Il **Cammino Materano** fa passi avanti e incassa i primi successi: in soli tre anni di vita, sono già transitati **4 mila visitatori all'anno**. Sono già **tre le vie aperte ai visitatori**, l'ultima nata è la **via Ellenica** che passa dai borghi già molto noti, di Alberobello e Martinafranca. Non lontano, il meno affollato ma incantevole borgo tra i più belli d' Italia, Cisternino. Con il suo dedalo di vicoli bianchi e cortili fioriti, è noto per la tipica gastronomia a base di carne locale e formaggi eccellenti.

Parco regionale delle Gravine, M. Laura Crescimanno

Val d'Itria fuori stagione e Cammino Materano a passo lento

Siamo in **Val d' Itria**, nell'altipiano delle Murge, una terra intrisa di Magna Grecia, ma anche di barocco. Qui il paesaggio tra rocce e bosco mediterraneo è solo apparentemente monotono. Lo sguardo attento del viaggiatore si punta sui dettagli e sui colori tra terra, natura, pietra e mare che raccontano passato e presente. Allontanandosi dal mare di Bari, la campagna inizia dolcissima tra muretti di pietra a secco e uliveti secolari. E ancora carrubi dai tronchi contorti, quasi tutti ancora produttivi, punteggiati dai tipici trulli bianchi con i tetti a cono di pietra locale. Un piccolo capolavoro di architettura. Un tempo erano magazzini agricoli o abitazione dei contadini. Oggi sono ricercati dagli stranieri che li acquistano e ristrutturano per venire a svernare al sud, in questo angolo di paradiso.

Abitata sin dalla notte dei tempi. Solcata nel medioevo dai pellegrini sulla via da e per Gerusalemme. Ricca di testimonianze dell'arte sacra bizantina, con dipinti rupestri nascosti nelle impervie fratture delle gravine di cui è fatta questa regione. Tesori tutti da riscoprire che le associazioni locali stanno sempre meglio rendendo fruibili.

Il **Cammino Materano** è contrassegnato sulla roccia dalla freccia gialla rivolta verso Matera, e dal verde orientato verso Alberobello. Collega la costa adriatica con il sito Unesco di Matera, passando per i borghi di Alberobello e Martinafranca, la regina del barocco pugliese. Il tutto in circa otto giorni a piedi. I tre cammini aperti sono la via Peuceta, la via Ellenica e la via Lucana. Percorsi abbastanza semplici percorribili anche in bici. Sterrati in saliscendi di 20-25 chilometri al giorno su sentieri battuti che attraversano la campagna o la boscaglia di querce e lecci. Boscaglia punteggiata da gelsomini e fiori spontanei che crescono al riparo della macchia mediterranea tra arbusti di lentisco, mirto, alaterno, euforbia.

Gravina di Laterza, Cammino Materano

Cammino Materano, lungo la via Ellenica e nella terra delle Gravine

La **via Ellenica** si sviluppa su un totale circa 170 km. Uno dei percorsi più frequentati è quello che attraversa l'ultima foresta di querce e lecci. Si tratta del Bosco delle Pianelle, nel territorio di Martina Franca consigliato dalle giovani guide volontarie del Cammino Materano. Diversi per paesaggio

sono invece i sentieri a tratti impervi, ma molto panoramici, che costeggiano i bordi delle gravine. Tra questi l'itinerario dell'oasi faunistica di Laterza. 5 km e mezzo che costeggiano paesaggi maestosi a strapiombo per centinaia di metri sul fondo della valle scavata. Sin da epoca preistorica, il Lato ha scavato la valle, oggi è poco più di un torrente che sfocia nel mare di Castellaneta.

Qui, tra i profumi delle piante selvatiche di mirto e rosmarino, non è raro l'avvistamenti di falchi ed altri rapaci. Tra questi il capovaccaio, piccolo avvoltoio che si ciba di carcasse animali. Frequenta le coste meridionali italiane in primavera ed estate, per poi migrare in Africa. Lungo i costoni cresce ricca la vegetazione ripariale d'autunno, tra cui la rara Campanula pugliese versicolor, di colore violaceo. Una specie trans-adriatica considerata dai botanici come pianta testimone, insieme alla quercia troiana a foglia seghettata. Entrambe dimostrano la continuità degli habitat vegetali di tutto l'immenso altipiano roccioso esteso, un tempo, molto più a nord.

"Il **parco regionale Terra delle Gravine** – racconta uno dei padri della via Ellenica, l'archeologo e progettista barese Angelo Fabio Attolico – è un progetto in progress che punta a valorizzare il patrimonio ambientale non replicabile dall' uomo. Nel 2018 la regione Puglia ha istituito il Registro dei Cammini, in conformità con quelli europei già esistenti. E' stato un successo, dato che in tre anni di vita, sono già transitati 4 mila visitatori all'anno".

Bosco delle Pianelle, Cammino Materano

Nuovi turismi slow tra arte, sport e cibo locale nel Cammino Materano

“Gli escursionisti potranno scegliere – continua l’esperto pugliese Angelo Fabio Attolico – diverse alternative per raggiungere a piedi o in bici in circa otto giorni Matera. Scoprendo tutta la val D’Itria e i suoi tesori, sostando nelle masserie, gustando i prodotti, incontrando chi è rimasto a vivere in questa valle coltivando la terra, da sempre vocata alla produzione di olio e cereali, ed allevando il bestiame pregiato da latte e carne, per accogliere il viandante”.

La nuova filosofia della valorizzazione del territorio mira a proporre fuori stagione un turismo sostenibile legato alla natura. E ancora all’agricoltura e ai suoi prodotti locali. Non sono pochi i giovani che stanno provando a costruire un futuro diverso. Arginando almeno in parte il fenomeno dello spopolamento i dei piccoli centri dell’interno del sud Italia.

Sono guide naturalistiche volontarie o abilitate, come quelle del Cammino Materano. Esperte di storia dell’arte o archeologia, creano trekking a tema, come nel caso della cooperativa che gestisce il turismo a Massafra. Oppure produttori agricoli che rimettono in funzione vecchie costruzioni di campagna come punto di ristoro per i viandanti lungo il Cammino.

La gastronomia pugliese, già molto apprezzata, qui trova nelle materie prime locali, la ragione della sua eccellenza. L’olio extra vergine d’oliva in purezza, la nota Coratina pugliese in blend, e in molte possibili varianti aromatizzate, molto gradite sui mercati esteri. I grani antichi che ritornano per

la produzione del pane e delle focacce, la varietà della pasta fatta in casa. I prodotti caseari, che i maestri casari lavorano a mano ogni giorno, per far arrivare in tavola ricotte, burrate. E per gli amanti della carne di qualità il marchio di provenienza da vacca podolica, una razza sempre meno presente nel sud Italia.

di M. Laura Crescimanno

Gravina di Laterza, M. Laura Crescimanno

INFORMAZIONI

https://camminomaterano.it/guide-turistiche

http://www.laterzaturismo.com/it/itinerari/lipu-itinerario-escursionistico

ARTICOLI CORRELATI

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/puglia-e-piatti-

tipici/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/piste-ciclabili-in-italia/