



20 Potenza-Potenza

FOTOGRAMMI DALLA BASILICATA

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	182,1
TAPPE	
POTENZA-ACERENZA	34,3
ACERENZA-FORENZA	23,8
FORENZA-VENOSA	19,1
VENOSA-MELFI	25,4
MELFI RIONERO IN VULTURE	29,4
RIONERO IN VULTURE CASTEL LAGOPESOLE	20,8
CASTEL LAGOPESOLE POTENZA	29,3

TEMPO DI PERCORRENZA

4 ORE E 15 MINUTI

Soste escluse

DA NON PERDERE

- **A Potenza:** la Cattedrale, del '200 (tel. 097122488); il Museo archeologico provinciale (tel. 0971444833); Borgo Santa Lucia, con le sue piccole case di pietra.
- **Ad Acerenza,** la Cattedrale (secoli XI-XIII; tel. 0971749221) e il Museo dei legni intagliati (tel. 0971741511).
- **A Venosa:** l'abbazia della Trinità, il complesso storico monumentale più importante della Basilicata (tel. 097234211); il Castello Aragonese, sede anche del Museo nazionale archeologico (venosa.it/cms/castello-aragonese.html); la Cattedrale cinquecentesca (concattedralevenosa.jimdo.com).
- **A Melfi,** il Castello di origine normanna, trasformato nel XIII secolo da Federico II di Svevia (cittadimelfi.it/il-castello.html); il Duomo di Santa Maria Assunta, dell'XI secolo (tel. 0972238180); poco prima dell'ingresso in città, la chiesa rupestre di Santa Margherita (tel. 0972239751).
- **Ai Laghi di Monticchio,** numerose passeggiate nella natura e una sosta nell'abbazia di San Michele.
- **A Castel Lagopesole,** il Castello federiciano (castellodilagopesole.com).

C

astelli e campi di grano, laghi e vini eccellenti, borghi senza tempo e set cinematografici. C'è tutto questo nell'itinerario

nel Vulture con partenza e arrivo da Potenza, che si spinge in luoghi tra i più spettacolari della Basilicata. Dove guidare è un piacere, visto che il traffico è inesistente e i percorsi non sono mai noiosi. Si lascia il capoluogo dirigendosi verso nord lungo la statale 93 fino a San Nicola, dove si devia a destra sulla s.s. 169. Oltrepassata Pietragalla (con le sue case interrate), si devia verso sinistra sulla s.p. 6 alla volta di Acerenza. Seguono nove chilometri – prima in discesa fino al fiume Bradano, poi in ripida salita – che richie-

dono grande attenzione per le curve continue e piuttosto strette. Acerenza si scorge da lontano, raccolta ai piedi del colle dove sorge la Cattedrale romanico-gotica. Nei successivi 40 chilometri s'incontrano solo due paesi – Forenza e Maschito – ma anche un milione di curve e centinaia di metri di dislivello. È un vero e proprio toboga nella natura a disposizione del guidatore, il cui più frequente ostacolo è rappresentato dai mezzi agricoli che si spostano tra poderi e masserie. Quando s'incrocia la s.s. 168, mancano solo tre chilometri a Venosa, città d'arte cara anche a Pasolini, che vi girò "Il Vangelo secondo Matteo" in una zona che ricorda in miniatura i Sassi di Matera. Ci si disseta alla monumentale fontana Angioina (XIII secolo), si visitano il Castello e la norman-

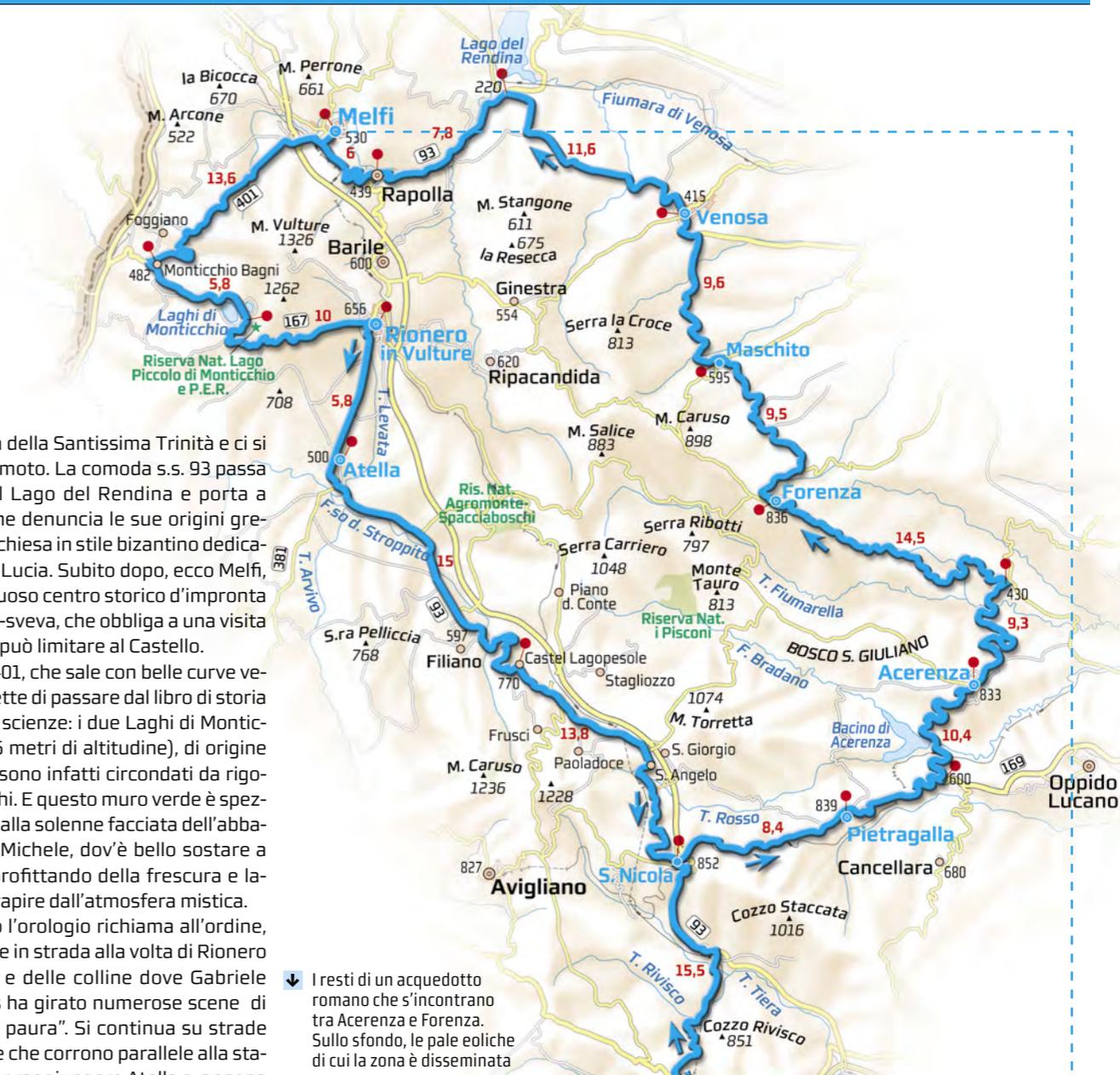


na abbazia della Santissima Trinità e ci si rimette in moto. La comoda s.s. 93 passa accanto al Lago del Rendina e porta a Rapolla, che denuncia le sue origini greche con la chiesa in stile bizantino dedicata a Santa Lucia. Subito dopo, ecco Melfi, con il sontuoso centro storico d'impronta normanno-sveva, che obbliga a una visita che non si può limitare al Castello.

La s.s. 401, che sale con belle curve veloci, permette di passare dal libro di storia a quello di scienze: i due Laghi di Monticchio (a 656 metri di altitudine), di origine vulcanica, sono infatti circondati da rigogliosi boschi. E questo muro verde è spezzato solo dalla solenne facciata dell'abbazia di San Michele, dov'è bello sostare a lungo, approfittando della frescura e lasciandosi rapire dall'atmosfera mistica.

Quando l'orologio richiama all'ordine, ci si rimette in strada alla volta di Rionero in Vulture e delle colline dove Gabriele Salvatores ha girato numerose scene di "Io non ho paura". Si continua su strade secondarie che corrono parallele alla statale 658 per raggiungere Atella e, appena dopo Filiano, l'imponente Castel Lagopesole, inaugurato da Federico II nel 1242. L'orizzonte collinare è punteggiato di pali per la produzione dell'energia eolica, ma il colpo d'occhio è comunque piacevole e rilassante. Da qui, ci si ricongiunge alla statale 658 che, in una trentina di chilometri, arriva a Potenza. Dove si brinda al ricordo della magnifica giornata appena alle spalle nei locali del centro medievale. Con un calice di Aglianico del Vulture, naturalmente.

← I due Laghi di Monticchio si sono formati in quelli che erano i crateri vulcanici del Vulture, esplosi 500 mila anni fa. I boschi che li circondano contribuiscono a renderli particolarmente suggestivi



↓ I resti di un acquedotto romano che s'incontrano tra Acerenza e Forenza. Sullo sfondo, le pale eoliche di cui la zona è disseminata



Il Castello di Melfi, protetto dalla cinta muraria: costruito nell'XI secolo, è una delle roccaforti lasciate dai Normanni



Le grotte di tufo dell'antico centro di Pietragalla. Costruite tra il XIV e il XVIII secolo, ospitavano le vasche per la pigiatura dell'uva



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

B&B Pretoria Suite

Via Pretoria 63,
Potenza
Tel. 3466857869
Prezzo medio: €

Albergo La Primula

Contrada Bucaletto 61,
Potenza
Tel. 097158310
Prezzo medio: €
albergolaprimula.it

Le Masserie del Falco

Contrada Reddito
degli Angeli,
Forenza
Tel. 0971773867
Prezzo medio: €
masseriedelfalco.it

Il Castagneto Hotel

Via Monticchio,
s.s. 401, km 3,100, Melfi
Tel. 0972728806
Prezzo medio: €€
hotelcastagnetomelfi.it

Country House

Villa delle Rose
S.s. 167,
Rionero in Vulture
Tel. 3290792703
Prezzo medio: €
villadellerose.basilicata.it

Cantuccio del Vulture

Contrada Piano delle Nocelle,
Monticchio Sgarroni
Tel. 3381993406
Prezzo medio: €
cantucciodelvulture.it

PER MANGIARE

Antica Osteria Marconi

Viale Marconi 233/235,
Potenza
Tel. 097156900
Chiuso: domenica sera
e lunedì
Prezzo medio: 40 euro
Un'osteria che basa la propria cucina su materie prime di pregio, non solo lucane, che vengono rielaborate con eleganza. Da assaggiare: cosciotto d'agnello a bassa temperatura con crema di pecorino, asparagi

e colatura di alici.

Triimniedd'

Contrada Bucaletto,
Potenza
Tel. 097155746
Chiuso: domenica
e lunedì sera
Prezzo medio: 30 euro
Un'antica trattoria che costituisce un vero e proprio portabandiera della cucina lucana.

Tipicamente

Via Umberto I 40,
San Fele
Tel. 097694004
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 55 euro
Interessante rilettura del territorio a costi contenuti. Da provare: variazione di melanzana rossa di Rotonda.

La Villa

Contrada Cavallerizza,
Melfi
Tel. 0972236008
Chiuso: domenica sera
e lunedì
Prezzo medio: 35 euro
L'agriturismo della famiglia Sonnessa offre una gustosa cucina del territorio, preparata con molte materie prime di produzione propria. Tra le specialità, i ravioli di ricotta con tartufo nero del Vulture e il capretto alla brace.

DA COMPRARE

Il Parco delle Bontà Caggiano Summo

Contrada Piro Sorbo,
Forenza
Tel. 0971773460
Pecorino di Forenza,

caciocavallo, scamorza, ricotta e mozzarella. E ancora: carne di agnello, salami, capocolli, pancette.

Caseificio di Leonardo e Donato Corbo

Piazza XX Settembre 1,
Rionero in Vulture
Tel. 0972723575
Qui trovate un formaggio a pasta filata che risale a un'antica tradizione lucana: la mozzarella in foglie d'asfodelo.

Carbone

Via Nitti 48,
Melfi
Tel. 0972237866
Per scoprire un'identità quanto avvincente espressione dei vini di questa terra, Fiano e Aglianico del Vulture.

DALLA SPAGNA CON DOLCEZZA

NELLA GASTRONOMIA lucana vincono i piatti a base di prodotti poveri della terra: verdure, legumi, grano duro. Ma sono i peperoni cruschi a imporre, con il loro carattere, una particolarità a questa cucina. Eredità della dominazione spagnola, furono portati in Basilicata intorno al '500. Così, da Senise fino al Vulture, si è finito per coltivarne prevalentemente una qualità dolce e poco carnosa, con poca acqua, appuntita, in alcuni casi ricurva e dal picciolo resistente che non si stacca dal peperone neppure dopo l'essiccazione. Hanno un aspetto vagamente alieno, così rossi scuri e rinsecchiti, rattrappiti in forme adunche (foto a destra), tanto da richiedere uno sguardo rispettoso, oltre che curioso. Il loro uso non è scontato e richiede un minimo di attenzione: infatti, dopo averli fatti rinvenire in olio caldo, rigorosamente extravergine d'oliva, facendo parecchia attenzione a non bruciarli, visto che sono sottilissimi, possono insaporire il classico spaghetti aglio e olio o essere serviti con patate lesse, con il baccalà, oppure nella tradizionale acquasale. Ma il vero trionfo del peperone crusco è con l'uovo fritto. La tavola lucana è comunque ricchissima di altre preparazioni, a onta della supposta semplicità degli ingredienti: infinite forme di pasta fresca, di sola acqua e farina di grano duro come gli strascinati, i ferretti, i cavatelli; il raro

fagiolo "scritto" del Pantano di Pignola, una varietà di borlotto con la buccia sottile e delicata, screziata di segni rossi; i pecorini di Moliterno, le carni ovine, la lucanica, la soppressata di Rivello. Un caleidoscopio di sapori che ben si accompagna al vino principe di Basilicata, ricavato dai vigneti di quell'aglianico che sulle pendici del Vulture – antichissimo vulcano ora spento – trova la sua ragione di esistere in un clima assai fresco a quella latitudine. Vendemmiato in ritardo rispetto ad altre varietà e vinificato con pazienza, l'Aglianico del Vulture è un rosso particolarmente potente e generoso.

