

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Un percorso di sapori nell'Alta Val d'Agri



di IRANNA DE MEO

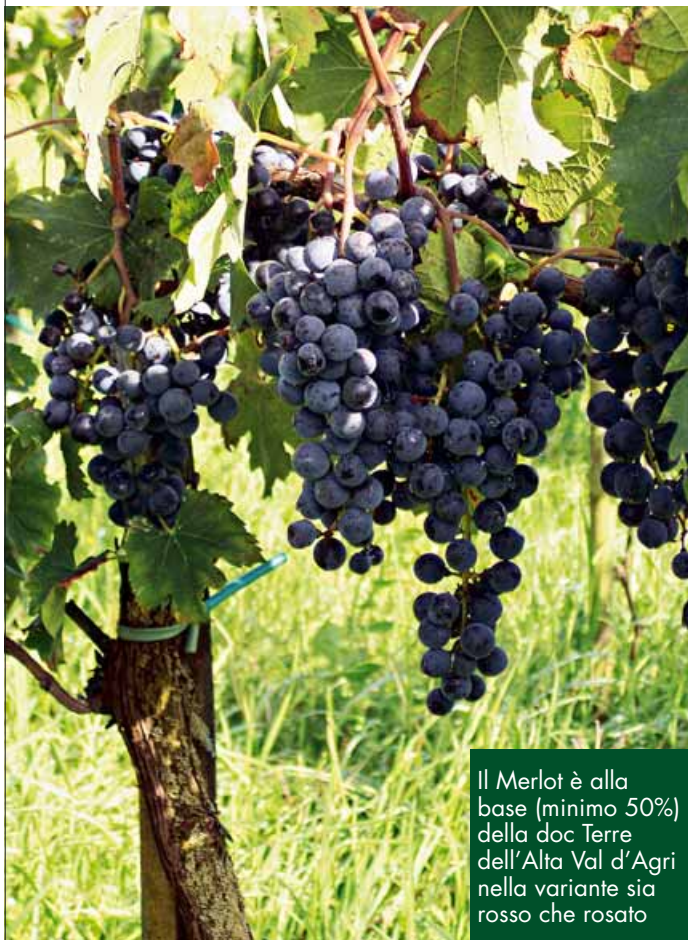
In Basilicata, dalla piana Boncore, in provincia di Potenza, si domina il territorio dell'Alta Val d'Agri, un susseguirsi di vallate e di montagne maestose, tra cui il Sirino. Una vista mozzafiato. Sono luoghi da meditazione, un territorio ricco di boschi, sinuose vallate, corsi d'acqua e sorgenti, di borghi sospesi nel tempo, santuari solitari, palazzi nobiliari, castelli. Tra due costoni rocciosi, si apre uno squarcio dal quale si intravedono i paesi della valle, alcuni in lontananza altri più vicini, mentre una lunga lingua d'acqua, il Lago del Pertusillo, sbarrato da una diga realizzata negli anni Sessanta, riflette come uno specchio i colori azzurrognoli del cielo con la sua luce ancora primaverile. I comuni dell'Alta Val d'Agri sono 12: Marsico Nuovo, Paterno, Tramutola, Marsicoverere con la frazione Villa d'Agri, Viggiano, Grumento Nova, Sarconi, Moliterno, Spinoso, Montemurro, San Martino, San Chirico Raparo. Quasi tutti, tranne Villa d'Agri e Paterno, appollaiati sui cozzoli delle montagne.

I dodici paesini di questa area della Basilicata mostrano inaspettate risorse naturali e culturali e l'originalità dei prodotti e dei cibi sorprende il visitatore: formaggi, fagioli, mela, prosciutto e naturalmente vini

giano, Grumento Nova, Sarconi, Moliterno, Spinoso, Montemurro, San Martino, San Chirico Raparo. Quasi tutti, tranne Villa d'Agri e Paterno, appollaiati sui cozzoli delle montagne.

AL SACRO MONTE DI VIGGIANO

Partiamo da Viggiano, dal Santuario della Madonna nera, ribattezzata «Madonna delle genti lucane», festeggiata per tradizione due volte l'anno: la prima domenica di maggio, quando dal Santuario in paese la statua lignea di origine bizantina viene portata sulla vetta del Sacro Monte, dove rimane quattro mesi, e la prima domenica di settembre, quando dal monte ritorna in Viggiano (i portatori sono ormai 150 e 12 persone per volta si danno il cambio



Il Merlot è alla base (minimo 50%) della doc Terre dell'Alta Val d'Agri nella variante sia rosso che rosato

ogni 10 minuti). Un pellegrinaggio e anche un richiamo per i turisti.

Lungo la strada che sale verso il Sacro Monte, dove la statua nell'urna settecentesca sosta tutta l'estate, il tempo sembra fermarsi: immersi come si è nella natura, all'ombra dei faggi il silenzio fa da padrone. Da queste parti non è difficile trovare il tartufo. «Nel periodo primaverile – ci dice Germano Marincons, uno dei principali cercatori della zona – si trova lo scorzone (*Tuber aestivum*). Da settembre in poi si possono raccogliere il bianco pregiato, quello nero e il bianchetto. I prezzi si aggirano dai 50 euro al chilo in su, fino a raggiungere i 2.000 euro per il bianco pregiato».

IL MUSEO DEL LUPO, GRUMENTUM E IL PARCO NAZIONALE

Sempre a Viggiano, per gli amanti degli animali è una sorpresa scoprire l'esistenza del Museo tematico del Wwf del lupo appenninico. Grumento Nova, invece, merita di essere visitata per il Parco archeologico, con i ruderi della vecchia *Grumentum*, e il Museo archeo-

logico nazionale dell'Alta Val d'Agri. Della *Grumentum* romana restano tre complessi monumentali, un teatro eretto sotto l'impero di Augusto, il Foro antico e i resti dell'anfiteatro dall'ottima acustica. Tra il verde è possibile scorgere la strada principale consumata dal passaggio delle ruote dei carri. Proseguendo lungo la valle, a Marsico Nuovo, in una storica dimora, troviamo la sede del Parco nazionale dell'Appennino lucano, il più giovane d'Italia, istituito nel 2007, esteso su 69.000 ettari interessando 29 comuni. È uno dei polmoni verdi della Basilicata, esempio di biodiversità, aperto a visite didattiche e al trekking.

IL PROSCIUTTO DI MARSICOVETERE E IL CANESTRATO DI MOLITERNO

A Marsicovetere si può assaggiare il prosciutto della famiglia Giocoli (vedi *riquadro* a pag. 45), ottenuto da suini locali di razza Landrace e stagionato in questa zona di montagna almeno per 18 mesi. A Moliterno vanno invece visitati i «fondaci», i magazzini utilizzati per la stagionatura del Canestrato di Moliterno (vedi *riquadro* a pag. 45), costruiti con una tecnica particolare: i muri perimetrali raggiungono spessori che, in qualche caso, arrivavano fino a 2 metri, tali da permettere all'ambiente di non subire repentini cambi di temperatura e per facilitare la cura del formaggio. I soffitti sono la parte più caratteristica: realizzati in pietra e calce, così come tutta la struttura, sono costituiti da volte semplici e a crociera, mentre i vari ambienti sono divisi da archi.

Altro formaggio prodotto a Moliterno è il Casieddu (diminutivo di casu, formaggio), ottenuto con il latte di capra. La lavorazione del latte prevede il riscaldamento fino quasi al livello di ebollizione; successivamente viene aggiunta un'erba aromatica, la nepeta, una specie di timo dal sentore più forte e pungente, che tra l'altro ha proprietà antibatteriche. Il formaggio fresco, di colore bianco e con delicato gusto di erbe aromatiche, è posto in vendita in un involucri di felci legate all'estremità superiore con un rametto di ginestra ed è un presidio Slow Food.

FAGIOLI E OLIO DI OLIVA

Dai formaggi ai Fagioli di Sarconi igp (indicazione geografica protetta), che vengono utilizzati in cucina per zuppe invernali e come contorni, secondo la tradizione contadina. Questi fagioli (vedi *riquadro* a pag. 45) dalla buccia sottilissima e dal sapore

dolce prendono il nome dal paese omonimo, dove tradizionalmente avviene la coltivazione di questi legumi.

Da non perdere la crema dolce di fagioli, la «fasoldò», dell'azienda «Per boschi e contrade» (www.boschiecontrade.it), la deliziosa bavarese della stravagante Nicla De Maria dell'agriturismo «Fagiolo d'Oro» e, ancora, il gustoso gelato da assaporare nei vicoli del paese durante la Sagra dei fagioli il

L'AGENZIA LUCANA SVILUPPO E INNOVAZIONE IN AGRICOLTURA

L'Agenzia lucana sviluppo e innovazione in agricoltura (Alsia), con l'azienda sperimentale-dimostrativa «Bosco Galdo» di Villa d'Agri, nel corso dei 56 anni di attività è stata determinante per la storia e l'evoluzione dell'**agricoltura dell'Alta Val d'Agri**, svolgendo un ruolo significativo nell'ambito delle politiche di sviluppo territoriale e agricolo della zona, coinvolgendo il Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata e, di volta in volta, università, istituti di ricerca e istituzioni, ottenendo successi nella valorizzazione e nella promozione dei prodotti tipici.

PRODOTTI DELLA VAL D'AGRI

IL CANESTRATO DI MOLITERNO

Il nome di questo formaggio a pasta dura deriva dal paese di Moliterno che i latini chiamavano *Mulcretum*, ossia il luogo «dove si fa il latte» e dove avviene tuttora la stagionatura. Questo formaggio si ottiene da latte ovi-caprino proveniente da animali allevati nei pascoli di 62 comuni della Basilicata, per poi essere stagionato nei caratteristici «fondaci», appositi magazzini a pianterreno con perfetta aerazione, formati da due grandi ambienti divisi da arcate e con il pavimento in pendenza per favorire lo scolo della salamoia. Il latte viene prodotto in questa vasta area della Basilicata che tradizionalmente coincide con gli antichi percorsi della transumanza delle greggi.

Il canestrato viene prodotto soprattutto tra aprile e settembre e da novembre a marzo, e a renderlo unico è la sua lavorazione: per esempio la pressatura della cagliata è eseguita a mano all'interno dei canestri, localmente chiamati «fucelle», fino a quando diventa compatta. La stagionatura si protrae per almeno 2 mesi. Si ottiene così un formaggio a pasta dura, uniforme, di colore giallo più o meno intenso che al palato risulta dolce e delicato a inizio stagionatura per poi evolversi verso un sapore più accentuato e piccante. Si presenta in forma cilindrica, di peso tra i 2 e i 3 chili. Nel 2001 è nato il Consorzio Canestrato di Moliterno, cui aderiscono 46 aziende. «La produzione annua – sottolinea il presidente Antonio Pugliese – si aggira sui 150 quintali di prodotto marchiato e certificato».

• Consorzio Canestrato di Moliterno

Via Roma - Moliterno (PZ) - Tel. e fax 0975.668061



cupandosene fino alla commercializzazione del prodotto finito. «Il prosciutto deve avere un peso almeno di 9-10 chili – spiega Maurizio – e la stagionatura può arrivare fino a 22 mesi, secondo la grandezza. La nostra produzione si aggira attorno ai 2.000 pezzi l'anno. È un prosciutto di montagna, un po' più saporito perché la salatura viene fatta artigianalmente».

Nella macelleria dei Giocoli si possono trovare carni locali, salsiccia e soppressata sotto sugna, sott'olio e conservata sottovuoto, ma anche formaggi, miele, pasta e prodotti da forno. Appesi in bella mostra i prosciutti interi cosparsi di pepe.

• Salumificio e macelleria Giocoli

Via Mario Pagano - Villa d'Agri - Marsicovetere (PZ)
Tel. 0975.352074

IL FAGIOLO DI SARCONI

I Fagioli di Sarconi hanno alti contenuti di fibre, di amido e di sali minerali. Allo stato secco 100 grammi di prodotto contengono 320 kilocalorie. Le basse temperature estive e la freschezza delle acque di vegetazione consentono di mantenere nei semi un'alta percentuale di zuccheri semplici, allungando i tempi necessari per la loro trasformazione in amido. Questo dà ai fagioli il tipico sapore dolce. Hanno forma ovale o



tondeggianti, mentre il colore varia dal giallo pallido al bianco con striature più scure. La caratteristica principale di questo legume è la buccia sottilissima e, fresco o secco, cuoce molto rapidamente. Nel 1996 il Fagiolo di Sarconi ha ottenuto il riconoscimento europeo dell'indicazione di origine protetta (igp) e 44 produttori aderiscono al Consorzio tutela Fagiolo di Sarconi. «Nel 2009 sono stati certificati 540 quintali di prodotto secco – dichiara il presidente Terenzio Bove. I comuni dove si produce maggiormente sono Grumento Nova, Sarconi, Marsico e Tramutola. Gli ecotipi presenti sono 17 e le varietà più richieste sono il Ciuoto e il Verdolino. Si distingue per la digeribilità, la rapidità di cottura e la sapidità, conferita dalla qualità dei terreni e delle acque ricche di sali minerali».

• Consorzio tutela Fagiolo di Sarconi

Piazza Aldo Moro - Sarconi (PZ)
Tel. 0975.354488 - Fax 0975.354432

IL PROSCIUTTO DI MARSICOVETERE E LA MACELLERIA GIOCOLI

Il prosciutto di Marsicovetere è un prodotto di nicchia, ma è tanto rinomato da essere considerato il San Daniele del Sud. Lo produce la famiglia Giocoli. Nel Dopoguerra Salvatore Giocoli raccoglieva i prosciutti da varie famiglie, li salava e li vendeva sui mercati di Napoli e Chieti. Nel 1967 aprì una macelleria, poi una piccola bottega di trasformazione. In seguito aggiunse il mattatoio, il salumificio e un punto vendita. Ora sono i figli Maurizio, Vincenzo e Giulio a proseguire l'attività, acquistando suini locali di razza Landrace del peso di 80-90 chili e oc-



INFO & curiosità

Cosa visitare

- **Museo del lupo** - Loc. Montagna Grande - Viggiano - Tel. 0975.311333
- **Parco archeologico di Grumentum e Museo archeologico nazionale dell'Alta Val d'Agri** - C.da Spineta - Grumento Nova - Tel. 0975.65074 - www.archeobasi.it. Orario apertura: 9-20. Chiuso il lunedì mattina
- **Parco nazionale dell'Appennino Lucano-Val d'Agri-Lagonegrese** - Via A. Manzoni - Marsico Nuovo - Tel. 0975.344222 - Fax 0975.34295 - www.parcoappenninolucano.it

Per vivere il territorio

- **Agriturismo Vignola** - C.da Capo d'acqua - Marsico Nuovo - Tel. 0975.342511
- **Al Parco Verde** - C.da Spineta - Grumento Nova - Tel. 0975.65590
- **Azienda agriturismo Fagiolo d'oro** - C.da Cava - Sarconi - Tel. 0975.66053
- **Il Querceto** - Via Podere Querceto - Marsicovetere - Tel. 0975.69339
- **Agriturismo San Michele** - C.da San Michele - Viggiano - Tel. 0975.61235
- **Il giardino degli ulivi** - C.da Pozzo - Marsicovetere - Tel. 0975.69043
- **Vecchia fattoria** - C.da Piano di Vertola - Moliterno - Tel. 0975.67327

APPUNTAMENTI

VIGGIANO (PZ)

4-8 agosto. Rassegna dell'arpa
10-12 agosto. Festival del cortometraggio
19-21 agosto. Viggiano Jazz
22-23 agosto. Vino sotto le stelle
28-29 agosto. Festival De Lorenzo (flauto)

MOLITERNO (PZ)

8-9 agosto. Sagra del Canestrato di Moliterno

SPINOSO (PZ)

12-13 agosto. Alla ricerca dei sapori perduti

MARSICOVETERE (PZ)

13-15 agosto. Sagra del prosciutto
14 agosto. Sagra del tartufo

SARCONI (PZ)

18-19 agosto. Sagra dei fagioli

GRUMENTO NOVA (PZ)

Ultimo mercoledì di agosto. Festa del vino

18 e il 19 agosto. A Montemurro è d'obbligo assaggiare una bruschetta con un filo di olio extravergine e percorrere la strada dell'olio, con frantoi risalenti a diverse epoche, il più antico dei quali è del 1600.

LA MELA ALTA VAL D'AGRI

Tra i comuni di Grumento Nova, Tramutola e Marsicovetere, 200 ettari sono dedicati alla coltura della Mela Alta Val d'Agri per una produzione di 50.000 quintali l'anno. La particolarità di questa mela è la polpa soda, molto zuccherina, la buccia spessa e l'alta conservabilità. Quest'ultima caratteristica dipende molto dal territorio. «La coltivazione avviene in una zona pedemontana situata a sud, dove le temperature sono più elevate» spiega Enrico Caputi, presidente del Consorzio di tutela della Mela Alta Val d'Agri cui aderiscono 9 produttori. «Ciò consente il raggiungimento di un grado zuccherino maggiore rispetto al nord. Le escursioni termiche, soprattutto nel periodo primaverile-estivo, conferiscono una buona colorazione trattandosi di mele meridionali». Le varietà coltivate sono quelle del gruppo Golden e le rosse, e di recente introduzione vi è la Pink Lady.

E NON MANCANO I VINI DOC

In Alta Val d'Agri non mancano neppure i vini: il Terre dell'Alta Val d'Agri è doc dal 2003 e conta 8 etichette e una produzione di 82.000 bottiglie all'anno. Tre sono le tipologie: rosso, rosato e riserva. Le uve che li compongono sono Merlot e Cabernet Sauvignon e per il rosato va aggiunta Malvasia di Basilicata. La zona di produzione ricade nei comuni di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno. I vigneti raggiungono anche quota 800 metri e il clima montano compensa il calore meridionale con un ambiente fresco ma assolato, che



A Marsico Nuovo ha sede il Parco nazionale dell'Appennino lucano che si estende per 69.000 ettari

porta a maturazione le uve in condizioni ideali. «Queste particolari condizioni del terroir con escursioni termiche elevatissime danno personalità e carattere alle uve dell'Alta Val d'Agri» spiega il presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della doc Terra dell'Alta Val d'Agri (www.terredellaltavaldagri.it) Francesco Pisani. «Il vino appare alla vista di un bel colore rubino tendente al granato, sprigiona un profumo fruttato e al palato presenta un sapore morbido e rotondo».

La coltivazione di queste viti risale al IV sec a.C. e nel comune di Grumento Nova sono stati ritrovati resti di antiche fornaci romane che producevano anfore per il trasporto del nettare di Bacco. Insomma, un viaggio, quello in Alta Val d'Agri, tra arte, gusti, natura e cultura alla scoperta di una terra che, come uno scrigno, custodisce tesori molti dei quali ancora poco conosciuti.

Iranna De Meo