

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

panecotto-ingresso-3-042e2351

Pane è cultura, questa volta con l'accento. In una rubrica come questa, nel cui titolo la parola "pane" sta, in senso lato, per "cibo, somministrazione", ma anche per "sostentamento, guadagno", un'esperienza come quella di Panecotto proprio non può mancare. In questo caso si parte proprio dal pane, in senso stretto, come prodotto di punta dell'alimentazione tipica di Matera (altre città che in quella zona contendono a Matera il titolo di "regina del pane" sono Altamura e Laterza, nella vicina Puglia).

Il format di Panecotto, punto vendita e degustazione, può essere definito un Eatly lucano, ma con in più una dimensione etica. Enogastronomia, artigianato artistico ed esperienza turistica convivono in un luogo che non è un ristorante e non è solo un luogo di degustazione, ma "uno scorcio di Basilicata da vivere in altri luoghi d'Italia e del mondo", con un'attenzione particolare alle piccole aziende che propongono prodotti di nicchia a filiera corta. E' un Franchising Etico in quanto prevede l'inclusione sociale di soggetti svantaggiati e fasce deboli sul mercato del lavoro e il reperimento di nuove risorse economiche da investire su azioni di welfare.

[Panecotto-Area-Degustazione-Vista-Posteriore](#)

Un progetto che mira a valorizzare i prodotti tipici locali della Basilicata e a promuovere il territorio nelle sue peculiarità sociali, ambientali, artistiche e culturali. Si sviluppa su tre aree principali: l'Enogastronomia (valorizzazione della cultura enogastronomica con particolare attenzione alla Dieta Mediterranea divenuta patrimonio immateriale dell'Umanità, con un paniere di prodotti in cui l'unicità dei sapori e la filiera corta sono garanzia di qualità e di freschezza); l'Artigianato Artistico (Panecotto seleziona prodotti dell'artigianato artistico locale per promuovere e recuperare la memoria e le conoscenze sulle arti e sui mestieri); il Turismo (luoghi ed esperienze per scoprire il patrimonio artistico, architettonico e paesaggistico di una regione "autentica" come la Basilicata).

Fra i prodotti in degustazione figurano bruschette, focacce, zuppe e naturalmente panecotto. Fra i prodotti enogastronomici in vendita, anche online, troviamo invece confetture, formaggi, oli e peperoni

cruschi.

Panecotto

Vico Bruno Buozzi, 10

Sasso Caveoso – Matera

www.panecotto.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola](#)

[Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia](#)

[Pane e cultura. Medieval: il GastroPub "storico" in Salento](#)

[Pane e cultura. Sloan Square: l'Inglese si impara al pub](#)

[Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo](#)

[Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri](#)

[Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino](#)

[Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio](#)

[Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé](#)

[Pane e cultura. "In grazia di Dio": il film a Km 0 gira il mondo](#)

[Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio](#)

[Pane e cultura. L'hamburger gourmet diventa un libro](#)

