Olivicoltura_foto Silvio Giordano

Speciale Basilicata
Il melting food Lucano

le Vie del gusto
marketing . eventi . turismo . enogastronomia
by m.a.t.e.

REGIONE BASILICATA

BASILICATA turistica
APT BASILICATA

Basilicata
il Giardino Più Segreto d'Italia

I sapori della Natura

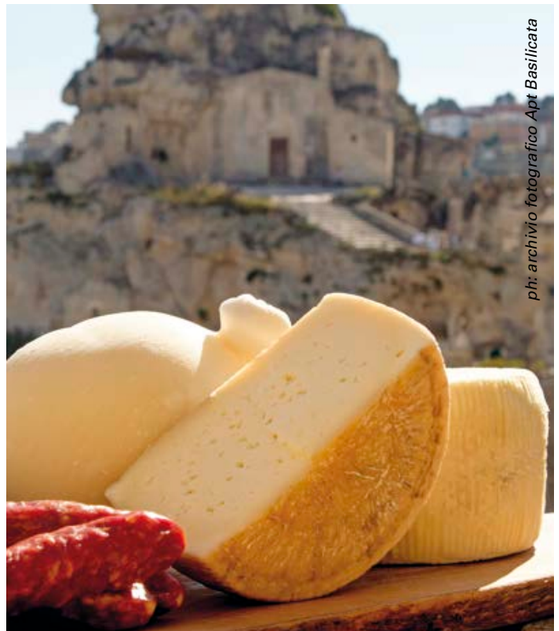
La Basilicata è una terra incontaminata di monti, valli e gravine, sino a raggiungere il litorale jonico lucano e le suggestive coste di Maratea. Una sequenza di tanti paesaggi a cui corrisponde un patrimonio di biodiversità. Grazie alla cultura contadina.

Spiagge bianche e mare turchese, borghi scavati nelle rocce, parchi e castelli arroccati in cima a montagne avvolte dal silenzio. Una terra dove il tempo scorre lentamente, tra colori e sapori inebrianti, paesaggi immensi e suggestivi costellati da piccoli paesi e città ricche di storia, arte e cultura. La Costituzione recita Basilicata, forse da 'Basileus', terra dei re. Ma i poeti amano chiamarla Lucania, non tanto per l'origine classica del nome che commemora il popolo dei Lucani scomparso millenni addietro, quanto per la musicalità e la dolcezza della parola che rievoca un certo tipo di paesaggio o, meglio ancora, una antica intesa tra l'uomo e la terra che, in questi luoghi incantati, sfiora la perfezione. Lucania o Basilicata che sia, questo territorio racchiude al suo interno tutte le varietà del paesaggio italiano.

ph: Lillith

ph: danyelguillermo

In circa diecimila chilometri quadrati troviamo una natura ricca e generosa, a tratti selvaggia ma che offre il meglio di sé, con le sponde del Tirreno da un lato e le coste dello Ionio dall'altro che abbracciano montagne sacre come il Vulture, nel nord della regione, e il Parco Nazionale del Pollino a sud, proprio al confine con la Calabria. Ma quello che colpisce di più della Basilicata è la bellezza del suo verde rigoglioso e in certe zone talmente incontaminato che, a volte, i piccoli paesi posti sulle cime delle colline sembrano perfettamente in sintonia col paesaggio, come in un dipinto dai colori nitidi eppure surreali. Sarà per i profumi e i sapori, sarà per l'atmosfera che si respira, sarà perché qui la gente è ospitale, ma potete starne certi: la Basilicata catturerà per sempre i vostri cuori, deliziando al tempo stesso i palati più esigenti. Merito di una cucina tradizionale, quella lucana, che è riuscita a conservare nel tempo gusti e sapori travolgenti, rimasti intatti sino ai giorni nostri, attraverso i semplici ingredienti del mondo contadino: dai **peperoni rossi** essiccati, come quelli di Senise, che hanno ottenuto il marchio IGP, al **fagiolo di Sarconi**, passando per la **melanzana rossa di Rotonda** e il delizioso **rafano**, grattugiato sulla pasta fatta in casa o impiegato come ingrediente della "rafanata": una sorta di soufflè di patate, tra le ricette tipiche lucane, insieme al baccalà all'avigliane-



ph: archivio fotografico Apt Basilicata

ph: archivio fotografico Apt Basilicata

se guarnito con peperoni cruschi. Se fragole, uva da tavola, pesche e albicocche vengono coltivate nelle pianure costiere, i frutti di bosco e le castagne caratterizzano invece le aree interne a ridosso dei monti che, di contro, consentono di produrre e stagionare salumi tra i più tipici della tradizione meridionale: dalle soppressate chiamate 'soperzate', di Lagonegro, Lauria e Tricarico, alla famosa lucanica, un tipo di salsiccia che, in molti dialetti del nord Italia, è conosciuta come luganega. E poi ci sono i formaggi, tra cui il **canestrato** e il **casieddu di Moliterno**, il **pecorino di Filiano** e gli ottimi **caciocavalli podolici**, **presidio Slow Food**. La regione vanta inoltre un patrimonio di ulivi di **primissima qualità** e di conseguenza lo sono anche **gli oli di oliva**, tra i quali spicca l'extravergine del Vulture a marchio DOP. Da non perdere i piatti della montagna potentina, il **pane di Matera, profumato e fragrante**, prodotto IGP simbolo della città eletta Capitale Europea della Cultura nel 2019. Ricca e variegata anche la proposta dei dolci tipici regionali, con le ncartellate, i calzoni e le copete. Infine, un capitolo a parte meritano i vini, dove a farla da padrone è l'**Aglianico del Vulture**, conosciuto come il Barolo del Sud, uno dei rossi più prestigiosi del panorama enologico nazionale, prodotto DOC e DOCG presente in Basilicata fin dall'VIII secolo a.C.

ph: archivio fotografico Apt Basilicata

The flavours of Nature

Basilicata is the soul of an uncontaminated land of mountains, valleys and ravines, until reaching the shores of the Metaponto and the evocative coasts of Maratea. A sequence of many landscapes that corresponds to a biodiversity heritage. Thanks to the peasant culture

White beaches and turquoise sea, villages dug into the rocks, parks and castles perched on top of mountains surrounded by silence. A land where time passes slowly, between colours and inebriating flavours, immense and evocative landscapes, dotted with small towns and cities, rich in history, art and culture. In just eleven thousand square kilometers we find a rich and generous nature, sometimes wild, which offers the best of itself, with the banks of the Tyrrhenian on one side, and the Ionian coast on the other, which embrace sacred mountains like the **Vulture**, in north of the region, and **the Pollino National Park** to the south, right on the border with Calabria. But what is most striking about Basilicata is the beauty of its green, lush and uncontaminated nature, so much so that sometimes, the small villages placed on the tops of the hills, seem perfectly in tune with the landscape, like a painting with clear colours, almost surreal. To this we add the traditional Lucanian cuisine, which has managed to preserve authentic tastes and flavours over time, which have remained intact to this day, through the simple ingredients of the farming world: from **dried red peppers**, like those from **Senise**, which have obtained the PGI denomination, to the bean from **Sarconi**, passing through the **red aubergine from Rotonda** and the delicious **horseradish**, grated on homemade pasta or used as an ingredient of *Rafanata*: a sort of soufflè of potatoes, among the typical Lucanian recipes, together with the codfish "all'aviglianese", garnished with "Cruschi" peppers. If strawberries, table grapes, peaches and apricots are harvested in the coastal plain of the **Metapontino**, dubbed the California of Italy for its intensive fruit and vegetable crops, the wild berries and chestnuts instead characterise the inland areas close to the **Lucanian Apennine** that, on the other hand, allow to produce and season cured meats among the most renowned of the southern tradition: from "soppressate" called "soperzate", from Lagonegro, Lauria and Tricarico, to the famous "Lucanica", a type of sausage that, in many dialects of northern Italy, is known as "Luganega." And then there are the cheeses, among which "the **Canestrato** and the **Casieddu from Moliterno**, **the Pecorino from Filiano** and the excellent **Podolian Caciocavallo** cheese, Slow Food presidium." The region also boasts a wealth of **top-quality olive oils**, such as the PDO extra virgin olive oil and the one obtained from Majatica olive variety from Ferrandina. Do not miss the **bread from Matera**, perfumed and fragrant, PGI product symbol of the city, elected European Capital of Culture in 2019, the only province along with **Potenza**, the regional capital. Rich and varied also the proposal of the typical regional **sweets**, with "Ncartellate, Calzoni and Copete." Finally, a separate chapter deserves wines, where it is the **Aglianico del Vulture**, known as the Barolo from south, one of the most prestigious reds in the national wine scene, produced in the DOC and DOCG versions.

I comuni lucani di Res Tipica

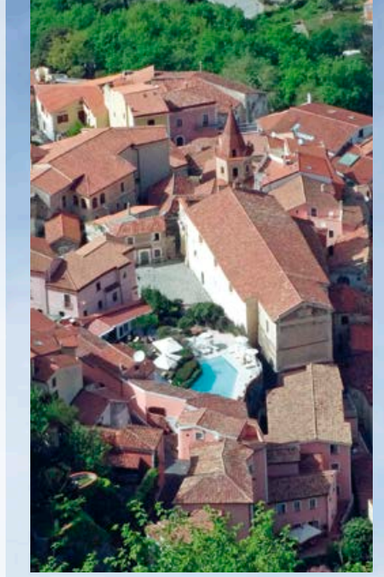
Le peculiarità produttive del territorio e la tipicità della Tavola contadina. Un mosaico di prodotti a cui corrisponde una rete di ben 41 centri, tra città, borghi e piccoli comuni associati all'ANCI

La Basilicata, nel suo splendido territorio, concentra un patrimonio eno-gastronomico e culturale di pregevole interesse. A realizzarlo sono state generazioni e generazioni di contadini, allevatori, piccole aziende di trasformazione che, con "fare" artigianale, hanno contribuito a definire le vocazioni produttive di paesi, borghi e cittadine.
Una tradizione che si alimenta ogni giorno e che vive anche di iniziative e manifestazioni che, durante il corso dell'anno, animano la regione. Ecco le diverse articolazioni di Res Tipica in Basilicata: Città dei Sapori, Città dell'Olio, Città del Vino, Città del Castagno, Città del Pane, Borghi Autentici d'Italia, Borghi più belli d'Italia, Paesi Bandiera Arancione.

The Lucanian towns of "Res Tipica"

The productive peculiarities of the territory and the typicality of the peasant table. A mosaic of products that corresponds to a network of 41 centres, including cities, villages and small towns associated with ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani)

Basilicata, in its magnificent territory, concentrates an enogastronomic and cultural heritage of remarkable interest. This was achieved by generations of farmers, breeders and processors who, with craftsmanship, helped to define the productive vocations of villages and towns. A tradition that is nurtured every day and that also lives on initiatives and events that, throughout the year, animate the region. Here are the different articulations of Res Tipica in Basilicata: "Città dei Sapori (Towns of Flavours), Città dell'Oli (Towns of the Oils), Città del Vino (Towns of the wine), Città del Castagno (Towns of the Chestnut), Città del Pane (Towns of the Bread), Borghi Autentici d'Italia (The most Authentic Villages of Italy), Borghi più belli d'Italia (The most Beautiful Villages of Italy) and Paesi Bandiera Arancione (Villages awarded with the Orange Flag.)"



ph: archivio fotografico Apt Basilicata

ph: archivio fotografico Apt Basilicata

PROVINCIA DI POTENZA

Abriola (PZ) *Città dei Sapori*
Acerenza (PZ) *Città del Vino, Borgo più Bello d'Italia*
Barile (PZ) *Città del Vino, Città dell'Olio*
Cancellara (PZ) *Città dei Sapori*
Castelgrande (PZ) *Città dei Sapori*
Castelmezzano (PZ) *Borgo più Bello d'Italia*
Forenza (PZ) *Città del Vino, Città dell'Olio*
Ginestra (PZ) *Città del Vino*
Guardia Perticara (PZ) *Borgo più Bello d'Italia, Paese Bandiera Arancione*
Lagonegro (PZ) *Città dei Sapori*
Lavello (PZ) *Città del Vino*
Maratea (PZ) *Città dei Sapori*
Melfi (PZ) *Città dell'Olio*
Missanello (PZ) *Città dell'Olio*
Pietrapertosa (PZ) *Borgo più Bello d'Italia*
Rapolla (PZ) *Città del Vino, Città dell'Olio*
Rionero in Vulture (PZ) *Città del Vino, Città dei Sapori*
Ripacandida (PZ) *Città del Vino, Città del Miele*
Roccanova (PZ) *Città del Vino*
Rotonda (PZ) *Città dei Sapori*
Satriano di Lucania (PZ) *Borgo Autentico d'Italia*
Senise (PZ) *Città dei Sapori*
Tito (PZ) *Città dei Sapori*
Tolve (PZ) *Città dei Sapori*
Trecchina (PZ) *Città del Castagno*
Venosa (PZ) *Città del Vino, Borgo più Bello d'Italia*
Vietri di Potenza (PZ) *Città dell'Olio, Città dei Sapori*
Viggiano (PZ) *Città del Vino*

PRESIDI SLOW FOOD

Caciocavallo podolico della Basilicata
Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola
Oliva infornata di Ferrandina
Pera signora della valle del Sinni
Pezzente della montagna materana

VINI DOC | DOCG | IGT

Aglianico del Vulture DOCG
Grottino di Roccanova DOC
Terre dell'Alta Val d'Agri DOC
Basilicata IGT
Matera DOC

PROVINCIA DI MATERA

Accettura (MT) *Città dei Sapori*
Aliano (MT) *Città dell'Olio, Borgo Autentico d'Italia*
Bernalda (MT) *Città del Bio*
Ferrandina (MT) *Città dell'Olio*
Matera (MT) *Città dell'Olio, Città dei Sapori, Città del Pane*
Miglionico (MT) *Città dell'Olio*
Montescaglioso (MT) *Città dell'Olio, Città dei Sapori*
Nova Siri (MT) *Città del Vino, Borgo Autentico d'Italia*
Pisticci (MT) *Città dell'Olio*
Policoro (MT) *Città dei Sapori*
San Mauro Forte (MT) *Città dell'Olio, Borgo Autentico d'Italia*
Scanzano Jonico (MT) *Città dei Sapori*
Valsinni (MT) *Paese Bandiera Arancione*

ph: Leonardo Nella

Un tesoro autentico

Dieci grandi solisti cantano l'armonia di una tavola dei sapori più autentici della Basilicata. Tipicità, "fare" artigianale e territorio sono gli elementi che illuminano la vera anima di un popolo gentile e laborioso. Vino, olio, formaggi e salumi, pane, frutta e ortaggi, per una dispensa di prelibatezze da non perdere (mai).

La Basilicata è davvero un Paradiso per golosi viaggiatori. Ad ogni assaggio una sorpresa, un tono, una nota musicale, un tintinnar di campanelle che vi inducono a pensare di essere stati accolti nel Paese del Bengodi. Un paniere ricco e variegato che vive di stagionalità, freschezza, sapienza produttiva ed originalità. Un tessuto di piccole aziende, in maggioranza familiari, che vive tra valli e monti di un paesaggio dove l'uomo, di generazione in generazione, ha condiviso braccia per scavare la roccia della gravina e coltivato la terra, allevato il bestiame, stagionato formaggi e salumi, raccolto i frutti del bosco. Ascoltate la musica e seguitene con noi il meraviglioso spartito.

1. AGLIANICO DEL VULTURE

Definito il Barolo del Sud, rappresenta uno dei vini più importanti d'Italia. Nei suoli vulcanici ricchi di potassio e sali minerali del Vulture si ottengono vini strutturati, ricchi di tannini, dalle note fruttate e dai sentori minerali. L'Aglianico del Vulture è DOC dal 1971 e DOCG dal 2011.

2. PANE DI MATERA

Fragrante e profumato, è realizzato totalmente con semola rimacinata di grano duro e lievito naturale. Elementi, che uniti ad una lievitazione lenta, donano a questo pane la sua unicità.
Con la sua forma a cornetto, rappresenta il simbolo della città di Matera. Oltre ad accompagnare le pietanze è utilizzato come ingrediente per alcune preparazioni tradizionali. Non a caso è uno dei prodotti IGP della regione.

3. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VULTURE

Nell'area del Vulture l'olivo è presente fin dall'antichità, come testimoniato da diversi documenti storici rinvenuti nel corso del tempo. Questo olio DOP è prodotto con le cultivar di Ogliarola del Vulture, da sola o in blend con le varietà di Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannelino e Rotondella. Le sue tipiche peculiarità organolettiche sono dovute ai suoli di natura vulcanica, dove affondano le radici delle secolari piante di ulivo.

4. PEPERONI "CRUSCHI" DI SENISE IGP

L'inconfondibile croccantezza che li distingue è ottenuta grazie ad una accurata essiccazione al sole in lunghe "nzerte", le collane purpuree che decorano i vicoli dei centri storici. I Peperoni "cruschi" di Senise Igp si presentano come preziosi gioielli di gusto in grado di impreziosire ogni piatto lucano.

5. FORMAGGI

I formaggi sono tra le produzioni più caratteristiche della Basilicata.
I più particolari sono il Pecorino di Filiano DOP, a pasta dura e semicotta prodotto con latte di pecora intero, il Canestrato di Moliterno, a pasta dura, stagionato almeno 60 giorni, e ottenuto per il 70-90% da latte intero di pecora e per il rimanente 30-10% da latte intero di capra e il presidio Slow Food Caciocavallo Podolico della Basilicata, a pasta filata, prodotto con il latte dell'omonima vacca, attraverso una stagionatura che può arrivare sino a cinque anni.

6. LEGUMI

Nell'antichità, soprattutto nel meridione d'Italia, i legumi erano considerati la carne dei poveri perché nutrienti e poco costosi. In Basilicata sono considerati un prodotto della tradizione. Le varietà regionali più caratteristiche sono il fagiolo

photos: archivio fotografico Apt Basilicata

Sarconi IGP, riserva a 15 ecotipi che crescono nell'omonimo comune e in altri paesi limitrofi, il fagiolo bianco di Rotonda DOP, prodotto all'interno del parco Nazionale del Pollino, i ceci neri di Tolve e il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola (presidio Slow Food), tipico del Val Basento.

7. MELANZANA ROSSA DI ROTONDA

È uno degli ortaggi simbolo della regione Basilicata, una vera e propria eccellenza gastronomica. Si tratta di una specie che ha trovato il suo ambiente ideale nel Pollino, nei comuni lucani di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore: le uniche cittadine che oggi possono vantarsi di produrre la melanzana rossa di Rotonda DOP. Dall'aspetto simile a un pomodoro, ottima anche sott'olio e sotto aceto, è utilizzata in molte ricette della cucina lucana.

8. TARTUFI, LAMPASCIONI, RAFANO

Sempre di più il nome della Basilicata viene associato ai tartufi. Dopo Alba e Norcia, infatti, la regione si sta rivelando molto ricca di numerose specie di questi tuberi. Più diffusa è invece la tradizione dei rafani, particolari radici che crescono in prossimità di torrenti e corsi d'acqua, utilizzate come condimento sulla pasta, nei sughi, nelle frittate e nelle pastelle. I lampascioni, invece, sono dei bulbi utilizzati in una miriade di ricette, specie durante le tradizionali feste di Natale.

9. FRAGOLA CANDONGA

È una fragola particolare dalla forma conica allungata, caratterizzata da un colore rosso brillante che la rende riconoscibile, già alla vista, tra una miriade di varietà. Si raccoglie da gennaio a maggio e conquista il palato grazie alla sua polpa rossa e carnosa. Il profumo, pieno e avvolgente, vi conduce tra gli aromi del Metapontino, dove quest'oro rosso trova il suo ambiente ideale grazie ad un clima mite.

10. MIELE LUCANO

Forse molti non lo sanno, ma il miele lucano è fra i migliori d'Italia. Saranno i prati o i boschi ricchi di variegate specie arboree e floricole, sarà la professionalità degli apicoltori che permette alle api di lavorare in tranquillità, senza stressarle, sta di fatto che il miele lucano piace sempre di più.

ph: StockSnap

An authentic treasure

Ten great soloists sing the harmony of a table of the most authentic flavours of Basilicata. Typicality, craftsmanship and territory are the elements that illuminate the true soul of a kind and industrious people. Wine, oil, cheese and salami, bread, fruit and vegetables, for a pantry of delicacies not to be missed (never).

Alleluia. Basilicata is truly a paradise for glutton travelers. At every taste a surprise, a tone, a musical note, a tinkling of bells that make you think you were welcomed in the "Country of Bengodi."A rich and varied basket that lives of seasonality, freshness, productive knowledge and originality. A fabric of small businesses, mostly family, living between valleys and mountains of a landscape where man, from generation to generation, shared arms to dig the rock of the ravine and cultivated the land, raised livestock, seasoned cheese and salami, harvest the fruits of the forest. Listen to the music and follow this marvellous score with us.

1. AGLIANICO DEL VULTURE

Defined as the "Barolo of the south", it is one of Italy's most important wines. The volcanic soils, rich in potassium and mineral salts from Mount Vulture, produce structured wines, rich in tannins and with fruity and mineralnotes. Aglianicodel Vulture has been a DOC since 1971 and a DOCG since 2011.

2. BREAD FROM MATERA

Fragrant and flavoursome, it is totally made with re-milled durum wheat semolina and natural yeast. These elements, combined with a slow leavening, give this bread its uniqueness. With its croissant shape, it represents the symbol of the city of Matera. In addition to accompanying dishes, it is used as an ingredient for some traditional preparations. It is no coincidence that it is one of the region's PGI products.

3. VULTURE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

In the Vulture area, the olive tree has been present since ancient times, as evidenced by various historical documents discovered over time. This PDO oil is produced with "Ogliaroladel Vulture" olive variety, alone or in blend with the varieties of "Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannelino and Rotondella." Its typical organoleptic characteristics are due to the volcanic soils, pierced by the roots of the age-old olive trees.

photos: archivio fotografico Apt Basilicata

4. "CRUSCHI" PEPPERS FROM SENISE PGI

The unmistakable crunchiness, which distinguishes them, is obtained thanks to a careful drying in the sun in long "nzerte", the purple necklaces that decorate the alleys of the historical centres. "Cruschi" peppers from SenisePGIpresent themselves as precious jewels of taste, capable of embellishing every Lucanian dish.

5. CHEESE

The cheeses are among the most characteristic productions of Basilicata. Pecorino di Filiano PDO, the hard and semi-cooked

pecorino cheese made from whole sheep's milk, Canestrato di Moliterno, with hard paste, aged for at least 60 days, is obtained from 70-90% of whole sheep's milk for the remaining 30-10% of whole goat's milk, and the Slow Food Presidium PodolianCaciocavallo from Basilicata, a pasta filata cheese, produced with the milk of the homonymous cow, through a maturation that can extend up to five years.

6. LEGUMES

In ancient times, especially in southern Italy, legumes were "the meat of the poor", because they were nutritious and inexpensive. In Basilicata, they are considered a traditional product. The most characteristic regional varieties are Sarconi Bean PGI, a reserve of 15 ecotypes which grow in the homonymous municipality and in other neighbouring villages, White Bean from Rotonda PDO, produced inside the Pollino National Park, the black chickpeas from Tolve and "Fagiolo Rosso ScrittodelPantano di Pignola (Slow Food presidium)", typical from Val Basento.

7. RED AUBERGINE FROM ROTONDA

It is one of the symbolic vegetables of the Basilicata Region, a real gastronomic excellence. It is a species that has found its ideal environment in Pollino, in the Lucanian towns of Rotonda, Viggianello, CastelluccioSuperiore and CastelluccioInferiore, the only places which today can boast of producing the Red Aubergine from Rotonda PDO. Looking like a tomato, also excellent in oil and in vinegar, it is used in many recipes of the Lucanian cuisine.

8. TRUFFLES, "LAMPASCIONI" AND HORSERADISH

Increasingly, the name of Basilicata is associated with truffles. After Alba and Norcia, in fact, the region is proving very rich in numerous species of these tubers. The tradition of horseradish is more widespread, with particular roots growing near streams and waterways, used as a condiment on pasta, in sauces, in omelettes and in batter. "Lampascioni", on the other hand, are bulbs used in plenty recipes, especially during traditional Christmas celebrations.

9. CANDONGA STRAWBERRY

It is a particular strawberry with an elongated conical shape, characterised by a bright red colour that makes it already recognisable while viewing, among plenty of varieties. It is harvested from January to May and conquers the palate thanks to its fleshy red pulp. The scent, full and enveloping, takes you through the aromas of Metapontino, where this red gold finds its ideal environment thanks to a mild climate.

10. LUCANIAN HONEY

Perhaps many do not know it, but Lucanian honey is among the best in Italy. Maybe they will be the meadows and woods rich in variegated tree and flower species orit will be the professionalism of beekeepers that allows the bees to work in peacewithout stress, anyway Lucanianhoney likes more and more.

photos: archivio fotografico Apt Basilicata

Basilicata 2018: Un Anno gustoso

#GENNAIO

PETTOLOTA
Rionero
Appuntamento goloso con soffici frittelle di pasta lievitata servite calde accompagnate da buon vino.
Ed è subito festa.

#APRILE

FESTA DI PRIMAVERA CON FICAZZOLE, PANIERINI E BAMBOLINE
Oliveto Lucano

#MAGGIO

LA CANTINA DEL PORTATORE
Potenza

#LUGLIO

SAGRA DELLA PODOLICA
Pescopagano
Sagra di carne e formaggi di razza bovina podolica a km 0. Ai visitatori è consentito di assistere alla lavorazione della pasta filata da cui si ricava il famoso formaggio.

#AGOSTO

LE GIORNATE DEL PEPERONE
Senise
È la manifestazione dedicata ai peperoni "cruschi" di Senise a marchio Igp, Collane purpuree di peperoni colorano i vicoli del centro storico.

PERCORSO ENOGASTRONOMICO E STORICO-CULTURALE
Vaglio di Basilicata

SAGRA DEL CANESTRATO
Moliterno
Si celebra il formaggio Igp ottenuto da latte ovino e caprino, dal caratteristico sapore piccante e aromatico.

IL BIANCO E LA ROSSA DI ROTONDA DOP
Rotonda
È la festa dedicata alla Melanzana Rossa di Rotonda e al Fagiolo Bianco, le due Dop che vanta il Comune di Rotonda.

SAGRA DELLA SOPPRESSATA E DEL CACIOCAVALLO
Rapone
Una festa che valorizza e promuove i due prodotti tipici di Rapone, simboli dell'identità del comune in provincia di Potenza.

LE CANTINE APERTE
Sant'Angelo le Fratte
Le Cantine Aperte di Sant'Angelo sono un'esperienza enogastronomica fatti di balli, musica e spettacoli all'interno di uno dei più caratteristici borghi lucani.

LA SAGRA DEL FAGIOLO
Sarconi
Un percorso gastronomico che si snoda attraverso le vie del centro dedicato al fagiolo di Sarconi a marchio Igp, decantato per la sua polpa morbida e l'immediata cottura.

LA SAGRA DEL BACCALÀ E DEI PRODOTTI TIPICI
Avigliano
Una tre giorni interamente dedicata ai prodotti aviglianesi, attraverso un itinerario per il centro del paese tra i mille sapori di ricette tradizionali e innovative a base di baccalà.

#SETTEMBRE

LA SAGRA DEL PECORINO
Filiano
La sagra del formaggio più importante della Basilicata è dedicata al gustoso pecorino a marchio Dop, ottenuto dalla lavorazione del latte di pecora e fatto stagionare nelle caratteristiche grotte naturali.

AGLIANICA WINE FESTIVAL
Vulture - Melfese
L'evento celebra l'intenso e corposo vino rosso Aglianico, il famoso vino rosso che ha fatto del Vulture una delle zone maggiormente vocate all'enologia di qualità.

SAGRA DELLA SALSICCIA
Cancellara
Gustosa kermesse dedicata al tradizionale salume a catena, prodotto tipico di Cancellara, tra i protagonisti del panorama delle eccellenze lucane.

SAGRA TUMACT ME TULEZ
Barile
È un percorso enogastronomico culturale che ha per protagonista un piatto tipico della cultura arbëreshe a base di tagliatelle casarecce servite calde, mollica di pane e sugo alle noci.

#OTTOBRE

IL GUSTO DEL POLLINO
Viggianello (PZ)

SAGRA DELLA VAROLA
Melfi
Protagonista indiscusso è il "marroncino di Melfi", un particolare tipo di castagna dal sapore delizioso che sarà servito sotto forma di caldarrosta (varola in dialetto).

«...un trionfo di bellezza
e grazia che il cielo della
Basilicata ci offre ogni volta
che un desiderio è espresso».

Tahar Ben Jelloun,
La mia Matera, 2017

Basilicata

il Giardino Più Segreto d'Italia
Italy's Secret Garden

ph. R. Giorgio

L. Nella

REGIONE BASILICATA

APT BASILICATA

www.basilicataturistica.it