



Die Orangen aus der Basilicata



progressiven Aufgabe dieser Anbauten, denen man eher die Aufwertung der einheimischen Sorten hervorzieht, insbesondere der Arancia *Straccia*. Es handelt sich um eine Orange mit einer großen Frucht, dicken Schale, wenig Samenkörner, mit blondes Fruchtfleisch und etwas gepresst an den Enden: ihren Namen verdankt sie auch der Form einer flachen Steinart, die unter Bauern als Synonym für ein Bauernspiel gilt. Der Reifungsprozess, wie

Der Anbau von Zitrusfrüchten in der Basilicata hat eine antike Tradition. Eingeführt wurden sie von den Arabern: der Anbau konzentrierte sich entlang der Flüsse Agri und Sinni, auf Grund der reichen Wasserressourcen. Im Verlauf der Zeit haben die Lukanischen Hersteller direkt viele einheimische Ökotypen der Orange vermehrt, indem sie einige der Sorten selektierten, wie den Biondo und Golden von Tursi, oder den Golden von Montalbano und insbesondere, die

Staccia Orange von Tursi und Montalbano. Es handelt sich um Früchte mit einer blonden Fleischinhalt und einer späten Reifung. Aus diesem Grund wurden sie in der Vergangenheit oft in den Kampanischen Markt eingeschleust, um frisch verbraucht zu werden und, wenn die Ernte reich war, auch der Zubereitung frischer Getränkessäfte nutzen. Das geringere kommerzielle Interesse, das Alter der Anlagen und die Fragmentierung der Anbauflächen haben jedoch zu einer

spät und der Inhalt an Saft ist sehr hoch. Dank der Mitarbeit mit der Berggemeinde von Basso Sinni, wird man eine Reihe von Aktionen fördern, die von der Aufbewahrung und Gewinnung des Germoplasmas, bis hin zur agronomischen Auswertung der selektierten Ökotypen, vom Testen des wirtschaftlichen Potentials, bis zur Verbreitung der besten Klone.

DIE STRASSE DES OBST UND GEMÜSES

Ist ein sehr langer und scheinbar schlangenförmiger Pfad, der das gesamte Lukanische Gebiet durchquert und die Strasse des Geschmacks verfolgt. Eine bäuerliche Tradition der Ernährung, die zum größten Teil auf Obst und Gemüse basiert, konnte im Laufe der Zeit nur eine Vielfalt von lokalen Varietäten selektieren. Mit Sicherheit ist der Metapontino, die fortgeschrittenste Region Lukaniens, gleichwohl durchquert die Obst- und Gemüsestrasse viele Ortschaften der Region, von Sarconi, mit den Igp Bohnen bis Senise, mit den Peperoni zum Trocknen, auch sie Igp-geschützt. Im Pollino geht der Pfad des Geschmacks durch Rotonda, mit der roten Aubergine, der *Poverello* Bohne und der Weißen Bohne sowie mit weniger wichtigen Sorten, die dennoch nicht von weniger Interesse sind, z.B. die große Tomate. Es gibt schließlich die Äpfel der Alta Val von Agri, den Marroncino von Melfi und den Blumenkohl vom Ofanto Tal, an dem die Strasse des Geschmacks nicht vorbei kann ohne zu halten.

