



Castello di Melfi (PZ)

Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

CACIOCAVALLO SILANO DOP (f)
FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP (l)
MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP (po)
PECORINO DI FILIANO DOP (f)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA VULTURE DOP(o)

IGP

CANESTRATO DI MOLITERNO IGP (f)
FAGIOLO DI SARCONI IGP (l)
PANE DI MATERA IGP (dp)
PEPERONE DI SENISE IGP (po)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Aglianico del Vulture Superiore DOCG
2. Aglianico del Vulture DOC
3. Grottino di Roccanova DOC
4. Matera DOC
5. Terre dell'Alta Val d'Agri DOC



Maratea (PZ)

Basilicata



Metaponto - Bernalda (MT) - Tempio di Apollo

Le spiagge incontaminate di Maratea, il panorama selvaggio del parco nazionale del Pollino, la bellezza dei siti archeologici come Potenza e Grumento, fanno della Basilicata una terra semplice ma estremamente ricca. Sede di importanti centri della Magna Grecia, quali Metaponto, Melfi e Venosa, ha per simbolo regionale Matera, la città di pietra, celebre per i suoi “sassi”, dichiarati dall’Unesco patrimonio dell’umanità. La gastronomia lucana ha, come filo conduttore, il peperoncino. Tra gli antipasti propone vari salumi: la lucanica (salciccia molto saporita), il capocollo, la sopressata, la pezzenta (il suo impasto è composto da testa, interiora, nervetti e altre parti meno pregiate), la vecchierredda del Pollino, la saliccia di Cancellare e la ventresca. Tra i primi piatti impossibile non gustare le orecchiette alla lucana, le lasagne con fagioli, i maccheroni a ferretti, i famosi minuich (pezzetti di pasta arrotolata a mano) e i calzoncini. Fra i secondi piatti, la scelta è tra carne di maiale e di pecora, ma soprattutto d’agnello cucinato stufato con prosciutto e pecorino o marinato e piccante. Nella produzione agricola importanti eccellenze, quali il peperone di Senise, i fagioli di Sarconi ed i lampascioni (cipolle selvatiche dal gusto amarognolo). Nel settore caseario, da gustare i burrini, le cacioricotte, le mozzarelle, i provoloni, il Caciocavallo Silano (prodotto semiduro a pasta filata) e la ricotta. La viticoltura lucana ha molti vitigni ma il primo che ha dato il nome alla DOC è l’Aglianico del Vulture del quale esistono diverse qualità: Aglianico del Vulture riserva, Aglianico del Vulture Spumante DOC, Aglianico del Vulture Vecchio, Aglianico di Filiano, Aglianico di Rionero e l’Aglianico dolce. Nella zona sud orientale della regione si trova la DOC denominata Terra dell’Alta Valdagri. Nel materano si trova la DOC denominata appunto Matera e di più recente nomina la tutela del Grotтино di Roccanova.

INFO:

www.aptbasilicata.it

Viaggio in Basilicata

di Marco Maruccelli



Venosa (PZ) - Castello

Viaggio alla scoperta di un autentico gioiello incastonato nelle terre del Mezzogiorno, con castelli e borghi carichi di storia ed un guardiano attento, il monte Vulture, magico cratere che ha fatto le fortune di questa terra

Arrivare in Basilicata è come aprire un prezioso cofanetto, contenente le sensazioni che vorremmo esternare più frequentemente, ma che il ritmo della vita di oggi ti impone di limitare: qui sembra di essere in un'altra dimensione, sembra di trovarsi in un sogno. Arrivarci con la ferrovia, prendendo un piccolo treno che, attraverso il Vulture, termina la sua corsa a Potenza. Dopo aver percorso alcuni chilometri dalla vicina Puglia, si entra nel territorio lucano, il colore della terra coltivata si mescola a quello del terreno lavico che ha fatto la fortuna enologica del territorio del Vulture, la "Montagna", così è chiamato confidenzialmente, l'antico vulcano su cui ruota l'economia di questa zona e che ha fornito motivo ad antiche culture di lasciare segni indelebili. Le varie stazioncine segnano il percorso ideale che andremo a fare di seguito. Il sole ha oramai lasciato il posto alla luna ed il paesaggio del Vulture sembra quello di un presepe con i suoi borghi illuminati. Anche la gola vuol essere appagata ed eccoci pronti a farsi deliziare il palato con le sublimi proposte che offre la cucina lucana. Una parodia di antipasti che da soli, potrebbero valere una cena, dove con una bella visione dei vassoi si gustano al meglio anche i vari sapori di alcuni dei prodotti tipici della zona, dai famosi formaggi, ai salumi, ai peperoncini ripieni ai

peperoni secchi di Senise. Le paste, tutte fatte in casa, come vuole la buona tradizione di queste terre, sono arricchite da condimenti a volte semplici a volte più complessi ma sempre e comunque tesi a rendere il piatto una vera specialità, i secondi piatti, di carne o cacciagione, esprimono al meglio quello che il patrimonio gastronomico e la tradizione ci ha tramandato. Per finire i dolci, che completano al meglio un pranzo o una cena, lasciando quel gusto che aumenta il bel ricordo. Qui la tradizione si avvicina molto alle specialità della confinante, non solo geograficamente, Campania ed agli influssi che la storia ha avuto su questi luoghi. I vini del Vulture sembrano essere stati creati appositamente per accompagnare i diversi piatti, evidenziando nel gusto gli aromi ed i sapori. Da non dimenticare anche le acque, che in questa zona, sono particolarmente ricche di proprietà naturali dovute al terreno di origine vulcanica che conferisce loro anche l'effervescenza naturale. Prosegue il giro in questa zona dove sembra che tutto sia sopravvissuto all'usura del tempo, all'incuria dell'uomo e alla violenza dei terremoti, che tutto sia rimasto come nei canti del poeta latino Orazio quasi duemila anni fa. Qui alla ricchezza naturale si aggiunge quella storico-culturale, attestata in tutti i centri della zona a testimonianza delle dominazioni normanna e sveva, sotto le quali le città vulture vissero un'epoca di prosperità. Tra esse Melfi, situata su una altura del vulcano, fu scelta da Federico II come sua residenza estiva. Al nucleo antico, circondato dalle mura normanne, si accede dalla porta Venosina, il centro storico si articola intorno al duomo romanico e al castello che domina l'abitato con le sue torri e dove al suo interno

si trova il Museo Archeologico Nazionale che raccoglie tra i vari reperti anche il famoso sarcofago di Rapolla. Seguendo la strada statale, contornando le pendici del monte Vulture, è possibile ammirare lo splendido panorama della valle dell'Ofanto. Qui merita fare una sosta a Monticchio, dove due bacini lacustri occupano le bocche spente del vulcano; il lago Grande di colore azzurro e il lago Piccolo, verde, circondato da faggi, pioppi e ontani, tra di loro solo un istmo sul quale sono visibili i ruderi dell'abbazia benedettina di Sant'Ippolito e i resti di una chiesa di stile bizantino. Proseguendo per la statale in auto o attraverso dei percorsi pedonali si raggiunge l'abbazia di San Michele che spicca solitaria nella bosaglia in un luogo di alta suggestione per la posizione elevata sui due laghi. Il percorso prosegue, attraverso un bosco di faggi con viste panoramiche che si offrono spesso al viaggiatore, giungendo a Rionero in Vulture fiorente centro agricolo con ricchi vigneti che conserva una bella cattedrale e la chiesa di Sant'Antonio. Nelle vicinanze merita una visita Atella, fondata dagli Angioini al cui periodo risalgono il duomo e la cinta muraria. Percorrendo la statale verso Melfi si incontra Barile, borgo fondato dagli albanesi, che conserva ancora elementi folcloristici e linguistici di quella etnia. Subito dopo Rapolla, di origine greca, caratterizzata, come Barile, dalla presenza delle grotte di tufo che conservano il vino. Qui oltre alla bella cattedrale duecentesca troviamo anche la chiesa di Santa Lucia, notevole costruzione bizantina. Moderni stabilimenti termali utilizzano le proprietà delle acque minerali della zona. Una ulteriore sosta a Venosa, che nell'antichità fu prima colonia latina e poi sede regia degli Svevi, città natale del poeta Quinto Orazio Flacco, è ricca di testimonianze storiche con i resti delle terme romane e dell'anfiteatro, il castello e la cattedrale rinascimentali, spicca l'abbazia della Trinità di epoca normanna con i resti della chiesa vecchia, la casa abbaziale, le mura perimetrali della chiesa nuova iniziata nel XII secolo e mai compiuta. Proseguendo nel viaggio si raggiunge San Fele, centro risalente ad Ottone I di Sassonia, che in seguito alla battaglia di Bovino, fece costruire su un'altura la sua fortezza di cui oggi restano solo pochi ruderi, la fortezza divenne luogo di prigionia di Enrico di Baviera, Ottone di Brunswich ed Enrico figlio di Federico II. Vale poi la visita del capoluogo di regione più alto d'Italia, il vecchio nucleo stretto intorno a via Pretoria, il più colpito dal terremoto dell'80, presenta alcune chiese di gran spicco. Nonostante le distruzioni la città conserva molti spunti degni d'interesse, e una visita è senz'altro consigliabile, la Cattedrale di S. Gerardo del 1197,

riedificata nel 1700, restaurata, conserva della struttura originaria la finestra tonda della facciata e l'abside, la Chiesa della Trinità risale al XIII secolo ma è stata restaurata nel 1975 in forme neoclassiche, i dipinti del Pietrafesa sono al Museo provinciale, la Chiesa di S. Francesco è una testimonianza particolare di arte locale con evidenti influssi di arte catalana provenienti dagli artisti spagnoli presenti a Napoli. Nei vari ristoranti del centro si possono degustare: antipasti con rucola, caciocavallo Podolico e funghi Cardoncelli, come primo le Manate con il ragu' potentino - cu n'druppc- (carne di vitello, agnello, maiale, salciccia), maiale in crosta con polvere di peperoni di Senise e finocchio selvatico. Per finire un dessert al cucchiaino composto da Percoche di Sant'Arcangelo in gelatina di vino Aglianico Doc con letto di crema alla vaniglia. Non è facile a questo punto riprendere il percorso fino all'avamposto tirrenico di questa regione rappresentato da Maratea. Il paese di notte è veramente stupendo, le luci e i vicoli, il luccichio del mare e il piccolo porto turistico rendono l'insieme davvero speciale. L'itinerario si snoda in una delle zone più antiche della città di Maratea, attraverso un suggestivo susseguirsi di vicioletti, imponenti palazzi e splendide chiese, in un rincorrersi di storia, religione, arte e tradizioni. Inizia da P.zza Buraglia, la famosa "piazzetta" di Maratea, punto d'incontro serale di molti turisti. Imboccando Via Cavour e percorrendo pochi metri ci troviamo nei pressi della Chiesa dell'Addolorata, da poco restaurata, uno sguardo al suo interno per ammirare il pregevole altare maggiore e i dipinti sulle pareti della navata, proseguendo per via Pietra del Pesce, passando accanto al Palazzo Eredi Picone per osservarne lo splendido portale in pietra, risalente al Settecento. Si giunge a Largo Palazzo, per imboccare via Garfo ed arrivare così nei pressi dell'imponente Palazzo De Lieto, costruito agli inizi del XVIII sec. su uno sperone roccioso e destinato ad essere il primo ospedale di Maratea. Notevole lo splendido loggiato ad archi che sovrasta il lato sud del palazzo e il portale in pietra ancora ben conservato. Si arriva così alla parte più antica del paese, passando per Via Santicelli, ripercorrendo quella che una volta era l'unica via di comunicazione tra il borgo originario e il nuovo insediamento più a valle. Salendo, è possibile soffermarsi ad osservare lo splendido portale di Casa Calderano, uno dei più antichi di Maratea, proseguendo verso l'alto e inerpandosi su una stradina che fa angolo con Casa Calderano, si arriva di fronte alla Chiesa di San Vito, la più antica di Maratea, risalente all'undicesimo secolo, immersa nel verde, col suo piccolo presbiterio sormontato da un minuscolo campanile.