



Il lago di Monticchio

Vulture

Una natura selvaggia e bellissima caratterizza questa zona che prende il nome dall'antico vulcano, ormai spento. Proprio l'origine vulcanica del monte Vulture, oggi interamente ricoperto di boschi, ha determinato la fertilità di queste terre laviche. L'ambiente naturale è un'attrattiva importante di quest'area: da segnalare i laghi di Monticchio e la riserva statale di Grotticelle. Oltre alla natura, anche la storia offre prestigiose memorie, come l'area archeologica di Venosa e l'eredità medievale di Federico II, con i tanti castelli, da Melfi a Lagopesole, e le masserie regie. Terra di briganti e di tradizioni millenarie, il Vulture oggi punta per il suo sviluppo sui prodotti tipici e sul territorio.

Il Marroncino di Melfi

In Basilicata il castagno sta dimostrando una nuova vitalità sul piano produttivo mentre conferma la sua importanza paesaggistica e ambientale, anche grazie agli interventi di recupero forestale.

Nel Vulture la varietà più diffusa è autoctona: si tratta del Marroncino di Melfi, una castagna tondeggiate, simmetrica, di colore marrone lucido con evidenti striature.

Il Marroncino di Melfi punta alla Igp, grazie al progetto di valorizzazione promosso dal comune di Melfi con l'Alsia e altri partner locali.

Il castagno copre una parte rilevante del territorio dei comuni di Atella, Barile, Rapolla, Rionero in Vulture e Melfi. La produzione può arrivare a 40 quintali per ettaro; la raccolta è

principalmente manuale. La castagna, "pane dei poveri" qui come in tante zone d'Italia, caratterizza le tradizioni gastronomiche locali, entrando in tanti piatti tradizionali, dai tortelli ripieni alle castagne in brodo, dal coniglio ai dolci.

Per celebrare il Marroncino, fin dal 1960 a Melfi si tiene la Sagra della Varola, nome locale della castagna arrostita ma anche del recipiente bucherellato che serve per cuocerla.



AASD Gaudiano

SS 93 km 44,5 - 85024 Lavello (PZ)

Tel. 0972 82040

Email azienda.gaudiano@alsia.it

AASD Incoronata

SS Monticchio laghi km 2,1 85025 Melfi (PZ)

Tel. 0972 24212

Email azienda.incoronata@alsia.it

