

Preparare la farina a fontana sulla spianatoia, versarvi le uova, lo strutto e il sale. Impastare a lungo fino a quando la pasta diventa lucida e morbida. Preparare il ripieno: in una terrina mettere la ricotta, il formaggio, le quattro uova fresche, il prezzemolo, il pepe e il sale assemblare bene fino ad ottenere un impasto consistente e morbido. Riprendere la pasta e con il mattarello ricavare due dischi dello spessore di 1/2 cm circa. Stendere su un disco il preparato di ricotta, formaggio ed uova; su questo fare uno strato di uova sode tagliate, uno di salame e infine uno di toma; spargere un pochino di sale e di pepe. Ricoprire con l'altro disco di pasta; chiudere bene i bordi; lucidare con un tuorlo d'uovo sbattuto, punzecchiare con una forchetta, porlo sulla piastra del forno e cuocere a 250gradi. Ritirare il pasticcio quando ha assunto il colore dorato di un biscotto.

## **CAVATELLI CON MOLLICA**

### Ingredienti per la pasta

farina g 500 - acqua calda q.b. - mollica di pane raffermo g 250 - noci tritate g 200 - olio 1 bicchiere circa - sale q.b.

Mettere sulla spianatoia la farina a fontana e impastarla con l'acqua calda. Lavorare l'impasto fino a raggiungere una consistenza morbida e liscia. Stendere dei cordoncini del diametro di 1 cm circa, tagliarli a tocchetti lunghi 3-4 cm infarinarli per bene e cavarli con quattro dita. In una teglia porre l'olio, farlo riscaldare e mettere a dorare la mollica. Togliere la mollica dal fuoco, aggiungere il tritato di noci e salare. Cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata per 5 minuti. Scolarli e condirli in una zuppiera con il preparato di mollica di pane. Portare a tavola e buon appetito.

## **PASTORALE**

### Ingredienti

Carne di caprettone o di agnellone Kg 1 - Patate n° 1-2 - Pomodoro n° 1-2 - Un bel gambo di sedano - Un ciuffetto di prezzemolo - Carota gialla n° 1 - Peperoncino piccante n° 1 - Sale q.b.

Mettere in una pentola la carne, coprirla di acqua e porla sul fuoco. Appena inizia l'ebollizione schiumarla e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Far cuocere a fuoco lento fino a quando la carne diventa morbida e il brodo un ottimo consoumè. Nelle feste campestri, la pastorale viene cotta (come facevano i nostri avi) in caldaia di rame e su fuoco a legna. È ottima servita con un buon vino paesano. Per i buon gustai è un piatto da leccarsi le dita!



## **SCRIPELLE (foto sopra)**

### Ingredienti

Farina Kg 1 - Acqua calda q.b. - Lievito naturale g 25 - Sale q.b. - Abbondante olio di oliva  
Disporre a fontana sulla spianatoia la farina (quella usata per il pane), aggiungere il lievito sciolto in acqua tiepida e il sale. Impastare energicamente aggiungendo pian piano l'acqua calda. Quando la pasta è liscia e più morbida di quella adoperata per il pane, porla in una terrina e farla lievitare coperta in un luogo caldo. Raggiunta la giusta lievitazione, staccare con le dita, bagnate di olio, tocchetti di pasta, farne delle ciambelline e porle a friggere in abbondante olio bollente. Appena gonfie e dorate ritirarle. Le scrippelle si possono consumare calde o fredde zuccherate e non. Sono frittiture prettamente natalizie.

## **LA CUCCI'A**

### Ingredienti

Grano Kg 1 - Ceci g 300 - Cicerchie g 100 - Granoni g 100 - Acqua q.b. - Sale q.b. - Fave g 300  
Porre a bagno i legumi, per almeno 36 ore, in acqua tiepida, cambiando quest'ultima ogni 12 ore. Nell'ultimo bagno aggiungere un pugnetto di sale. Quando i legumi saranno gonfi, sciacquarli ben bene e metterli a cuocere a fuoco moderato. Dopo un po' cambiare l'acqua, sostituendola con altra in ebollizione per non fermare la cottura. Salare la cuccia e consumarla ben cotta e calda senza l'aggiunta di condimento. Una gentile usanza, sorta negli ultimi anni, vuole che, la sera di Santa Lucia, dei ragazzi di buona volontà preparino una grande caldaia di cuccia, la portino in piazza e dopo averla cotta su un bel fuoco a legna, la offrono a tutti gli astanti.



## **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

### **Feste e Tradizioni della civiltà contadina**

Rimangono ancora vive nella nostra comunità antiche tradizioni che ci riportano ai tempi lontani, quando i nostri antenati attendevano le festività religiose e profane per poter evadere dal quotidiano spesso grigio, infatti un proverbio recitava: "Vù sciate acchian feste, maltiemp e fristier a la casa" per dire che in queste



occasioni era possibile riposarsi e mangiare un po' meglio. L'ultimo giorno di CARNEVALE sono d'obbligo le orecchiette e i fusilli, conditi con il sugo della salsiccia, e la RAFANATA: una torta dal sapore forte che una volta gustata si fa desiderare.

La Domenica delle Palme su tutte le tavole troneggiano i cavatelli con la mollica: un piatto della civiltà contadina composto di pasta fatta in casa e condita con mollica di pane fritta e noci tritate. A PASQUA "il pasticcio", sembra il trionfo della vita e della gioia dopo la tristezza della Settimana Santa. E' questo una pizza rustica fatta con uova, ricotta, formaggio fresco e salame. Le signore del posto preparano il pasticcio con molta attenzione: deve essere perfetto e beneaugurante. La SALSICCIA e la SOPPRESSATA, insaccati di carne suina, riportano sulle nostre tavole il gusto genuino di un tempo che fu e il profumo di cose sane. La PASTORALE, un gustoso piatto a base di carne di caprettone o di agnellone condito con cipolla, sedano, prezzemolo, patate, carote, pomodoro e..... peperoncino. Il tutto cotto in caldaia di rame su fuoco a legna. Vien fuori un ottimo consommè adatto al palato degli intenditori. La pastorale si cucina nelle feste campestri e si consuma accompagnata da un buon vinello paesano. Un piatto da assaggiare assolutamente è MANATE e FAGIOLI: una minestra della civiltà contadina molto usata nel passato recente, durante i lavori di mietitura e trebbiatura ed ora divenuta una ricercata prelibatezza, anche perché "le manate" richiedono particolare capacità di lavorazione. Ottimi anche LAGANE e CECI e LAGANE e LENTICCHIE. Santa Lucia porta LA CUCCIA un misto di grano, ceci, fave, granoni lessati e consumati conditi con solo sale. E' un piatto risalente alla notte dei tempi e molto rispettato anche nella nostra era. Il NATALE non può passare senza gustare le "SCRIPPELLE" le "FAZZEMOLE" e i "CAUZNCIELL", squisiti dolci che da sempre fanno la gioia di piccoli e grandi. C'è gioia nelle case quando le signore preparano queste squisitezze rustiche: l'olio borbotta allegro nelle teglie, la pasta si gonfia e i piccoli si rimpinzano.



**Natale a Pietrapertosa** - Dal: 18 dicembre al: 06 gennaio

18 DICEMBRE

ore 10.00-18.00 Progetto: "OSPITALITA' NEI BORGHI" - EVENTO CULTURALE DEDICATO ALLA GENS LUCANA  
- presso il Convento di "S. Francesco" a cura del Comune di Pietrapertosa.

24 DICEMBRE

ore 18.00 NOTE, SUONI E MUSICHE per le vie del borgo

ore 23.30 SANTA MESSA in Chiesa Madre

25 DICEMBRE

ore 11.00 SANTA MESSA in Chiesa Madre

ore 12.00 ARRIVO DI BABBO NATALE in Piazza Garibaldi Una pioggia di auguri per un Santo Natale e un pensiero fatato per un Buon Anno che sarà inaugurato.

26 DICEMBRE

ore 18.00 - ANNIVERSARIO della PRO LOCO PIETRAPERTOSANA e SAGRA DELLA "SCRPELL" Piazza Garibaldi a cura della Pro Loco Pietrapertosana

29 DICEMBRE

ore 21.00 SERATA DANZANTE

31 DICEMBRE

ore 18.00 NOTE, SUONI E MUSICHE per le vie del borgo

1 GENNAIO

ore 11.00 SANTA MESSA in Chiesa Madre

4 GENNAIO

ore 21.00 PROIEZIONE DELLE MANIFESTAZIONI NATALIZIE PRECEDENTI presso la Sala Consiliare a cura della Pro Loco Pietrapertosana

6 GENNAIO

ore 18.00 GRANDE TOMBOLATA DI SOLIDARIETA' E ARRIVO DELLA BEFANA presso la Sala Consiliare



## **Dove mangiamo ?**

**RISTORANTE LE ROCCE** - Via garibaldi, 109 - 85010 - Pietrapertosa (PZ)

**I SAPORI DEL PARCO** - Contrada battaglia - 85010 - Pietrapertosa (PZ)



## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Agriturismo costa san bernardo** - c.da Ciscarella - Cell: 380 2641177 - Cell: 328 7743082 - VAGLIO BASILICATA (PZ) - dista 23.05 Km da PIETRAPERIOSA

## Info Turistiche ...

**Pro Loco** : via M. Pagano 1, tel. 320 8337801

**Comune** : via della Speranza 159, tel. 0971 983002

## Fonti ...

Borghi d'Italia – Basilicata.net .

