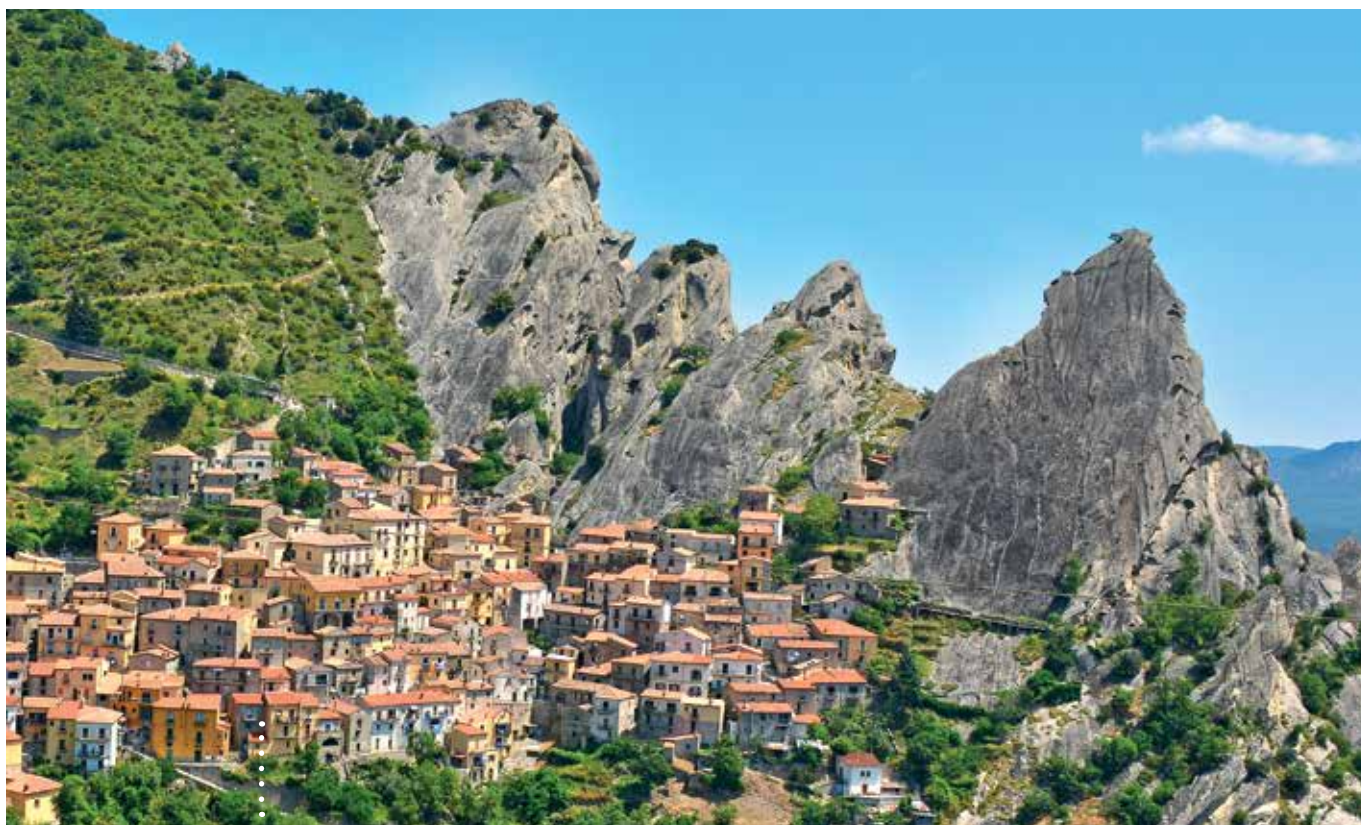


LE AREE INTERNE DELLA BASILICATA TRA DECLINO E PATRIMONI DIMENTICATI: IL CASO DELLA MONTAGNA

Ettore Bove*

Università della Basilicata
ettore.bove@unibas.it



Dolomiti Lucane
Foto di EMG Votta

1. Premessa

A quasi due anni dalla comparsa del Covid-19, si ritiene che siano ormai maturi i tempi per cominciare a riflettere anche in Basilicata sui possibili effetti della pandemia nelle dinamiche economiche e sociali territoriali. L'aspetto su cui appare utile soffermarsi, da subito, è sicuramente l'evoluzione del fenomeno turistico fino alla comparsa della pandemia. Prima di allora, gli arrivi (circa 900 mila) e le presenze (oltre 2,6 milioni di pernottamenti) in terra lucana si localizzavano, lungo una curva rappresentativa di turismo decisamente maturo. Occorre sottolineare, però, che

questa interessante performance riproduce scenari evolutivi territoriali molto diversi, in cui Matera, Capitale europea della cultura nel 2019, e dintorni, si trovano a spiegare addirittura i 2/3 del fenomeno turistico lucano. In tale contesto, dove è apparsa indubbia la tendenza a crescere del "consumo di cultura" gravitante, in primo luogo, attorno ai Sassi di Matera, e della domanda per i soggiorni marini nel metapontino, è apparso sempre più evidente l'emergere di un vero e proprio dualismo turistico tra il materano e le aree interne¹. Oggi, a due anni di distanza dall'apparire della pandemia, il mercato turistico lucano, sebbene non manchi di mostrare segni di

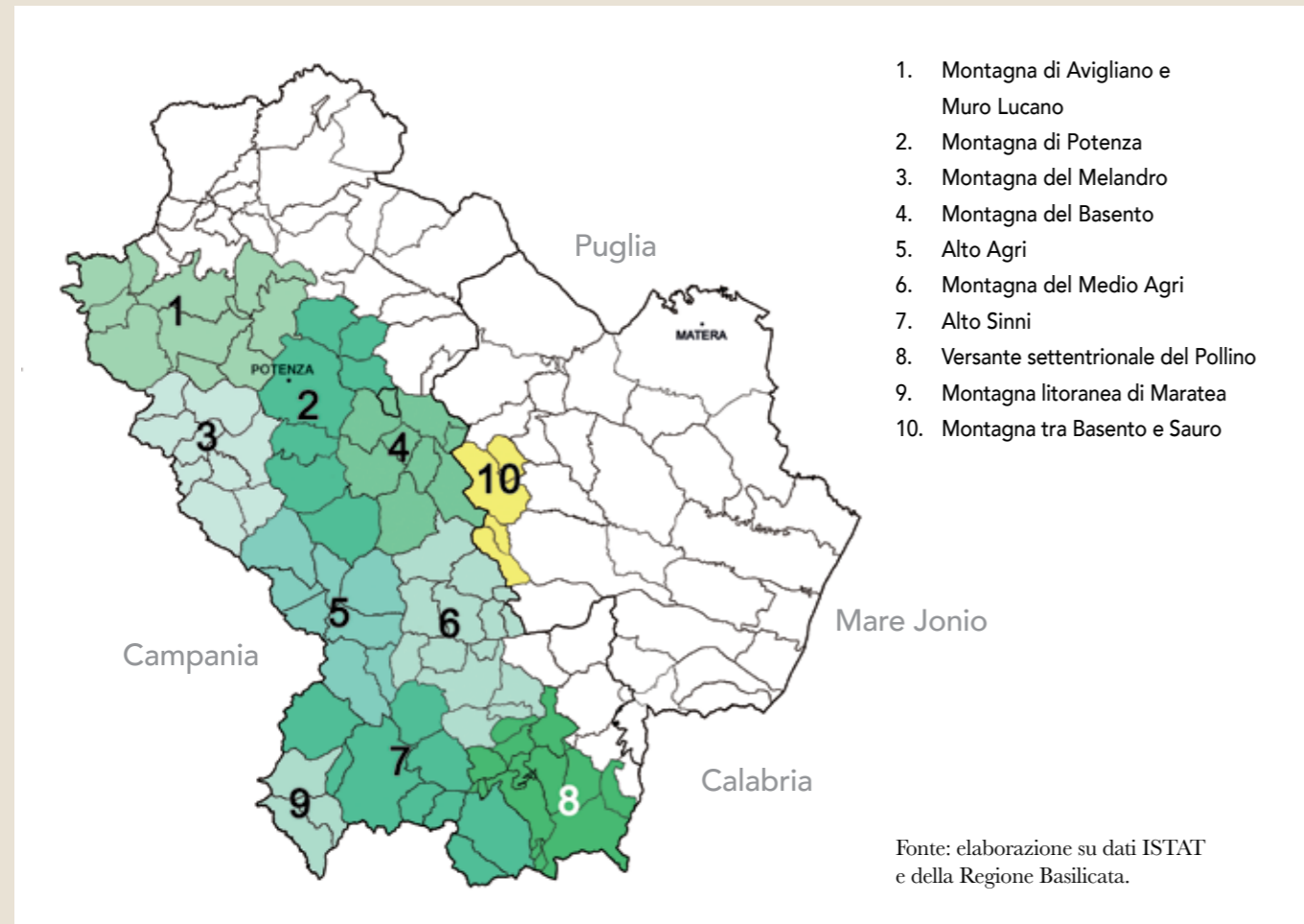


Fig. 1 – Delimitazione del territorio montano.

ripresa, anche se essenzialmente evidenti a Matera, dove, tra l'altro, il fascino dei Sassi continua a non lasciare indifferenti noti registi, appare, quantomeno sotto il profilo numerico, non molto cambiato rispetto ad un decennio addietro. Se, però, si va oltre i dati statistici e si osservano quelli che sono gli effetti dell'emergenza pandemica nelle zone svantaggiate montane e collinari, si ha la netta sensazione che il divario tra queste e il resto del territorio sia aumentato. In uno scenario del genere, che vede appunto la capacità attrattiva del materano crescere, anche come conseguenza di un'offerta turistica allineata ad una domanda sicuramente elastica al reddito, c'è da aspettarsi, in Basilicata, con la fine dell'emergenza pandemica, un aumento della distanza tra le aree

deboli e quelle meglio favorite. In questo scenario di spinta dualità territoriale s'inserisce la presente nota. L'obiettivo è quello di individuare nelle aree tipicamente montane della Basilicata, lasciando ad una prossima nota l'analisi della realtà collinare, l'esistenza di attrattori, tangibili ed intangibili, da collocare in un ipotetico mercato turistico.

2. Lineamenti geografici

In Basilicata, il territorio montano è delimitato da dieci delle ventuno Regioni della Statistica Agraria (Fig. 1). Questo territorio, che con un'estensione di 470 mila ettari rappresenta quasi 1/2 della superficie regionale (un milione di ettari), comprende ben 78, dei 131 comuni della Basilicata. La popolazione ascrivibile all'area, censita in 250 mila unità, di cui un buon terzo risiede a Potenza e nei comuni vicini

(Tito, Pignola), rappresenta molto meno della metà dei lucani residenti (poco più di 550 mila unità). Vi è da considerare che ad eccezione del capoluogo regionale e di altri pochi comuni, il processo migratorio non mostra segni di cedimento nemmeno di fronte alle tante aspettative occupazionali nel settore petrolifero. La conseguenza di questo interrotto esodo delinea preoccupanti scenari demografici che mal si conciliano con la necessità di assicurare un minimo di presidio al territorio. Nella Regione agraria di transizione tra montagna e collina, la Montagna tra Basento e Sauro (Accettura, Oliveto Lucano), il degrado demografico ha raggiunto un livello tale da rendere problematico la presenza degli stessi servizi essenziali. Indici di invecchiamento paurosi continuano a registrarsi anche nella Montagna del Medio Agri (Montemurro, Armento) e

A destra, scorcio paesaggistico di Viggianello.

A sinistra, particolare del lago Laudemio alimentato dalle acque che scendono dai versanti del Sirino-Papa.

Maratea: scorcio paesaggistico con la statua del Cristo Redentore che svetta sulla cima del Monte di San Biagio.



nel Versante Settentrionale del Pollino (Teana, San Paolo Albanese). Il territorio considerato coincide con la dorsale appenninica che parte dal complesso vulcanico del Vulture e si spinge, tra rilievi dal carattere alpestre (Vulturino, Papa, Sirino), non sempre in grado di intercettare una crescente domanda di attività turistico-ricreative estive ed invernali, e fertili vallate fino al mar Tirreno (Maratea) ed alle maestose vette del massiccio del Pollino. Da questi rilievi, in gran parte boscosi, con esemplari di piante anche secolari, hanno origine fiumare e corsi d'acqua perenni che oltre ad alimentare i grandi invasi lucani consentono di irrigare terre vallive, spesso di origine alluvionale, utilizzate, con apprezzabili risultati, nel settore orto-frutticolo. I pianori d'alta quota, sono destinati alla patata e a cereali antichi che coltivati in asciutto su terreni tendenzialmente acidi trovano estimatori finanche in panetteria (pane con le patate). Il paesaggio agrario, con inevitabili sfumature, rimane espressione di un vasto

complesso silvo-pastorale, tuttora sede estiva, ma in forma notevolmente ridotta rispetto al passato, di armenti e greggi che svernano nelle zone marine e luogo di frequentazione di tartufai, appassionati di asparagi selvatici e cercatori di funghi pregiati provenienti anche da fuori regione. A testimoniarne la vocazione pastorale dei luoghi, rimangono oggetti di vita quotidiana e strumenti artigianali sistemati, un po' ovunque, in spazi dal carattere museale (Lagopesole, Teana, San Costantino Albanese). Vi è da considerare che gran parte del territorio ricade nei Parchi Nazionali del Pollino, che ha come emblema il pino loricato, l'albero dalle forme stravaganti, e dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese. Occorre tener presente che il differente grado di copertura vegetale del territorio, suggerisce, storicamente, di attribuire alla zona montana della Val d'Agri il compito di tenere separate la realtà del Lagonegrese, a più elevato indice di boscosità, da quella potentina. L'accoglienza rimane, grosso modo, legata al mondo contadino e si esprime meglio quando sulle tavole degli ospiti arrivano prodotti di

nicchia del posto e pietanze preparate nel rispetto di consolidate tradizioni popolari.

3. Patrimonio materiale ed immateriale

3.1 Montagna potentina

Si immagini un turista settentrionale che sia interessato a conoscere e fotografare, per diverse ragioni, il territorio montano lucano; si immagini altresì che egli inizi il suo viaggio dalla parte nord-occidentale della regione. Ebbene, attraversato l'Ofanto, il primo impatto è con la fitta vegetazione boschiva della Montagna di Avigliano e Muro Lucano, per almeno un quadriennio (1861-1865) luogo di scorribande dei *briganti* capeggiati da Carmine Crocco (Bove, 2012). Qui, apprende, che nei boschi della contrada aviglianese di Frusci, ai piedi del Monte Carmine, in prossimità del castello normanno di Lagopesole frequentato da Federico II, oggi sede del *Museo dell'Emigrazione lucana*, fu ucciso, dalle truppe sabaude, Ninco-Nanco, l'amico fidato di Crocco. Non lontano dal castello federiciano, nei boschi di Filiano, nella frazione di Carpino, il turista venuto dal nord ha la possibilità di ammirare *pitture rupestri* vecchie di 12 mila anni e di trovare il tempo per apprezzare la bontà della *strazzata*, la focaccia casalinga farcita protagonista nel passato dei banchetti nuziali, della *carchiola*, la pizza azzima di farina di granoturco arrostita, e del rinomato formaggio *Pecorino di Filiano DOP* (Denominazione di Origine Controllata).

A San Fele, invece, fotografa la casa dove fu confinato l'insigne meridionalista Rossi Doria e le omonime *cascate*, ormai meta di svago di migliaia di persone, molte delle quali devote a San Giustino de Jacobis, il sacerdote che molto prima dell'Unità d'Italia fu missionario nel Corno d'Africa, ed interessate a visitare il Santuario benedettino del XII secolo di Santa Maria del Pierno.

Dalla sommità del Monte Carmine il turista scorge i centri abitati del Marmo Platano e programma di visitare il *Museo Archeologico Nazionale di Muro Lucano* e di salire a Castelgrande, dove, a Toppo, località caratterizzata da assenza di inquinamento e da elevata luminosità spaziale, è installato uno dei grandi *Osservatori astronomici nazionali*. Ad incuriosire l'ospite sono però anche Ruoti, per aver dato i natali a Michele

Carlucci, lo studioso del vitigno autoctono asprino, la frazione termale di San Cataldo, nel dopoguerra elevata da Giovanni Russo (1955, pp. 240-246) a simbolo della miseria contadina nel feudo dei Doria, Avigliano, la terra di confine di diversi antifascisti (Claps, 2005), per i deliziosi piatti a base di *baccalà*, e Baragiano per i prestigiosi riconoscimenti mondiali assegnati alla *birra* prodotta allo Scalo. Per contro, Balvano, noto in Basilicata come il paese della Ferrero, lo riporta indietro nel tempo quando nel 1944 e nel 1980 si consumarono due dolorose tragedie². Volgendo lo sguardo verso sud-est, il villeggiante non può sottrarsi di pensare, in un territorio abbruttito da pale eoliche, ai



palmenti ed al vitigno autoctono *tamurro nero* di Pietragalla, alla salsiccia di Cancellara ed alle suggestive Dolomite lucane. Decide, così, di incamminarsi verso il Basento pensando ai tanti reperti archeologici di Vaglio di Basilicata, conservati nel *Museo archeologico nazionale della Basilicata Dinu Adameşteanu*, al *dipinto* attribuito a Leonardo da Vinci, al *Parco della Grancia* (Brindisi di Montagna), alla *notte della magia* (Albano di Lucania), a Campomaggiore vecchia, dove fa bella figura l'arcaica pianta di *sequoia* originaria della California, e a Pietrapertosa e Castelmezzano. Qui decide di fermarsi per gustare la cucina locale, vivere le emozioni del *Volo dell'angelo* e visitare il laboratorio dove dalle agili mani di una ventina di ragazze del posto escono quelle costosissime *cravatte* sfoggiate da statisti e artisti (Elton John) di tutto il mondo.



Prima di lasciare le Dolomiti, ed avventurarsi nella Camastra, decide di spostarsi nella montagna materana, ad Accettura, poiché è interessato non solo a capire i principi ispiratori del *Maggio* ma anche di salire sul monte Croccia per osservare il noto *complesso megalitico*. Nella Camastra sono ad attenderlo ad Abriola favolosi *caciocavalli podolici*, a Anzi il *Planetario Osservatorio Astronomico*, da cui si può osservare la volta celeste, a Laurenzana, paese noto nel passato per la presenza di una più volte premiata distilleria, la *Riserva Regionale dell'Abetina* e attrattivi luoghi di culto medioevali, non lontani dagli orti dell'ecotipodi *fagiolo rossoscritto* (Pantano di Pignola), molto apprezzato dai cuochi potentini, le piste di sci di Sellata Pierfaone. Da qui, il vacanziero scende a Sasso di Castalda, attratto dallo spettacolare *Ponte alla luna*, il ponte tibetano dedicato a Rocco Petrone, il figlio di emigrati sassesi responsabile del progetto che ha portato l'uomo sulla luna (Cantore, 2019). La permanenza nel Melandro gli offre la possibilità di ammirare stupendi murali (Satriano di Lucania), visitare quel che resta di *antiche cantine* Sant'Angelo le Fratte), conoscere la storia dello sfortunato giurista burgentino *Mario Pagano*, impiccato a Napoli nella mancata rivoluzione del 1799, e di riflettere sulla strampalata decisione degli amministratori del tempo di regicidio di Passannante, il nome di *Salvia* in Savoia di Lucania, nel cui territorio ricadono, in una zona non agevole da raggiungere, le suggestive Cascate di Vallone del Tuorno. A tavola, il villeggiante ha l'occasione di assaporare variegata pietanze condite con pregiati oli di oliva (Vietri di Potenza) ed insaporite con peperoncino coltivato negli orti della zona. A ricordargli che si trova in una terra con impronte di epoca romana è la *Lucanica di Picerno* (Bove, 2015), l'insaccato che l'UE ha di recente riconosciuto come prodotto ad Indicazione Geografica Protetta (IGP).

3.2 Montagna dell'Agri

Il trasferimento nell'Alto Agri, sembra non destare molta sorpresa al vacanziero poiché già è consapevole di imbattersi in una realtà dominata dall'immagine del petrolio (Alliegro, 2012; Jacono, 2016). È, invece, molto probabile che ignori il peso nell'economia

regionale delle cospicue risorse idriche³, ben rappresentate dall'imponente vaso del *Pertusillo*, un tempo sede di interessante gare di canottaggio. Per questo motivo decide di recarsi sopra Paterno per rendersi conto di persona della complessità e spettacolarità dell'*acquedotto dell'Agri* (Alliegro, 2014), opera di ingegneria idraulica di epoca fascista che arriva fino a Scanzano Jonico. I suoi interessi cadono anche sulla *centrale idroelettrica di Tramutola*, alimentata dal fiume Caolo, una delle prime strutture erogatrice di energia rinnovabile in Basilicata (Petrocelli, 2013). Nel mese di ottobre, tra l'altro, non è raro incontrare nelle vicinanze famiglie di tramutolesi impegnate a raccogliere



la *munnaredda*, l'ecotipo di castagna che per avere l'epicarpo staccabile dalla polpa si mangia e si gusta anche cruda. Da Tramutola l'attenzione del

villeggiante è attirata dai monti Viggiano e Volturino e non può fare a meno di pensare alle folle di devoti dell'omonima Madonna, alla possibilità di poter sciare, gustare il noto prosciutto stagionato a Marsicovetere e, nella dinamica frazione di Villa d'Agri, fotografare il palazzo in cui fu ospitato, negli anni '20 del secolo passato, l'allora studente di Agraria a Portici Manlio Rossi Doria. Ad allietare il suo soggiorno ci pensa anche il buon sapore di una ventina di ecotipi di *Fagiolo di Sarconi IGP*, il fascino del vino *Terre dell'Alta Val d'Agri DOP*⁴, la squisitezza del *Canestrato di Moliterno IGP*, lo storico formaggio ovi-caprino lucano,

conosciuto come “*u casi ri Mulitiern*” (formaggio di Moliterno), nel passato apprezzato, di certo dagli emigrati, anche all’estero. Si tenga conto, a tal proposito, che alla fine dell’800 il formaggio moliternese costituiva, nella lontana New York, il prodotto di attrazione del negozio della famiglia Mastrangelo. È possibile che questo locale gestito da emigrati moliternesi in terra americana sia da considerare il primo tentativo di realizzare, almeno all’estero, un negozio di prodotti tipici della Basilicata.



Etichetta dei prodotti moliternesi, importati a New York alla fine dell’800.

Tra l’altro, viene a conoscenza che in particolari occasioni i variegati ecotipi di fagioli sono conditi con il prelibato olio ottenuto dalla molitura delle non abbondanti olive di Montemurro⁵, il paese natale del poeta ingegnere Leonardo Sinisgalli. Gli parlano bene anche dell’olio d’oliva della montagna del Sauro, dove all’ombra del maestoso impianto petrolifero di *Tempa Rossa* troverà sicuramente interessante passeggiare nel bel centro di Guardia Perticara, uno dei borghi più belli d’Italia, e intrattenersi alla contrada Caulo di Corleto Perticara per osservare le strane *piante di querce* secolari con le basi del tronco deformate dalle grosse pietre presenti. Trova sorprendente quando gli riferiscono che nella zona, ad *Armento*, furono rinvenute opere antiche di inestimabile valore conservate nei musei (British) di Londra (Cavaliere di Grumentum) e Monaco di Baviera (Corona aurea di Kritorios e Satio in ginocchio).

3.3 Montagna del Lagonegrese
Lasciata la Val d’Agri, il vacanziero sceso dal nord si porta sul massiccio del Sirino, dove ha la possibilità di osservare la pianta endemica perenne del monte Sirino (*Vicia serinica*) e di fermarsi, ad una altitudine di oltre 1500 metri, sulle sponde del *Laudemio*, il lago di origine glaciale più meridionale d’Italia. Da questa sommità, che essendo quasi perennemente innevata consente una stagione sciistica più lunga rispetto alla Sellata e Volturino, osserva le vallate che si accinge a percorrere.

A Teana, nel Serrapotamo, scopre, non senza prima aver ammirato le opere metalliche, sistemate all’ingresso del piccolo paese, dell’artista di fama internazionale Francesco Marino, la squisitezza e la completezza del piatto di pasta casalinga *mischiglio* (Bove & Galgano, 2017), che per essere ottenuto da un impasto di farine di fava e dell’antico grano *Carosella*, è da collocare ai vertici della dieta mediterranea delle aree interne. Ad attirare l’attenzione del visitatore, non lontano dallo spettacolare ponte tibetano di Castelsaraceno, sono anche la particolarità del *biscotto a otto*, prodotto nel paese termale di Latronico, e delle cantine (grotte) in cui è conservato, a Chiaromonte, il vino ottenuto dalla vinificazione di uve dell’antico vitigno autoctono *guarnaccino*. Nel Sarmento, che vede il paese di Terranova di Pollino molto attrattivo sotto il profilo dell’offerta gastronomica, il visitatore scopre, tra una escursione

e l’altra nel cuore del Parco, la bontà di una cucina che risente molto dell’origine albanese di una parte dei cinque mila abitanti rimasti. A San Paolo Albanese, il *paese della ginestra*, che con una popolazione di poco superiore ai 200 abitanti rappresenta il centro meno popoloso della Basilicata, e a *San Costantino Albanese*, dove si localizza l’attrattore turistico *Volo dell’aquila*, può abbinare la visita ai due musei della *Cultura arbëreshe* con piatti piuttosto impegnativi a base di interiora di agnello o capretto. In questa zona montana viene a conoscenza che quando i sarmentani eccedono nel consumo di vino ricorrono al “piatto dei poveri” per far passare i bollori dell’alcool. Si tratta di un infuso a base di un tipo di menta (*Menta pulegium L.*) che viene preparato per curare tosse e raffreddori (Bove, 2003). Nella Valle del Mercure arriva con il preciso scopo di gustare piatti a base dei tipici *fagioli poverelli*, allo stato secco e fresco, e della strana melanzana rossa, molto probabilmente portata da questi parti da soldati impegnati nella guerra coloniale d’Etiopia. Dal momento che l’UE ha riconosciuto a questi due prodotti lo stretto legame con la storia e l’ambiente del territorio, il villeggiante si troverà a gustare pietanze preparate con i *Fagioli Bianchi di Rotonda DOP* e la *Melanzana Rossa di Rotonda DOP*. A rendere meno stancante la permanenza nella zona è la visita al *Museo Naturalistico e Paleontologico di Rotonda* dove sono esposti rari fossili di pachidermi. Il viaggio del vacanziero venuto da lontano termina a Maratea, perla del Tirreno, ma prima di arrivare al mare decide di fermarsi nella Valle del Noce avente in mente due obiettivi precisi: la visita all’*allevamento di asine* e l’assaggio della nota *soppressata di Rivello* (Bove & Ielpo, 2015). Sull’allevamento, localizzato nel comune di Lauria, gli hanno riferito che è gestito, con buoni risultati



Mischiglio di Teana.



Affresco dell’Ultima Cena.

economici, da giovani che commercializzano il latte non solo per il consumo diretto ma anche per l’industria cosmetica. In riferimento al secondo obiettivo, l’ospite è anche interessato a visitare il Convento di Sant’Antonio di Rivello, il paese più fotografato d’Italia, nel passato noto per la lavorazione del rame, dove nel refettorio è presente il poco conosciuto affresco del Cinquecento (1557) “L’ultima cena”, dell’artista di Abriola Giovanni Todisco. Nella parte centrale dell’affresco è, verosimilmente, raffigurato dell’affettato, simile all’attuale soppressata, su di un pezzo di pane. Ciò non deve sorprendere

poiché in un rogito notarile di inizio ‘700, trovato a Siviglia e conservato, in ottimo stato, nel municipio, si attesta che la comunità locale si affranca dal regime feudale versando prodotti della salumeria locale.

4. Considerazioni conclusive

La descrizione dell’ipotetico viaggio intrapreso dal turista arrivato da lontano nella montagna lucana consente di fare almeno due considerazioni finali. La prima è che si è di fronte ad una realtà estremamente composita di 500 mila ettari, pari a quasi la metà del territorio regionale. Nel lungo viaggio intrapreso, il vacanziero ha appreso e visto cose che anche tanti lucani ignorano. Di certo, il percorso seguito costituisce un bell’esempio di *turismo integrato* in cui elementi tangibili (cibo) ed intangibili (vicende storiche)

giustificano appieno un soggiorno tra le montagne lucane. Le pietanze con cui è venuto a contatto le collocano all’interno di diete, come quella mediterranea, che vanno oltre le esigenze nutrizionali per integrarsi con il fascino di luoghi non ancora toccati dal miraggio del petrolio. Spendere parte del proprio tempo libero in queste aree interne significa far propri principi che ispirano comportamenti non conflittuali tra preferenze del consumatore, tutela di patrimoni naturali incontaminati e valorizzazione di testimonianze storiche anche scomode.

La seconda considerazione attiene le strategie da seguire per evitare che con la fine dell’emergenza pandemica il divario economico-sociale tra questa realtà territoriale e le aree di maggiore attrazione turistica ed industriale peggiori. Occorre, in sostanza, individuare strumenti capaci di avvicinare la domanda di utilizzazione del tempo libero all’offerta integrata che esprime la montagna lucana nel mercato turistico attraverso coordinati investimenti infrastrutturali. Tutto quello che ha visto e toccato l’ipotetico vacanziero non può essere sempre delocalizzato. All’arte enogastronomica, spesso inespressa, spetta il ruolo di attrattore centrale, nella convinzione che la ricerca dello star bene e del vivere bene non dipendono solo da cosa si mangia e come si mangia, ma, seguendo questi due noti aforismi, anche con “chi si mangia” e, perché no, anche da “dove si mangia”.

• Note

* Direttore del Centro Studi Territoriale della Basilicata dell’Accademia Italiana della Cucina. Fiduciario della Condotta Slow Food Val d’Agri.

¹ La Basilicata, che nei suoi confini amministrativi delimita una parte dell’antica Lucania preromana, è considerata una regione tipicamente “interna”. Con questa espressione, che nel passato è servita per indicare i territori svantaggiati sotto il profilo orografico ed all’insigne meridionalista Manlio Rossi Doria (1958; 1982) per separare, nel Mezzogiorno agricolo, la pianura (*polpa*) dalla montagna (*osso*), si vuole indicare realtà territoriali prevalentemente appenniniche in cui a causa della inarrestabile emigrazione si assiste al decadimento progressivo delle tradizionali attività produttive.

² Nella prima, passata alla storia come il più insolito e terribile disastro ferroviario della storia mondiale, persero la vita oltre 500 persone, probabilmente tutte della Campania, morte asfissiate nel treno che a causa dell’eccessivo peso rimase bloccato nella galleria sotto il paese. La tragedia, che allora passò quasi inosservata, vive nel ricordo, non solo dei balvanesi, attraverso due fosse comuni nel locale cimitero. Nel secondo tragico avvenimento, diversi bambini morirono sotto le macerie della vecchia chiesa, crollata a causa del terremoto. Ed è proprio questo tragico evento che porta gli illuminati industriali Ferrero ad insediare, all’ingresso del paese, subito dopo il terremoto, la fabbrica di merendine, oggi annoverata, nel panorama internazionale, tra le più avanzate sotto il profilo etico ed occupazionale.

³ Le abbondanti disponibilità idriche portarono l’agronomo lombardo Azimonti a sperimentare, un secolo fa, nella zona valliva di Paterno (Cerzolla), la coltivazione del riso.

⁴ A tavola, il villeggiante apprende che il fagiolo si trova indicato come prodotto a denominazione d’origine nel primo elenco (luglio del 1996) pubblicato dalla Gazzetta dell’UE. Sul vino scopre che la coltivazione della vite nella zona è praticata fin dal tempo dei romani. Secondo

Plinio il Vecchio il pregiato vino conosciuto dai romani come “lagarina” era ottenuto da uve provenienti da vigneti localizzati nei dintorni dell’antica *Grumentum*, nelle vicinanze della quale si trova il *Museo Archeologico Nazionale dell’Alta Val d’Agri* e una pista per piccoli aeromobili. In merito al formaggio gli viene spiegato che è stato compagno di viaggio, spesso assieme all’arpa (Alliegro, 2008), dei tanti emigranti lucani (Bove, 2017). A caratterizzarlo sono non solo le associazioni floristiche pascolate da pecore e capre ma anche i locali di stagionatura (fondaci).

⁵ Appare opportuno annotare che un paio di decenni orsono dei tedeschi, impegnati nell’industria farmaceutica, mostrarono interesse per questa nicchia di olio e si resero disponibili ad acquistare i tanti piccoli fazzoletti di oliveti.

• Riferimenti Bibliografici

Alliegro E. V. (2008), *L’arpa perduta. Dinamiche dell’identità e dell’appartenenza in una tradizione di musicanti girovaghi*, Argo, Lecce.

Alliegro E. V. (2012), *Il totem nero. Petrolio, sviluppo e conflitti in Basilicata*, CISU, Roma.

Alliegro E. V. (2014), *L’acquedotto dell’Agri, simboli e poteri dell’acqua*, Dibuono Edizioni, Villa d’Agri.

Bove E. (2003), *Sarmento: un sentiero di qualità nel cuore della montagna lucana*, Ars Grafica s.r.l., Villa d’Agri (PZ).

Bove E. (2012), “Questione agraria e brigantaggio in Basilicata: il caso della montagna potentina”, in (a cura di) A. De Rosa, *L’Unità d’Italia. La storia celata, Atti del Convegno Internazionale tenuto nella Facoltà di Agraria sala cinese dell’Università di Napoli Federico II*, Portici, 8 marzo 2011, Arte Tipografica Editrice, Napoli.

Bove E. (2015), *La Lucanica di Picerno*, Editrice Ermes, Potenza.

Bove E. (2017), “Il formaggio degli emigranti lucani”, *Civiltà della Tavola*, n. 294.

Bove E. & Ielpo E. (2015), “La soppresata di Rivello”, *il Lucano magazine*, anno XIII, n. 117.

Bove E., Galgano F. (a cura di) (2017), *Il Michiglio di Teana*, Editrice Ermes, Potenza.

Cantore R. (2019), *Dalla terra alla luna*, Rubbettino Editore, Soveria Mannelli.

Claps G. (2005), *Avigliano terra di confino. Memorie e testimonianze*, Pisani edizioni, Avigliano.

Jacono R. (2016), “No blessing, no curse? On the benefits of being a resource-rich southern region of Italy”, *Research in Economics*, 70, 346–359.

Petrocelli V. (2013), *La centrale idroelettrica di Caolo, Il Giardino di Azimonti*, Dibuono Edizioni, Villa d’Agri.

Rossi Doria M. (1958), *Dieci anni di politica agraria*, Laterza, Bari.

Rossi Doria M. (1982), *Scritti sul Mezzogiorno*, Einaudi, Torino.

Russo G. (1955), *Baroni e Contadini*, Baldini & Castoldi, Milano.