

A MURO LUCANO

Il prossimo 26 aprile la consegna del riconoscimento allo chef lucano **Laurea honoris causa a Pietro Ciaglia**

TUTTO è pronto per l'attesissimo evento che consegnerà a un illustre cittadino di Muro Lucano il giusto riconoscimento per una vita dedicata allo studio e al culto della tradizione culinaria della sua terra. Dopo la manifestazione del 2 aprile del 2011 con la consegnata della "laurea honoris causa" a Vincenzo Lordi, uno scrittore murese di oltre ottant'anni, il prossimo 26 aprile, alle 17.30, nel "Salone delle feste" della Società operaia di Mutuo soccorso, di piazza San Marco a Muro Lucano, in una grande cerimonia, dell'eccelso riconoscimento sarà insignito Pietro Ciaglia, uno dei cuochi più famosi della Lucania. L'iniziativa è della sede Unire di Muro Lucano, da sempre sensibile e vicina alle intelligenze della propria terra, che ha deciso di conferire l'importante riconoscimento per la mirabile opera di valorizzazione e riscoperta delle radici culinarie dell'antica Numistro e non solo. È facile ritrovarsi a parlare con imprenditori di mezza età e gente comune non murese che abbiano molto spesso il nome di Muro Lucano a quello di Pietro Ciaglia, proprio per la fama di grande chef che in passato con le sue ricette e le sue produzioni artistiche ha deliziato i palati raffinati di tantissimi suoi commensali presso l'Hotel delle Colline. Ad accompagnare le buonissime pietanze non è mai mancata il sano humor che ha spesso gabbato in modo simpatico il commensale di turno. Don Pietro, come tutti lo chiamano, a fine pasto si presentava sempre con un uovo al tegamino, almeno dall'apparenza, che in realtà era un dolce con panna e al



Due immagini di Pietro Ciaglia uno dei cuochi più famosi della Basilicata

centro una pesca. Uno scherzetto che ha visto coinvolte diverse autorità ed istituzioni, tra le quali un vescovo che provò a bagnare il pane con "l'uovo" di pesca tra le risate dei presenti. Pietro è un arzillo signore che non sta mai fermo, oggi ha il suo pezzetto di terra

dalla quale spesso si rifornisce di ingredienti naturali per le sue ricette, è un esperto di tartufi e soprattutto detiene la cattedra del corso di cucina presso la sede Unire di Muro Lucano.

Carmine Pepe