

QUALITY • MARKETING • TRAINING • STYLE

HOTEL

DOMANI

GAROFOLI

FIRMA LE VERE PORTE IN LEGNO MASSICCIO

www.gruppogarofoli.com



La Locanda Del Buon Formaggio, *Tito (PZ)*

Un Confortevole Presidio Slow Food

All'uscita dello svincolo di Tito della Basentana, il raccordo autostradale Potenza-Sicignano (con l'autostrada del Sole), la Locanda Del Buon Formaggio, di categoria 3 stelle, offre 11 camere molto confortevoli con trattamento di B&B in sinergia con la Latteria Salvia Maria, situata al piano terra dello stesso edificio che ospita l'hotel. La Latteria Salvia Maria dal 1965 è un presidio slow food oltre che un caseificio di assoluta eccellenza

Adriana Del Fante

Tito è un piccolo Comune della Basilicata di poco più di 7000 abitanti e fa parte dell'area metropolitana di Potenza, il capoluogo, da cui dista 16 chilometri. La cittadina lucana appartiene inoltre alla comunità montana del Melandro e si trova sullo spartiacque tra Ionio e Tirreno.

Nel suo territorio nascono due torrenti affluenti di due distinti corsi d'acqua che sfociano l'uno nello Ionio e l'altro nel Tirreno, rispettivamente il torrente Tora, affluente del fiume Basento, e la fiumara di Tito, affluente del fiume Sele. Tito è al centro con una delle principali aree industriali della provincia di Potenza, che è collocata poco sotto il versante sud del Monti Li Foj. Tito si trova infine lungo la Basentana, il raccordo autostradale che collega Potenza con Sicignano e l'autostrada del Sole.

A 200 metri dall'uscita di Tito sulla Basentana, una massiccia costruzione squadrata interamente intonacata di giallo porta due insegne assai originali, una a sinistra, l'altra a destra: La Locanda Del Buon Formaggio (camere con prima colazione) e Latteria Salvia Maria. Quest'ultima in realtà è un caseificio presente a Tito da 46 anni con vendita diretta dei prodotti. L'entrata della Latteria Salvia Maria è di fronte al parcheggio che utilizza la clien-

tela che giunge da tutto il territorio, a fianco del negozio si apre una porta che introduce alla piccola reception della Locanda Del Buon Formaggio che occupa tutto il piano superiore dell'edificio. Un ascensore porta al piano superiore. La scala che sale di fianco all'ascensore è ricoperta di marmo travertino. Tutto il primo piano è stato pavimentato con parquet, camere comprese. Per i bagni è stato utilizzato gres porcellanato.

La Latteria Salvia Maria è suddivisa in due locali fronte strada con il laboratorio caseario a vista alle spalle e i magazzini al piano inferiore seminterrato che grazie alle pendenze del terreno si affacciano sulla corte posteriore. Il locale adiacente al negozio vero e proprio viene utilizzato sia come sala degustazione e dimostrazione che per le prime colazioni del mattino per gli ospiti della Locanda. La prima colazione è arricchita con ricottine, trecce, mozzarelline, dolci al formaggio appena preparati. Il negozio oltre ai prodotti del caseificio e della fattoria di zio Vincenzo, di proprietà anch'essa della famiglia Salvia-Laurino, propone una splendida selezione di prodotti agroalimentari del territorio lucano: dalla pasta al miele alle conserve ai cereali ai legumi, dal vino ai dolci ai prodotti insaccati. Tranne il miele, che è prodotto in Trentino da un artigiano, tutti gli altri prodotti commercializzati nei negozi della Latteria Salvia Maria sono rigorosamente lucani.

“L'idea della locanda nasce dal desiderio di realizzare un bed e breakfast che potesse riservare ospitalità agli amici, ai clienti della Latteria Salvia Maria o a tutti coloro di passaggio nella zona com-

merciale e di transito di Tito” spiega Mario Laurino, titolare assieme alla sua famiglia sia del caseificio che della Locanda. “In fase di realizzazione, il progetto ha subito una naturale evoluzione concretizzandosi in un albergo con tutti i comfort di una struttura ricettiva di buona qualità.

Una delle caratteristiche peculiari è quella di far parte integrante dell'azienda di produzione offrendo quindi un ambiente fortemente caratteristico con l'opportunità di scoprire e assaporare i prodotti tipici della latteria. L'ambiente familiare e il desiderio di aprire l'attività all'esterno offrono a clienti, a curiosi e a professionisti la possibilità di scoprire una realtà a molti poco nota: quella della produzione dei latticini seguendo le fasi di lavorazione del latte e gustandone i prodotti. Inoltre la posizione estremamente favorevole fa della struttura un punto strategico per tutti coloro che devono spostarsi nelle zone limitrofe. Infine, abbiamo varato il progetto Produco e Gusto con lezioni giornaliere di lavorazione casearia, assaggio dei prodotti e possibilità di pernottamento in locanda. La Locanda Del Buon Formaggio è stata inaugurata nel 2010.” I Salvia e i Laurino discendono da generazioni di lucani dediti alle attività dell'allevamento, della trasformazione e della coltivazione del territorio. Umberto Laurino e la moglie Maria Salvia hanno dato vita alla Latteria intestata a Maria, che lavorava direttamente in negozio. Umberto e Maria sono subentrati per un verso alle precedenti generazioni, hanno collaborato nello stesso tempo con gli altri familiari delle due famiglie in uno splendido intreccio di

SCHEDA ALBERGO

La Locanda del Buon Formaggio

Contrada Serra 2D

85050 Tito (PZ)

Tel./Fax +39 0971485771

info@lalocandadelbuonformaggio.it

www.lalocandadelbuonformaggio.it

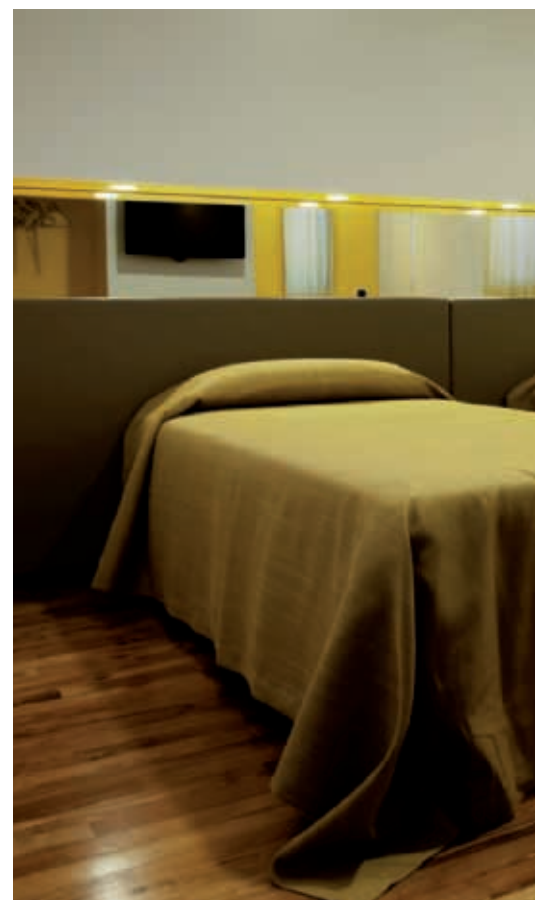
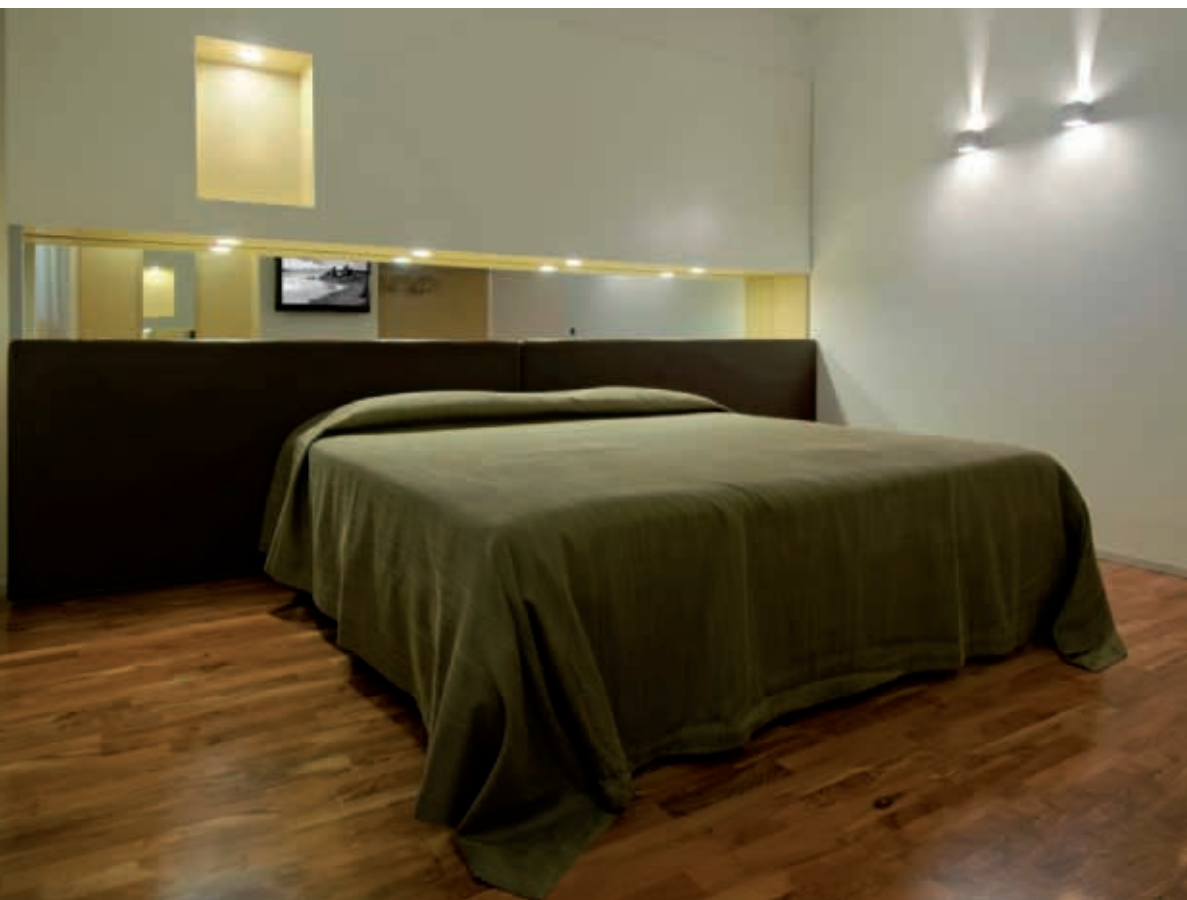
Camere: 11 (1 singola, 7 matrimoniali, 3 doppie)

Sala colazioni

Parcheggio esterno



Da sinistra, Mario Laurino e Giacomo Oddone



Il pannello imbottito in ecopelle dietro al letto è sovrastato da un taglio a specchio che funge da table de nuit con luci incassate per la lettura e da una nicchia colorata e illuminata

interessi e attività che prosegue con i figli Mario e Antonietta e i nipoti Giacomo e Maurizio Oddone (figli di Antonietta). L'azienda tratta 35 quintali di latte vaccino al giorno tutto l'anno e 4 quintali di latte di capra durante la stagione in cui le capre producono latte. La Latteria Salvia Maria è un presidio slow food ante litteram. I tre punti di vendita dell'azienda vendono direttamente circa il 70 per cento della produzione, il resto è spedito in tutta Italia. "La scelta di integrare l'attività della Latteria con quella alberghiera ha comportato la necessità di realizzare un albergo user friendly

sia per l'ospite che per la gestione, con un comfort di qualità internazionale" spiega Mario Laurino. "Abbiamo scelto un approccio altamente professionale per avere la garanzia di offrire un prodotto alberghiero di eccellenza e nello stesso tempo facile da gestire. Ci siamo rivolti a professionisti sperimentati che ci hanno aiutato a creare un albergo di categoria 3 stelle ribaltato rispetto all'usuale, con una piccola reception all'entrata e grandi spazi al piano superiore, con camere di livello superiore rispetto allo standard delle 3 stelle per superare le aspettative di chi arriva a Tito e lasciargli

Daniele Menichini

Daniele Menichini, architetto e designer, nasce ad Engelberg in Svizzera nel 1968. Nel 1995 si laurea presso la Facoltà di Architettura di Firenze e nel 1996 fonda lo "Studio di Architettura Daniele Menichini" che si occupa di progettazione, interni, allestimenti, design, comunicazione visiva e art direction di aziende nel settore dell'arredamento home e contract. All'accurata ricerca teorica affianca un attento lavoro pratico nel campo dell'architettura degli interni dedicandosi allo studio delle problematiche dell'abitare, del vivere contemporaneo, dell'ospitalità, della ricettività, della vendita in showroom, della ristorazione, del divertimento e del benessere.

Studio di Architettura Daniele Menichini

info@studiomenichini.it • www.studiomenichini.it



L'architetto Daniele Menichini



un ricordo positivo del suo soggiorno che di solito è accompagnato anche dall'acquisto dei prodotti dello spaccio al piano terra. La Locanda Del Buon Formaggio è un vero presidio del territorio perché lo promuove per le sue qualità migliori, quelle agroalimentari, ma anche come punto di informazione per tutto ciò che si trova nel nostro territorio. La Basilicata ha un incredibile potenziale turistico decisamente poco sfruttato.”

LA PAROLA ALL'ARCHITETTO

“Il progetto di ospitalità La Locanda Del Buon Formaggio, realizzato per i committenti Laurino di Tito, nasce quale ampliamento dell'attività commerciale di trasformazione del latte per la produ-

Latteria Salvia Maria

La latteria nasce ufficialmente a Tito nel 1965. Le sue origini risalgono agli anni dell'immediato dopoguerra quando la famiglia Salvia viveva dell'allevamento delle vacche Podoliche, la razza più diffusa sul territorio lucano in quegli anni.

Con la realizzazione di un piccolo laboratorio di trasformazione all'interno del quale l'attività prevalente era la vendita del latte fresco, la produzione di formaggio si sposta dalla campagna al centro del paese.

Qui la storia della latteria si è fermata per molti anni durante i quali gli abitanti di Tito e del circondario hanno imparato a conoscere e apprezzare i formaggi della signora Maria. Solo nel 1996, con l'entrata in vigore della normativa comunitaria sulla produzione di formaggi, è stato realizzato un nuovo laboratorio e la gestione dell'attività produttiva ha coinvolto anche la nuova generazione che ha fatto propria la tradizione familiare. Il nuovo laboratorio di produzione con attiguo locale di stagionatura interrato si trasferì in via Sant'Anna, mentre continuava a essere utilizzata l'antica grotta di stagionatura nel centro storico del paese.

Infine, nel 2006 la Latteria Salvia si è trasferita nei nuovi locali in contrada Serra nell'area artigianale di Tito nei pressi dell'uscita Tito-Brienza del raccordo autostradale Potenza-Sicignano.

Tutti i formaggi sono prodotti con latte crudo, requisito fondamentale per la loro caratterizzazione.

L'aroma, il gusto, l'aspetto di un formaggio a latte crudo giustificano tale scelta. Il latte, per questa tipologia di lavorazione, viene raccolto quotidianamente nelle campagne circostanti, in allevamenti situati in zone di alta collina e montagna.

Questo consente di mantenere inalterate le caratteristiche peculiari e di ritrovarle così nel prodotto finito. In particolare, nel periodo che va da aprile a giugno, per la produzione del provolone tipico si utilizza, oltre al caglio prodotto in azienda, il latte proveniente da animali al pascolo. Un'altra particolarità della produzione di questo formaggio è la stagionatura che avviene in grotte naturali, che permettono lo sviluppo di ceppi di muffe autoctone, determinanti per la caratterizzazione del prodotto.

La produzione della latteria: Burrata, Caciocavallo lucano dolce, Caciocavallo podolico, Cacioricotta, Fior di latte, Manteca, Provolone affinato in foglie di noce, Provolone affinato in trebbie di malto di birra, Provolone affinato in vino, Provolone gigante, Provolone tipico affinato in fieno, Provolone tipico affinato nelle vinacce, Provolone tipico stagionato, Ricotta fresca, Ricotta salata, Scamorze, Scamorze affumicate, Silani e Provole, Stracciatella, Toma di capra, Tomino di capra, Treccia salata. I prodotti della Latteria Salvia di Tito possono essere acquistati anche via e-mail, all'indirizzo info@latteriasalvia.it. L'azienda dispone di due altri punti di vendita nel centro storico di Tito e nel centro storico di Potenza.

Latteria Salvia Maria di Laurino Antonietta e C.

Contrada Serra, 2/D - 85050 Tito (PZ)

Tel. e Fax +39 0971485771

www.latteriasalvia.it

Nella parete attrezzata troviamo l'armadio con ripiani e appenderia a giorno, il mobile con tv, frigorifero e cassaforte, il piano scrittoio con specchio e seduta imbottita con schienale regolabile



La Fattoria di zio Vincenzo

Situata nel comune di Picerno ai confini con il comune di Tito e a soli 4 chilometri dalla sede aziendale, la fattoria si estende per un totale di 7 ettari di terreno e comprende una struttura ricettiva ristrutturata di recente.

La struttura si sviluppa su 2 livelli e offre la possibilità di soggiornare scegliendo tra diverse opzioni: camera singola, matrimoniale, tripla con opzione quarto letto, tutte dotate di servizi interni. È possibile utilizzare la cucina e una sala da pranzo.

Circa l'80% del terreno è destinato all'allevamento dei maiali mantenuti allo stato semi brado. La tipologia di allevamento consente lo smaltimento naturale del siero della latteria che è parte integrante della loro alimentazione arricchita da granaglie acquistate presso allevatori selezionati.

La quasi totalità delle carni provenienti dall'allevamento viene lavorata in maniera naturale e senza l'utilizzo di conservanti o additivi da un salumificio selezionato di Castelluccio Inferiore, un centro in provincia di Potenza, che la trasforma nei prodotti tipici della gastronomia lucana: Salsiccia piccante e dolce, Soppressata, Guanciale, Filetto. Alcuni capi vengono invece mantenuti all'ingrasso per poi essere venduti a privati.

La Fattoria, infine, è situata a circa 4 chilometri dalla Locanda Del Buon Formaggio degli stessi proprietari che rappresenta un'alternativa confortevole e ricercata di soggiorno.

zione di gustosi formaggi e quindi nel contesto delle proposte per i percorsi del turismo enogastronomico, per la particolarità e qualità della produzione oltre che della posizione geografica” esordisce l'architetto Daniele Menichini.

“Si è trattato di intervenire su una struttura esistente di nuova costruzione disponibile al piano grezzo nella parte interna e completamente finita nell'aspetto esterno; Gaggiolini Contract si è proposto di sviluppare e applicare il concept sleeping low cost, ultimo e innovativo progetto per alberghi di categoria 3 stelle superior, nella sua versione casual integrandolo con le richieste della proprietà e contestualizzandolo al paesaggio.

Il concept parte quindi dallo studio della suddivisione dello spazio nella pianta libera per ricavare 11 camere con bagno, di cui 2 per disabili, per un totale di 23 posti letto e dallo studio dell'interior design degli spazi ricavati adottando il tratto distintivo del progettista ovvero linearità e semplicità delle forme con elementi forti legati all'utilizzo del colore nelle parti dell'arredamento e nelle confezioni tessili. Due le unità funzionali e minimali ovvero: il gruppo testata letto con un volume in cui si ricavano una nicchia colorata e illuminata, un taglio a specchio e colorato che funge da table de nuit con luci incassate per la lettura e un pannello imbottito e rivestito in ecopelle per la parte a contatto con il letto; nella parete attrezzata troviamo l'armadio con ripiani e appenderia a giorno, il mobile che ospita la tv, il frigorifero e la cassaforte, il piano scrittoio con luci incassate, specchio e seduta imbottita con schienale regolabile.”

LA CAMERA

“La camera è un involucro bianco poggiato sul pavimento in legno stonalizzato in cui le due pareti attrezzate che si fronteggiano creano un gioco di volumi con pieni e vuoti che con le luci diven-



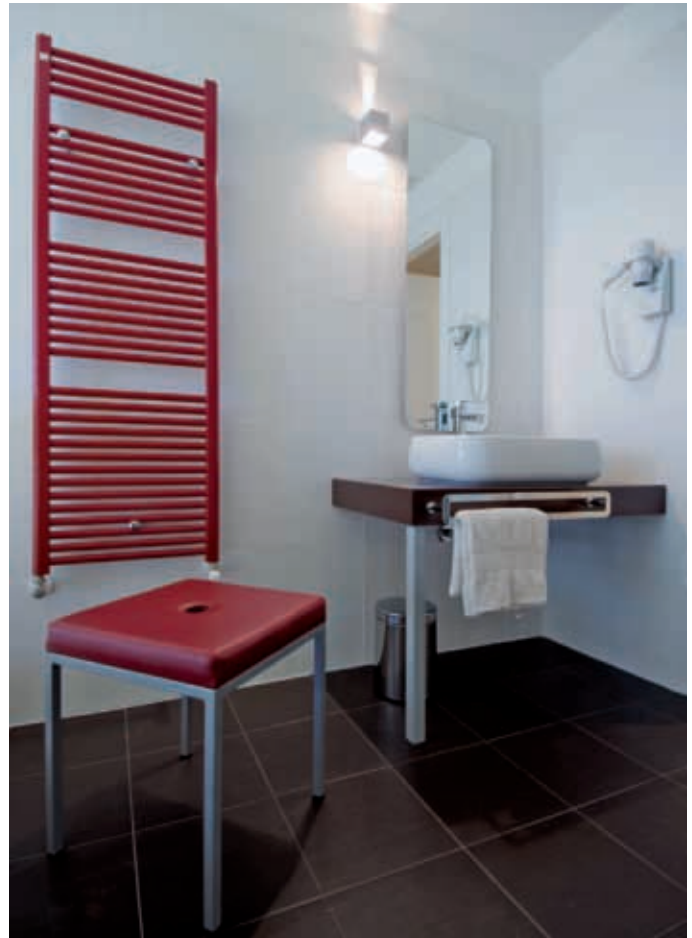
Le 11 camere con bagno sono contraddistinte da linearità e semplicità delle forme con elementi forti legati all'utilizzo del colore nelle parti dell'arredamento e nelle confezioni tessili

tano ombre scolpite, di linee orizzontali e verticali colorate che si prolungano e si riflettono negli specchi per svelare lo spazio finito. Quattro sono i temi sviluppati negli ambienti, legati all'abbinamento dei colori del paesaggio di cui si gode dalle finestre dell'edificio situato sul crinale della montagna e circondato da una splendida vallata: grano, oliva, terra e cielo dove rispettivamente prevalgono il giallo, il verde, il marrone e il celeste. Percorrendo l'ampio spazio comune distributivo, luminoso e neutro, quasi asettico, bianco latte che ci ricorda la materia prima e il luogo di produzione adiacente, si potrà godere del calore dei colori abbinato al comfort del comodissimo letto sommier e delle atmosfere che si potranno creare con l'alternanza delle luci interne o con la modulazione di quella esterna e decidere quindi se lavorare o rilassarsi in attesa di un'interessante degustazione. Caratteristica del progetto sleeping low cost è l'utilizzo di materiali ecocompatibili/ecosostenibili provenienti da processi di produzione certificati e lo studio di impiantistiche che, se pur tradizionali, riescono ad avere un basso impatto sull'ambiente che si traduce anche nel minor costo di gestione.”

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Basilicata

Tutti conoscono Matera e i suoi Sassi, altri il mare e le spiagge di Maratea a Mare sulla costa tirrenica o di Policoro e Scanzano sulla costa ionica. Ma questi sono solo gli antipasti offerti dalla Lucania, oltretutto collocati sulle sue propaggini esterne. Il meglio è offerto dal territorio interno: dal Volo dell'Angelo tra Castelmezzano e Pietrapertosa, nelle Piccole Dolomiti Lucane, dai parchi nazionali e riserve regionali di Lago Piccolo di Monticchio, nel Comune di Atella, nel Nordovest della regione, dal Parco nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri-Lagonegrese a Ovest, dalla Riserva regionale di Lago Laudemio nel Comune di Lagonegro, a Sudovest, dal Parco Nazionale del Pollino a Sud ai confini con la Calabria. Per non parlare delle città d'arte come Venosa, Melfi (cara a Federico II), Senise, Castel Lagopesole, Grumentum, Syris Heraclea tanto per citarne alcune. La Basilicata è una regione verde come poche altre, il granaio d'Italia nella parte orientale, boschiva nel resto del territorio. Vi si incontrano il lupo, la lontra, il cinghiale, la mucca podolica, il capriolo, il gatto selvatico, la tartaruga, la salamandra, un'infinità di rapaci. In Basilicata esistono 2000 esemplari del Pino Loricato sulle cime di uno soltanto dei suoi parchi. Il Pino Loricato è un fossile vivente perché risale al Cenozoico, vale a dire a 65 milioni di anni fa. Per secoli di questa specie se ne è ignorata persino l'esistenza. In Italia fu rilevata nel 1905 quando il Pino Loricato venne scoperto sul massiccio calcareo del Pollino. Si tratta di un albero tra i più rari in Italia, nonché il più antico in assoluto. Studi effettuati nel 1989 hanno dimostrato un'età di 963 anni in un soggetto presente nel Pollino. A Tricarico, vicino Matera, esiste inoltre una quercia roverella antica di 600 anni.



FORNITORI

Cartongesso:	Laceranza Isolanti
Impiantistica idrotermosanitaria ed elettrica:	Punto Impianti
Sanitari e rubinetterie:	Ceramica Cielo
Corpi radianti:	Deltacolor
Box doccia:	Megius
Illuminazione:	Tlb Italia
Arredamento:	Mobilnova
Parquet:	Junkers
Pavimenti e rivestimenti in ceramica:	Atlas Concorde
Tessuti:	Limonta Drapilux - Schmitz Italia
Porte:	Pail Serramenti
Infissi esterni in pvc:	Invi
Materassi e sommier:	Magniflex
Testate e imbottiti:	Inventa
Televisori, minibar, casseforti:	Indel B
Acciaio:	Ar Inox
Profumazione ambiente:	Oikos Fragrances
Battiscopa in alluminio:	Gruppo Graphite
Complementi bagno:	Capannoli
Accessori bagno:	Keramikè