

http://www.tgcom24.mediaset.it/viaggi/italia/a-lezione-di-storia-ed-arte-nel-profondo-sud-della-lucania-tra-i-mille-colori-del-porto-degli-argonauti_3020473-201602a.shtml

A lezione di storia ed arte nel Profondo Sud della Lucania tra i mille colori del Porto degli Argonauti

La regione che ospita la nuova Matera Capitale della Cultura 2019 trova oggi il suo riscatto tra business e turismo. E rispolvera una bellezza antica

Le case spuntano all'improvviso nella vasta piana che separa la bianca distesa di **Matera dal mare Ionio**. Al di là del borgo, delle ville con i loro patii fioriti e delle piazzette che disegnano il villaggio, oltre la darsena e la pineta, c'è un mare che ha l'acqua tiepida e cristallina dello Ionio, una spiaggia con la finissima sabbia dorata dei nostri mari del sud, e la vegetazione mediterranea con i suoi profumi che sanno di rosmarino e di timo, di oleandro e di alloro. Un collage di immagini e colori capaci di raccontare in pochi chilometri quadrati, quelli del **Porto degli Argonauti in Basilicata**, la bellezza del **profondo sud del nostro Paese**. Quella che alterna i **colori della sabbia alle sfumature della foresta**, che mixa le **case dei pescatori con i portici dei negozi di un villaggio d'antan**, ricreando un'armonia tra il magico e l'arcaico.

In un porto sullo Ionio il riscatto di una regione



Sul mare dello Ionio, il porto degli Argonauti inventato e creato dall'architetto Luigi Vietti realizza un affresco della Basilicata più autentica.



La natura della **regione dimenticata**, quella chiamata "**invisibile**", che dà poco lavoro e niente opportunità, abbandonata dai giovani e spesso "subita" dagli anziani, ha tanti spazi aperti nei quali sorgono le cattedrali nel deserto di centri sportivi mai completati e strade incompiute, accanto ai tesori di città d'arte e di villaggi antichi che si inerpicano sulle colline brulle e aride della provincia di Matera. E' in questa realtà ricca di contrasti che **Luigi Vietti, l'architetto papà della Costa Smeralda**, ha voluto disegnare il suo **capolavoro made in Lucania**: un resort marino che coniuga una storia antica e un business moderno fatto di turismo e di ospitalità mediterranea, in cui l'antica cultura locale si riscatta.

Tra mito e turismo - Gli Argonauti , unico **porto turistico in Italia premiato con le cinque ancore d'oro della Yacht Harbour Association**, fanno da punto d'incontro fra terra e mare, a due passi dagli scavi della **Magna Grecia di Metaponto**, 40 minuti in auto da Matera, ancora meno da Pisticci, e a pochi chilometri dalle splendide Dolomiti lucane. Una base strategica da cui partire e a cui tornare, battezzata con il nome degli eroi naviganti della mitologica nave di Argo guidati da Giasone alla conquista del **Vello d'oro**, il vello di un ariete alato con poteri magici. Gli edifici non occupano più del 30% dello spazio per lasciare alla splendida natura del luogo il netto predominio sugli insediamenti umani. Le piante sono quelle tipiche della vegetazione mediterranea: **ulivi, agave, lentisco, alloro, oleandro**. Fa eccezione la palma, perché "fa tanto vacanza", come ha sottolineato lo stesso Vietti. In tutto un milione gli alberi sistemati nei 30 ettari che costituiscono lo spazio abitato, dove si alternano ville e appartamenti, terrazze fiorite e cortili ricchi di vegetazione.

Il **villaggio nel cuore del porto** (580 milioni il valore dell'intero investimento), con la piazzetta, gli appartamenti charme e i negozi, si affaccia sulle due darsene gemelle, che dal mare portano l'acqua nel centro del borgo attraverso un canale di 450 metri. I vialetti lastricati in pietra, le banchine in tufo e le imbiancature a base di calce sulle pareti delle case raccontano in ogni particolare la natura del luogo che ospita il resort. Che non si affaccia sul mare ma sui bacini artificiali, collegati al canale che si allunga verso il mare in parallelo con la pineta. Verso l'entroterra **l'altra Basilicata**, quella forse più autentica, della **montagna spesso arsa e brulla**, inospitale, con le case degli uomini scavate nella roccia. Nel mezzo, il resort, che delle due facce della stessa regione sintetizza colori, materiali, anime.

Anche sapori, quelli che vengono proposti nel ristorante della piazzetta, dove lo chef di origini pugliesi Salvatore Turturo si sbizzarrisce tra piatti e portate lucane. E **tra un'ostrica e un paguro** con le loro deliziose salse, si dedica anche alla sua scuola di alta cucina a Molfetta, dove dà opportunità di lavoro ai carcerati e di riqualificazione ai 50enni lasciati a casa (e in una regione come questa sono tanti), oltre ai ragazzi che abbandonano la scuola. Offrendo così uno sbocco lavorativo importante in un settore in forte crescita nella regione che ha finalmente scoperto la sua inimitabile bellezza.