

Allo scoperta del Vulture



Cari soci... a grande richiesta proponiamo un appuntamento autunnale con una gita di cinque giorni nel mese di settembre prossimo ...

Questa volta andremo alla scoperta di un territorio poco conosciuto, la zona del Vulture, situata nel nord della Basilicata ai confini della Puglia e della Campania e dominata dal profilo del massiccio del Monte Vulture (1326 m). Questo territorio conserva un importante patrimonio ambientale per la presenza di boschi, sorgenti ed acque minerali, torrenti e aree da pascolo.

La natura lavica del suolo e del sottosuolo, oltre a renderlo particolarmente fertile, permette anche la coltivazione della vite e dell'olivo. Il vino DOC per eccellenza della zona è l'Aglianico del Vulture, che in questo territorio acquisisce una corposità e delle caratteristiche organolettiche tutte particolari, distinte dagli altri tipi di *Aglianico*.

Noi andremo a conoscere una realtà enologica molto interessante e innovativa che è rappresentata da

“Generazione Vulture”: si tratta di un gruppo di otto giovani produttori amici, accomunati dall'amore per la propria terra e per il proprio lavoro. Raccontare l'Aglianico del Vulture fuori dai confini regionali in modo non tradizionale, ma dinamico e vulcanico è il loro obiettivo, abbandonando un tipo di comunicazione ormai datata, oltre che a stimolare e rispondere alle esigenze dell'incoming nel loro territorio.

Inoltre, nel Vulture ci sono varie cittadine, come Melfi e Venosa, che conservano un patrimonio artistico importante, come testimonianza di un passato ricco di storia, a seguito delle varie dominazioni, dall'Impero Romano, al regno Normanno e Svevo (Federico II aveva stabilito qui la sua residenza estiva) e sino all'epoca dell'Unità d'Italia, con un ruolo importante nel brigantaggio, solo per citare qualche riferimento.

Oltre alle visite delle otto cantine che costituiscono il gruppo Generazione Vulture ed alcuni altri produttori della zona (formaggi, miele ed olio), ogni giorno andremo anche alla scoperta di questo territorio con delle visite guidate nei luoghi di maggiore interesse.

Qui di seguito, vi inviamo un programma di massima, perché abbiate il tempo di organizzare i vostri impegni. Alcune visite sono ancora in corso di definizione ed anche gli orari dei vari spostamenti giornalieri potranno subire qualche modifica. I ristoranti si sono riservati di predisporre un menù appositamente studiato per il gruppo in base alla stagionalità. Appena possibile vi faremo pervenire tutti i dettagli.

IL PROGRAMMA

Mercoledì 18 settembre :

ore 6.30: ritrovo dei partecipanti a Ravenna e partenza in pullman con soste tecniche durante il percorso;

ore 13.00: sosta a San Severo e pranzo presso l'osteria chiocciolata **La fossa del grano** con menù appositamente studiato con abbinamento vini;

ore 17.30: arrivo a Rionero del Vulture e visita della **Cantina Martino**;

ore 19.30: presa possesso delle camere presso **Hotel LA PERGOLA** a Rionero;

ore 20.30: cena in albergo

Giovedì 19 settembre:

ore 8.00: prima colazione

ore 8.30: partenza

ore 9.00: visita guidata ai Laghi di Monticchio, un'area verdeggianti con due piccoli laghi vulcanici, passeggiata nel bosco sino ai ruderi di un antico monastero, visita all'Abbazia di San Michele;

ore 11.00: partenza in direzione Melfi;

Ore 11.30: Visita alla **Cantina Carbone** a Melfi e light lunch;

ore 14.00: inizio visita guidata del centro storico di Melfi, circondato da una possente cinta muraria con la visita dei monumenti principali ed il maestoso castello di Federico II.

ore 17.00: partenza per Lavello con visita guidata alla chiesa rupestre

ore 17.30: visita del **Caseificio La Marchesa**

ore 20.30: cena presso **l'Agriturismo La Villa** a Melfi, con menù studiato apposta per il gruppo in abbinamento a vini locali.

A seguire: rientro in albergo a Rionero

Venerdì 20 settembre

ore 8.00: prima colazione

ore 8.30: partenza

ore 9.00: visita guidata a piedi del centro della città di Venosa, patria del famoso poeta latino Orazio, con i monumenti principali, l'abbazia, il castello e vari scavi archeologici. Si dice che a Venosa è possibile fare un vero e proprio viaggio nella storia...

Ore 12.00: Visita alla **Cantina Grifalco** a Venosa con light lunch a buffet;

ore 14.30: Visita alla **Cantina Musto Carmelitano** a Maschito;

ore 17.00: Visita alla **Cantina Madonna delle Grazie** a Venosa:

ore 19.00: spostamento verso Lavello, arrivo e passeggiata nel centro storico cittadino, con strade strette e case tipiche;

ore 20.15: cena presso l'osteria chiocciolata **Antica Cantina Forentum** a Lavello, con menù studiato apposta per il gruppo in abbinamento a vini locali.

A seguire: al termine, rientro in albergo a Rionero

Sabato 21 settembre

ore 8.30: prima colazione

ore 9.00: partenza

ore 9.30: Visita alla **Cantina Fucci** a Barile;

Ore 11.30: Visita alla **Cantina Basilisco** a Barile con light lunch a buffet;

ore 14.30: spostamento verso Ripacandida con visita guidata dell'antico santuario di San Donato con interessante ciclo pittorico;

ore 16.00: visita dell'**Azienda L'oro dei Fiori** che produce mieli biologici

ore 18.00: rientro a Rionero – tempo a disposizione per visita del paese oppure riposo in albergo;

ore 19.45: partenza per Ruvo del Monte

ore 20.30: cena presso l'osteria chiocciolata **Giglio d'oro** a Ruvo del Monte, con menù studiato apposta per il gruppo in abbinamento a vini locali.

A seguire: rientro in albergo a Rionero

Domenica 22 settembre:

ore 8.00: prima colazione

ore 8.30: si lasciano le stanze e partenza dall'albergo;

ore 09.00: visita **Cantina Bisceglia** a Lavello

ore 10.30: partenza dalla cantina

ore 13.00: pranzo presso un **trabocco**, tipica costruzione a palafitta utilizzata per la pesca, lungo la costa abruzzese, con menù di pesce appositamente studiato per il gruppo con abbinamento di vini.

A fine pranzo: si rientra verso casa.

Le Cantine: GENERAZIONE VULTURE

<https://www.vinoevo.com/single-post/2018/12/04/Generazione-Vulture---volcanic-inside>

<https://www.vinodivino.wine/single-post/2018/05/31/Alla-scoperta-del-Vulture-con-la-nuova-GENERAZIONE->

<http://cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/466-vinitaly-2018/24697-ggenerazione-vultureq-nel-padiglione-basilicata-flash-mob-per-promuovere-laglianico.html>

<https://www.winestories.it/generazione-vulture/>

L'ALBERGO: Hotel La Pergola

Un piacevole albergo 3 stelle a conduzione familiare situato nel piccolo borgo caratteristico di Rionero del Vulture, che si trova in posizione centrale per tante destinazioni e per la zona montana del Vulture.

* * *

Il viaggio viene proposto ad un prezzo davvero molto interessante, in quanto le visite alle cantine ed i light lunch sono gentilmente offerti dal gruppo Generazione Vulture, il quale si rende disponibile anche per spedire a domicilio gli eventuali acquisti di vino, senza alcun aggravio di spese-

Quota di partecipazione:

- euro 555,00 per i soci Slow Food (sino al raggiungimento di 24 partecipanti)
- euro 525,00 per i soci Slow Food (con un numero di partecipanti superiore a 24 sino a 32)

Maggiorazione:

- euro 25,00 per iscrizione di 12 mesi all'associazione per gli amici non soci;
- euro 40,00 per sovrapprezzo camera singola

La quota comprende:

- viaggio di trasferimento in pullman andata e ritorno da Ravenna, compreso tutti gli spostamenti interni da mercoledì a domenica;
- pernottamento presso Albergo La Pergola a Rionero del Vulture, da mercoledì 18 settembre a domenica 22 settembre (quattro notti) con servizio di prima colazione;
- visita alle varie cantine indicate in programma con degustazione;
- tre light lunch in cantina;
- visita con guida professionista a Monticchio, Melfi e Venosa;
- pranzo di mercoledì presso osteria chiocciolata La fossa del grano a San Severo;
- cene dal mercoledì al sabato sera come indicato da programma, di cui due osterie chiocciolate;
- pranzo presso il trabocco domenica 22 settembre (come da programma).

Non sono compresi gli extra presso ristoranti, cantine, aziende, albergo e tutto quanto non espressamente indicato nel programma.

Le prenotazioni verranno accettate in ordine cronologico con invio di mail a slowfoodbassaromagna@gmail.com

Le prenotazioni si riterranno confermate solo ad avvenuto versamento di un acconto di euro 200,00 a persona tramite bonifico a favore di:

Slow Food Godo Bassa Romagna - Banca Popolare dell'Emilia Romagna – sede di Ravenna IBAN: **IT18E0538713120000000158767**

causale: Vulture 2019

Il termine delle iscrizioni è fissato al raggiungimento del numero massimo di 32 partecipanti e, comunque, entro e non oltre il 10 luglio 2019.

Si precisa che le eventuali disdette dal viaggio potrebbero essere assoggettate ad una piccola penale, in base ai costi che verranno addebitati dalla struttura o a costi fissi già preventivati.