



## Les oranges de Basilicate



*Staccia*. Il s'agit d'une orange de grande taille, à la peau épaisse, avec peu de pépins, à pulpe blonde et de forme écrasée : elle prend son nom de la pierre aplatie synonyme d'un jeu pastoral.

Comme nous l'avons dit, la maturation est tardive, et la teneur en sucre est élevée. Grâce à la collaboration avec la Communauté montagnarde du Bas Sinni, une série d'actions a été envisagée : récupération et conservation du germoplasme, évaluation agronomique des écotypes

sélectionnés, vérification des potentialités commerciales, diffusion des meilleurs clones.

La culture des agrumes en Basilicate a une histoire ancienne. Ils furent introduits par les Arabes : la culture se concentrait le long des rivières Agri et Sinni, pour bénéficier de la présence de l'eau. Au cours du temps, les agriculteurs lucaniens ont multiplié directement de nombreux écotypes locaux d'orange, en sélectionnant certaines variétés, comme la Blonde ou Golden de Tursi, Blonde ou Golden de Montalbano et, surtout, l'Orange *Staccia* de Tursi et Montalbano. Il

s'agit de cultiver à pulpe blonde et à maturation tardive. Dans le passé, on profitait de cet aspect pour la placer surtout sur le marché de la Campanie; pour être consommée fraîche. Lorsque la récolte était abondante, elle passait à la transformation en jus de fruits frais. La baisse d'intérêt commercial, l'âge des plantations et la fragmentation foncière ont conduit à abandonner progressivement ces cultures, face auxquelles on a mis en valeur des variétés locales, notamment l'Orange



### LA ROUTE DES FRUITS ET LÉGUMES

C'est un long parcours, en apparence tortueux, qui sillonne tout le territoire lucanien en suivant la Route du goût consacrée aux fruits et légumes. Cette tradition alimentaire paysanne, qui se fonde en grande partie sur le pain mais aussi sur les légumes et les fruits, ne pouvait pas ne pas sélectionner, avec le temps, de nombreuses variétés locales. Le Metapontino est sans aucun doute la zone la plus avancée dans le secteur maraîcher lucanien : la Route des Fruits et Légumes touche de nombreux centres de cette région : Sarconi, avec les Haricots Igp, Senise, avec les Piments à sécher, eux aussi Igp. Au Pollino, la route passe par Rotonda, avec l'Aubergine rouge, le Haricot Poverello et le Haricot Blanc, ainsi que des variétés mineures mais non moins intéressantes, telles que la grande Tomate à grosses côtes. Il y a aussi les pommes du Haut Val d'Agri, la châtaigne de Melfi et le chou-fleur de la vallée de l'Ofanto, qui représentent d'autres étapes d'un parcours savoureux et bon pour la santé.

