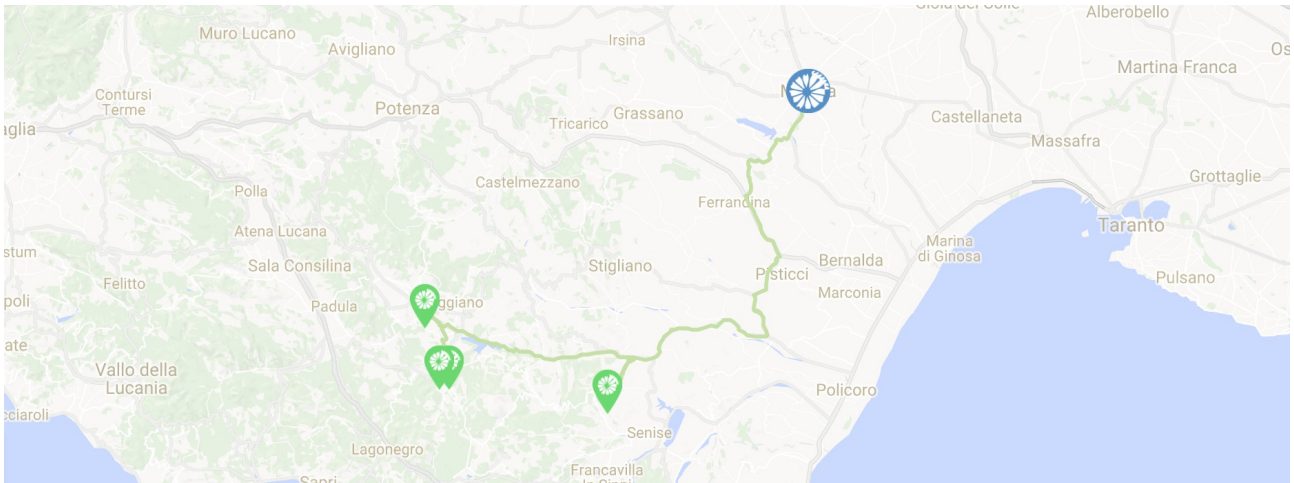




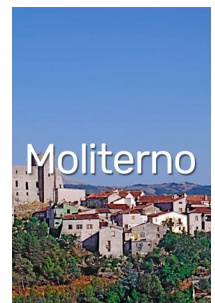
La Val d'Agri da assaporare



In auto ed in moto per assaporare i prodotti e i vini di qualità certificata direttamente nei luoghi di produzione. I DOC Grottino di Roccanova e Terre dell'Alta Val' Agri, il fagiolo di Sarconi IGP, il canestrato di Moliterno IGP.

Distanza da matera

- Roccanova 97 km
- Viggiano 146,1 km
- Sarconi 160,2 km
- Moliterno 166,3 km



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



Su due o quattro ruote parti per un incredibile viaggio enogastronomico alla scoperta delle tradizioni ed eccellenze agroalimentari della ruralità lucana. Si parte da Matera città dei sassi, capitale della cultura 2019 e del pane a marchio Igp. Da Matera raggiungiamo Roccanova passando per Craco lo scenario magico del cinema, è stata la location di La Passione di Mel Gibson, di Cristo si è fermato a Eboli di Francesco Rosi, di Basilicata coast to coast di Rocco Papaleo. Roccanova rappresenta il territorio vocato alla produzione del vino Grottino di Roccanova Doc. Lasciandoci alle spalle i vigneti di Roccanova ci dirigiamo verso Viggiano, un comune che ha avuto una rilevante importanza nel settore musicale nel 1700 divenendo il fulcro di una rilevante tradizione, quella dell'Arpa Popolare Italiana. Ma Viggiano è anche uno dei comuni dove si produce un altro vino di qualità del territorio, il Terre alta val d'agri Doc. Ora via verso Sarconi, facendo un salto

nel tempo attraverso Grumentum che rappresenta uno dei pochi casi in Italia, insieme a Pompei ed Ercolano, in cui si possono ammirare i resti di un patrimonio storico archeologico straordinario, vivendo l'esperienza di una tipica città romana abbandonata e mai più reinsediata. Ed ecco Sarconi! I fertili terreni, che si estendono al disopra dei 600 metri, l'abbondanza d'acqua, combinate con le tradizionali tecniche di coltivazione, consentono di ottenere un prodotto unico, i fagioli di Sarconi Igp. Da Sarconi arriviamo a Moliterno che ha legato il suo nome al formaggio IGP Canestrato di Moliterno. Il nome di questo formaggio a pasta dura deriva dal paese di stagionatura, Moliterno, in latino Mulcretum, ossia "dove si fa il latte".

Credits immagine: [Tramutola e i peperoni cruschi di Gustavo Salvini su Flickr CC BY-SA 2.0](#)

COSA FARE



Azienda agricola Torre Rosano

L'azienda agricola vitivinicola Torre Rosano è situata tra le colline e i calanchi dei comuni di Roccanova e Sant'Arcangelo, zone particolarmente vocate alla viticoltura, tanto da ottenere nell'anno 2008 la DOP Grottino di Roccanova. L'azienda condotta interamente con metodo biologico dal 2002 si estende su una superficie di circa 26 Ha, di cui 8 a vigneto. I vini vengono ottenuti rispettando cultura e tradizione; fatti maturare in botti di legno di rovere italiano, rovere francese e castagno italiano. Tutto avviene nelle "grotte del vino".

Via Vittorio Emanuele n.28

Roccanova PZ

0973 833513

0973 833427

340 0673870

www.torrerosano.it

info@torrerosano.it

FB [Vini Torre Rosano Cantine Collarino](#)



Azienda agricola Vini Biologici Pisani

L'Azienda Agricola Biologica Pisani è stata la prima in Basilicata a produrre vini biologici. È ubicata in una delle zone più affascinanti della Basilicata, precisamente nell'alta Val d'Agri, in una zona pianeggiante posta a 600 metri sul livello del mare, circondata da montagne innevate per gran parte dell'anno. La coltivazione dei vigneti viene realizzata adottando tecniche agronomiche e di difesa fitosanitaria, nel più ampio rispetto dell'ambiente e del consumatore.

C.da San Lorenzo

Viggiano PZ

0975 314663

338 1898934

338 8605638

www.vinibiopisani.it

biopisani@tiscali.it

FB [Vini Bio Pisani](#)



Azienda Agricola Il Fagiolo d'Oro

Il Fagiolo d'oro sorge a pochi chilometri da Sarconi, caratteristico borgo lucano nel cuore della Val d'Agri. L'azienda agrituristica è immersa in un bosco di querce secolari, attraversato dal fiume Maglie, ritrovo di pescatori alla ricerca di trote e gamberi. L'amore per questa terra e per le sue tradizioni si ritrova nella dedizione con cui vengono coltivati i prodotti tipici della gastronomia locale, tra cui spiccano i fagioli di Sarconi IGP, particolarmente apprezzati per la loro cottura "a prima acqua", grazie alla quale assumono quell'inconfondibile gusto che li rende unici.

C.da cava

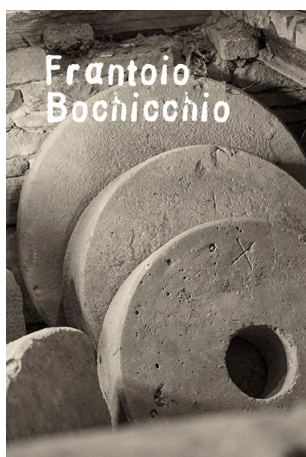
Sarconi PZ

0975 66400

339 1398287

www.fagiolodoro.it

info@fagiolodoro.it



Azienda agricola Santoro Maria

Un'azienda - caseificio con allevamento, dove il visitatore ha l'opportunità di apprendere le tradizionali tecniche di produzione del Canestrato, ottenuto da latte ovicaprino, proveniente da greggi allevate al pascolo in ben 60 comuni della Basilicata. La visita comprende un percorso guidato all'interno della struttura aziendale, con uno sguardo alla "cagliata", cioè alla preparazione di alcuni formaggi freschi che si ottengono mediante la lavorazione del latte appena munto. La caratteristica dell'azienda è quella di mettere a disposizione del turista anche un giro all'interno del fondaco (dall'arabo funduq, ossia magazzino seminterrato) dove avviene la stagionatura del Canestrato, una peculiarità del formaggio moliterno, unica al mondo.

Via Aldo Moro

Moliterno PZ

0975 67035

329 4626095

azienda.santoro@tiscali.it

Credits immagini:

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