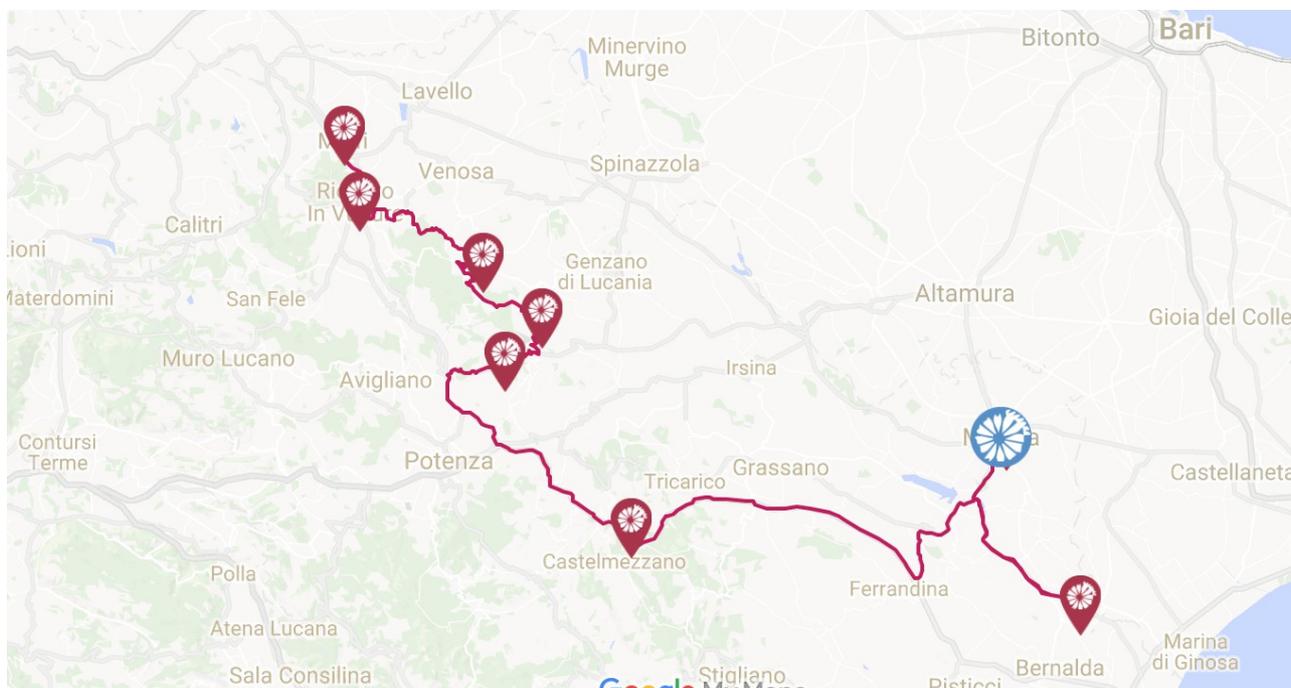




Artigianato e civiltà contadina: l'olio e il vino lucano



L'itinerario vi condurrà lungo le strade dell'olio e del vino lucano alla scoperta della storia, delle produzioni e delle lavorazioni artigianali legate a due dei più pregiati prodotti di Basilicata.

Distanza da matera

- Montescaglioso 18,7 km
- Campomaggiore 101 Km
- Pietragalla 153 km
- Acerenza 168 km
- Forenza 191 km
- Rionero in Vulture 262 Km
- Melfi 274 Km



Montescaglioso



Campomaggiore



Pietragalla



Acerenza



per navigare la mappa
inquadra il codice qui sopra
con lo smartphone
con un'app QR code reader



Forenza



Rionero in Vulture



Melfi



L'itinerario parte da Matera presso il Museo dell'Olio di Oliva, un antico frantoio scavato nei Sassi, testimonianza di architettura rurale unica nel suo genere dove potrete conoscere le antiche tecniche di produzione dell'olio. A poco meno di 20 km, lungo distese coltivate a vigneti e oliveti, troverete la Cantina Masseria del Mezzano di Montescaglioso luogo ideale per fare esperienza delle attività connesse alla lavorazione e produzione dell'olio e del vino D.O.C. Matera. Percorrendo la statale Basentana in direzione Melfi incrocerete due borghi imperdibili, Campomaggiore e Pietragalla.

Il primo, noto come Città dell'Utopia, conserva le rovine dell'antico villaggio contadino di metà Settecento, dove il conte Rendina volle debellare la povertà assegnando ad ogni abitante una casa e un pezzo di terra da coltivare a uliveto o vigneto. Tra il Palazzo Baronale, la chiesa

matrice e la Piazza dei Voti, troverete i resti delle abitazioni disposte a scacchiera e il vecchio frantoio.

A poca distanza il Borgo Palmenti di Pietragalla con 250 grotte vinicole scavate nel tufo e destinate alla pigiatura e fermentazione dell'uva, unico in Europa. Proseguendo sulla strada vi suggeriamo un passaggio al frantoio Oleario Bochicchio di Acerenza nel quale potrete assistere alla lavorazione del frutto, assaggiare olio e olive di ottima qualità e acquistare il prodotto finito. Un'occasione eccezionale per trascorrere un paio d'ore riscoprendo i gusti ed i sapori di una volta. A Forenza vi aspetta la Casa Contadina, un angolo di vita antica costruito in modo interattivo e moderno dove una matita elettronica ricostruisce oggetti e attività rurali mentre in diffusione è possibile ascoltare voci e rumori del passato. Assolutamente da non perdere le Cantine del Notaio di Rionero nelle quali potrete intrattenervi tra una passeggiata nei vigneti di aglianico, la visita alle cantine, le degustazioni e lo spettacolo del Presepe Animato, una pregevole ricostruzione di mestieri e angoli di vita locale: il vigneto, la bottega del bottaio, il notaio e il cestaio sono solo alcune delle attrattive presenti. Infine Melfi, meta del viaggio, dove vi aspetta la Cantina Carbone scavata nel tufo vulcanico e a qualche chilometro un particolare laboratorio artigianale di ceramica, maiolica e terracotta. Qui Giustina, l'artigiana titolare, sarà lieta di spiegarvi i segreti del mestiere e di seguirvi nella scelta del souvenir, ricordo indelebile di questa avventura lucana.

Credits immagine: Malega da Flickr CC BY-ND 2.0

COSA FARE



Moom museo dell'Olio di Oliva Matera

Il Museo dell'olio d'oliva è ricostruito all'interno di un antico frantoio ipogeo del XV-XVI secolo, nel vivo dei Sassi di Matera. Il frantoio è composto da diversi ambienti destinati a una delle fasi di lavorazione dell'olio: la stalla degli asini, la grande macina, i pozzetti per il riposo della pasta d'olive, gli olivai e il giaciglio del frantoiano. Il Moom, attrazione da non perdere per gli amanti delle antiche tradizioni e per chi intende conoscere la quotidianità passata dei materani, è visitabile tutti i giorni su prenotazione in circa 30 minuti e attraverso il racconto delle guide.

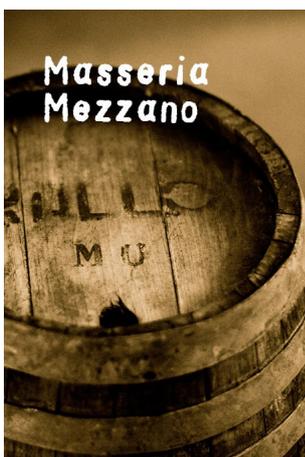
Vico I Castelnuovo n.3

Matera MT

3807015042

info@moom.bio

www.moom.bio



Cantina Masseria del Mezzano di Montescaglioso

La Società Agricola Masseria del Mezzano è situata nel territorio di Montescaglioso (MT) su una collina che degrada dolcemente verso il fiume Bradano. L'Azienda ha una storia di oltre settant'anni e produce agrumi, cereali, ortaggi, olive pregiate e uva per il vino D.O.C. di Matera. I proprietari, infaticabili coltivatori e ottimi padroni di casa, vi aspettano per mostrarvi e rendervi partecipi della vita e delle attività dell'azienda.

Via Contrada Cermignano

Montescaglioso MT

334 650 6677

info@masseriadelmezzano.it

www.masseriadelmezzano.it



Campomaggiore - Città vecchia

Le rovine della cittadina sono la testimonianza tangibile di un sogno, un'utopia... un paese perfetto. A pochi chilometri dalle scenografiche Dolomiti Lucane il conte Rendina volle, nel Settecento, ripopolare un piccolo villaggio costruendo un paese nel quale non esista povertà. Affida il progetto a Giovanni Patturelli, allievo di Vanvitelli. In pochi anni il centro si ripopola ma nel 1885 una frana lo rade al suolo. L'utopia del conte, tuttavia, non muore lì ma rivive nelle visite dei turisti e nelle notti d'estate, con uno spettacolo a memoria nello scenario onirico della città vecchia.

Via Campomaggiore/Città Vecchia

Campomaggiore PZ

responsabile Elena Bisceglia

327/2816898

www.cittadellutopia.it

giuntacampomaggiore@gmail.com



Pietragalla - Borgo Palmenti

Alle pendici di Pietragalla è custodito il borgo Palmenti, un complesso di oltre 200 architetture rurali in pietra, parzialmente interrato nella roccia arenaria e con un tetto ricoperto da un prato verde. Fino alla fine degli anni sessanta era qui che si effettuavano tutte le fasi di produzione del vino, dalla pigiatura a piedi nudi alla fermentazione, oggi al loro interno sono visibili le vasche per la trasformazione dell'uva e gli attrezzi da lavoro. La visita nelle ore serali arricchisce il ventaglio di suggestioni che si vivono passeggiando lungo le stradine a ciottoli.

Pietragalla PZ

Pro loco pietragalla

349-4628508 /333- 9083370

Guide turistiche

Vietri Angela

Via Dalla Chiesa, 26

85016 - Pietragalla (PZ)

0971 946238

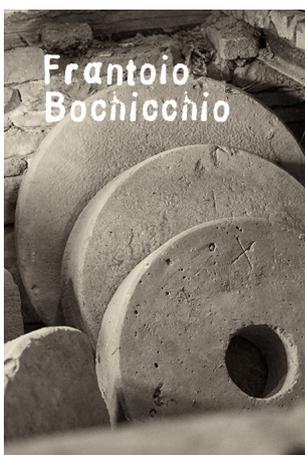
347 1856713

angelavietri@yahoo.it

ANNO INIZIO ATTIVITA': 2008

LINGUE PARLATE: francese
AREA TERRITORIALE: intera regione
PERIODO DI ATTIVITA': annuale

Zotta Luigi
Via San Demetrio, 25
85016 - Pietragalla (PZ)
346 2121771
giginozotta@libero.it
ANNO INIZIO ATTIVITA': 2011
LINGUE PARLATE: inglese
AREA TERRITORIALE: intera regione
PERIODO DI ATTIVITA': annuale
www.prolocopietragalla.it



Frantoio Oleario Bochicchio

Il Frantoio Oleario Bochicchio nasce negli anni 2000 su un'area di 3000mq per la produzione di olio proprio e a conto terzi. Presso lo stabilimento si effettua l'estrazione a freddo che esalta la corposità e l'aroma del frutto. Nel frantoio è possibile assistere alle fasi di lavaggio, frangitura, centrifuga e estrazione dell'olio e acquistare il prodotto finito, di ottima qualità.

Contrada Piano San Nicola SNC
Acerenza PZ
0971 741717
333.4294125
info@oleificioboichicchio.it
www.oleificioboichicchio.it



Casa contadina

Inaugurato nel 1995 grazie all'ostinazione di un abitante del paese e alle donazioni dei concittadini, il museo si compone di quattro stanze arredate come le tipiche case contadine della zona e da una stalla con utensili da lavoro. Interessante è la raccolta dei primi elettrodomestici arrivati in paese e la lampadina del 1924, ancora funzionante. Il museo e i supporti multimediali di cui è dotato vi consentirà di vivere un viaggio lungo i decenni, tra passato e presente, nel mentre la cordialità delle guide locali vi farà sentire a casa.

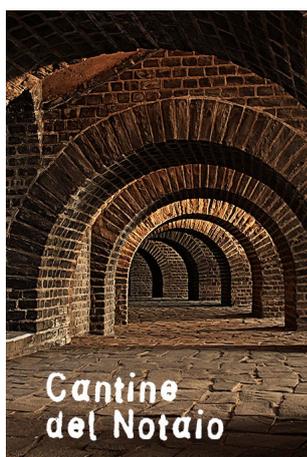
Via Roma n. 77

Forenza PZ

3389477511

masi.tonio@gmail.com

www.prolocoforenza.it



Cantine del Notaio

Una prestigiosa cantina di Aglianico nel cuore del Vulture dove convivono un passato glorioso e un presente innovativo. Un viaggio coinvolgente alla scoperta di un vino prestigioso accompagnati dal visionario creatore di questa realtà, Gerardo Giuratrabocchetti, costantemente a disposizione dei visitatori per raccontare la sua personale avventura di imprenditore lucano, ormai famoso nel mondo. Sarà cura sua e dei suoi collaboratori accompagnarvi nei vigneti, alle cantine, nelle degustazioni e nella sala del Presepe Animato, ricostruzione di mestieri e angoli di vita locale. Un'esperienza da non mancare!

Via Roma 159

Rionero in Vulture PZ

(0039) 335 6842483

(0039) 0972 723689

(0039) 0972 725435

info@cantinedelnotaio.it

www.cantinedelnotaio.it



Cantina Carbone

Scavate nella roccia nella parte più antica della città, le Cantine Carbone sono un incantevole esempio delle migliori case produttrici di aglianico del Vulture. Nelle gallerie della cantina e nelle diverse sale si dispongono innumerevoli botti di rovere dove spillare il buon vino, da sorseggiare in compagnia dei padroni di casa, Sara e Luca. Per chi intende trascorrere più di qualche ora in cantina non si può rinunciare ad una degustazione in grotta con assaggi di vini, pane casereccio, salumi locali e formaggi di Filiano.

Melfi – Cantina Carbone

Via Nitti, 48 - 85025 Melfi (PZ) – Italia

0039 3482338900

info@carbonevini.it

www.carbonevini.it



Melfi Artigianato

Laboratorio artigianale di ceramica, maiolica e terracotta e negozio di souvenir nel centro storico di Melfi, all'interno delle antiche mura. Giustina, artigiana e titolare, realizza da sola tutte le opere esposte ed è lieta di condividere con voi i segreti della sua arte e di seguirvi nella scelta del vostro souvenir.

Via Santa Croce 45

Melfi (PZ)

+39 393 027 6293

Credits immagini:

<http://www.intornomatera2019.com/download/credits%20intornomatera.pdf>