

Gastronomie de la Basilicate

Encastrée entre mer et montagne, la Basilicate est une terre riche en traditions culinaires ancestrales.



Canestrato di Moliterno

A base de lait de chèvre, brebis et vache, ce fromage est fabriqué à la main en pressant le caillé dans des paniers (*canestri*) de joncs. À consommer frais, avec du miel ou de la confiture, ou râpé.



Cavolfiore dell'Ofanto

Produit dans la Vallée dell'Ofanto, il s'agit d'un chou-fleur à tête blanche utilisé dans de nombreuses recettes locales.



Casieddu

Fromage de chèvre aromatisé à la *Calamintha nepeta*, ou petit calament, plante cousine de la menthe et de la sauge.



Cinghiale

La population de sangliers est en augmentation, aussi leur viande est-elle très consommée en saucisse ou en salami, ou en ragoût au vin.



Crapiata

Recette typique des Sassi de Matera, mélange de légumineuses et de céréales (lentilles, fèves, blé, pois chiches, etc.) cuite dans le même pot.



Fagioli di Rotonda

Haricots de la région de Pollino, riches en protéines, mangés frais ou séchés, souvent en soupe



Lagane

Pâtes fraîches semblables aux tagliatelles, mais plus épaisses, plus larges et plus courtes, souvent mangées avec des pois chiches.



Lucanica

Saucisse d'épaule de porcs élevés à Picerno et Cancellara, assaisonnée de fenouil sauvage.



Melanazana rossa di Rotonda

Aubergine rouge importée d'Éthiopie, similaire à une tomate, à la saveur épicee et amère.



Pane di Matera

Pain de semoule de blé dur typique de Matera, issu d'une tradition très ancienne.



Pecorino di Filiano

Fromage à pâte dure de brebis de la race Gentile di Lucania, mûri dans des grottes de tuf.



Peperoni cruschi

Poivrons de Senise, mangés frais ou frits, ou encore en poudre comme condiment.



Pezzente lucana

Saucisse des pauvres faite des abats de cochon, d'agneau et de veau, coupés au couteau, aromatisés à l'ail, au fenouil et au poivron.



Scorzone

Truffe noires (*Tartufo nero*, *Tuber aestivum*) au goût intense, utilisée pour les pâtes, le risotto, le carpaccio de bœuf, etc.



Strascinati

Pâtes fraîches faites à la main, proches de l'orecchiette, composées de plusieurs « doigts », idéales pour s'imprégnier des sauces et condiments.



Ventresca di Rionero

Charcuterie de poitrine de porc avec la couenne, aromatisée et salée, assaisonnée avec du piment et de l'ail, en roulade.

La Basilicate

Dans la botte italienne, la région de Basilicate correspond approximativement à la cheville. Les surfaces viticoles sont nettement moindres que celles des Pouilles voisines, puisqu'elles couvrent environ 5'500 ha, soit un peu plus que le canton du Valais. Cette région montagneuse est l'une des plus pauvres du sud de l'Italie, l'activité économique y étant maigre depuis l'émigration post Seconde Guerre mondiale. Le tourisme y est encore balbutiant, à l'exception de la ville de Matera.

DOC et DOCG

Seul un tiers des surfaces sont classées en appellations, avec quatre DOC et une DOCG. L'Aglianico règne en maître dans la Vulture, tandis que la Malvasia Bianca di Basilicata domine les blancs dans les appellations Grottino di Roccanova et Matera. Quant aux rouges, ils sont à base de Primitivo, Sangiovese et Cabernet Sauvignon, sauf dans l'appellation Terre dell'Alta Val d'Agri qui est curieusement dominée par le Merlot. ●

Appellations DOC et DOCG de la Basilicate avec les provinces concernées et les cépages principaux.



Mont Vultur

Le Vultur (ou Vùlture) est un volcan éteint depuis 130'000 ans, formé de 7 collines dans la province de Potenza, qui culmine à 1'326 mètres d'altitude.

D'un point de vue viticole, la zone du Mont Vultur comporte 1'500 hectares de vignobles travaillés par une quarantaine de caves qui produisent environ 2,5 millions de bouteilles par année.





Matera, l'une des plus vieilles cités habitées au monde, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Cépages lucaniens



Aglianico del Vulture

L'Aglianico del Vulture est un synonyme de l'Aglianico décrit pour la région des Pouilles. Ce cépage est très important en Basilicate, en particulier dans la région de la Vulture, dans le nord de la province de Potenza où il est le cépage unique des appellations Aglianico del Vulture DOC et Aglianico del Vulture Superiore DOCG.



Malvasia Bianca di Basilicata

Exclusivement cultivée en Basilicate sur près de 1'000 ha, la Malvasia Bianca di Basilicata est un vieux cépage blanc local souvent utilisé en assemblage. Il était autrefois ajouté en petit pourcentage à l'Aglianico del Vulture pour en augmenter la palette aromatique, au même titre qu'un peu de Viognier peut être assemblé à de la Syrah en Côte-Rôtie.

Elena Fucci, la star de l'Italie méridionale

Avec un seul vin, et à force de ténacité et de courage, la bouillante trentenaire Elena Fucci est devenue la productrice la plus en vue de la Basilicate, et l'une des plus réputées du sud de l'Italie.

Tout a commencé en l'an 2000, lorsque sa famille discute de la vente des six hectares de vignes achetées dans les années soixante par son grand-père, le joliment nommé Generoso Fucci, qui avait toujours vendu sa vendange aux coopératives tout en vinifiant pour sa consommation personnelle. De nombreux acheteurs potentiels se présentèrent et, pour Elena, c'était à chaque fois un coup de poignard dans le cœur. Alors âgée de 18 ans seulement, elle décide courageusement de reprendre le domaine, aidée des économies de son père et de son grand-père, afin qu'il reste en mains familiales. Il lui était insupportable que quelqu'un d'autre possède les vignes entourant la maison familiale et fasse un grand vin à partir des plus vieilles vignes de la Vulture dont certaines ont entre 70 et 80 ans.

Parallèlement à ses études de viticulture et d'oenologie à l'Université de Pise, Elena fit son premier vin en 2000 avec l'aide d'un consultant. Son diplôme en poche, elle vinifie seule, depuis 2004, avec un choix surprenant: ne faire qu'un seul vin à base d'Aglianico, baptisé Titolo d'après le nom du lieu-dit où se trouve la maison de campagne familiale.

Il Titolo, un vin identitaire

Le domaine possède toujours six hectares de vignes situées autour de la cave, sur des terrasses volcaniques contenant de l'argile qui retient l'humidité. Elles sont à une altitude de 600 mètres en moyenne. Tout est travaillé à la main et l'irrigation est interdite. L'Aglianico d'Elena Fucci est une sélection massale qu'avait fait son grand-père Generoso, aujourd'hui âgé de 93 ans et présent tous les matins dès 5h!

L'Aglianico, qui est un cépage très tardif, se vendange manuellement. La récolte ne commence jamais avant le 10 octobre afin qu'il puisse atteindre sa maturité phénolique (la maturité entre la peau, les pépins et la chair du raisin, ndlr). L'élevage se fait 1 an en barrique et 1 an en bouteille. L'appellation Aglianico del Vulture DOC autorise 100 quintaux par

Fiche technique

Superficie: 6 ha

Âge des vignes: certaines vignes ont plus de 70 ans

Sols: argilo-calcaires sur socle volcanique

Techniques culturales: viticulture biologique

Cépage cultivé: Aglianico del Vulture

Contact: Azienda Agricola
Elena Fucci
Contrada Solagna Del Titolo
85022 Barile (Potenza)
+39 3204 87 99 45
www.elenafuscivini.com





Les conseils d'Elena Fucci

Restaurant & hôtel

Antica Cantina Forentum
Piazza Plebiscito, 16,
85024 Lavello (PZ)
www.anticacantinaforentum.com

Ce restaurant a été installé en 1985 dans une grotte excavée au XVI^e siècle. Elle servait alors de réservoir d'eau. C'est la référence absolue de la cuisine lucanienne typique, une référence gastronomique très prisée dans le centre historique de Lavello (Potenza). Le chef Savino di Noia, son épouse Aurora et sa mère Maria Lucia Vizzano sauront rendre votre visite inoubliable avec des plats traditionnels de haut vol à base de pâtes fraîches, de fromage, de ricotta, de charcuterie, de viande, etc. L'Antica Cantina Forentum est aussi une boutique-hôtel de charme qui propose des suites dans une résidence d'époque.

hectare; toutefois, Elena arrive à moins de la moitié, pour une production de 25 à 30'000 bouteilles par année, dont 70 % est exporté dans 56 pays.

Une verticale de Titolo nous a permis d'appréhender le potentiel de vieillissement de cet Aglianico del Vulture : 2004 (premier millésime) et 2007 sont juteux avec des tanins fins, 2009 et 2011 sont plus mûrs mais tout en fraîcheur, tandis que 2013, 2015 et 2016 sont fringants, joliment amers et épices. ●



**Titolo 2016,
Aglianico del Vulture DOC**

Charpenté, racé, tannique.