

LE CITTÀ DELL'OLIO

Roccanova (PZ)

Roccanova si trova a 648 metri sul livello del mare nella parte più a settentrione del parco del Pollino. Il suo territorio, ricco di riserve boschive e di sorgenti, ha una estensione di kmq 61,63 e confina con i comuni di Senise, Chiaromonte, Castronuovo di Sant'Andrea, San Chirico Raparo, Gallicchio, Missanello, Aliano e Sant'Arcangelo. Dista da Potenza 110 km. Di particolare suggestione è il centro storico di origine medioevale. Qui, piccole stradine e vicoli riportano il visitatore indietro nella storia, soprattutto a quella dei Greci che sul territorio roccanovese hanno lasciato evidenti segni della loro fiorente civiltà. Attraversando il borgo antico si può tranquillamente arrivare attorno alla periferia dell'abitato e andare da qui alla scoperta di numerose grotte del vino, come nella zona manca che porta direttamente in Piazza del Popolo. Da via Roma, invece, si ritorna indietro fino a Piazza Castello dove una rotonda costruita sui resti di un antico castello si affaccia sulla valle sottostante. Da questo belvedere è possibile ammirare il verde della campagna roccanovese dove i vigneti rappresentano il fiore all'occhiello dell'agricoltura. Risalendo, sempre nel centro storico, attraverso il rione "Destra" si arriva nella zona del "Casale" dove sono ben visibili antichi artistici portali. Dista dal capoluogo di Regione, Potenza, poco più di 100 chilometri. Il centro abitato, che conserva una struttura medievale tra le più significative, è ad un'altitudine di 648 metri sul livello del mare. Ha un'estensione di 61,63 Kmq. Le prime notizie ufficiali riguardanti l'*Universitas Roccae Novae* risalgono al 1276. Roccanova fu una rilevante roccaforte della Contea di Chiaromonte in periodo normanno. All'inizio del XII secolo fu feudo di Rinaldo e successivamente, nel 1269, fu assegnato da Carlo I d'Angiò a Guglielmo della Marra che aveva sposato Adelia, figlia ed erede di Rinaldo. Per ordine regio, nel 1283, fu restituita "Adelia uxori Guillelmi Marra Castrum Roccae Novae cum quibusdam Casalibus iniuste usurpatis". Sempre come feudo passò poi ai Carafa e, successivamente, ai Colonna di Stigliano, che risultano avervi esercitato giurisdizione feudale ancora alla fine del Settecento, quando, segnalata come Terra di "aria buona", contava 1765 abitanti. Nel 1799 fu tra i centri abitati dell'area di più sollecitata ed attiva iniziativa politica repubblicana. Durante il tragico terremoto del 1857, che colpì duramente la Val d'Agri, Roccanova fu tra i comuni più disastrati (85 morti e gran parte del centro storico distrutto). Scavi archeologici recenti hanno riportato alla luce numerosi reperti risalenti al periodo compreso tra il VII e IV sec. a.C., a conferma, tra l'altro, della presenza di coloni greci sul luogo. Tali reperti sono, per la maggior parte, conservati nel museo nazionale della Siritide di Policoro ed in quello di Taranto. Di particolare interesse storico-archeologico risultano i vasi a figure rosse del IV sec. a.C. attribuiti ad un artista del posto, il noto Pittore di Roccanova (o di Varrese -360 a.C.). Da sempre sulle colline calanchifere di Roccanova è presente la coltivazione dell'olivo. In origine essa era abbinata alla viticoltura, pratica ereditata dai coloni greci nel III - IV secolo a.C. Le varietà coltivate erano: Racioppa, Racioppella, Farasana e Maiatica, cultivar autoctone del territorio tuttora presenti. Con il passare dei secoli sono state introdotte



Come raggiungere

IN AUTO

Da Roma tramite A1/E45 o tramite A1/E45 e SS655

In questa città trovi

 **PRODUTTORI DI OLIO: 7**

 **AZIENDE OLIVICOLE: 7**

 **FRANTOI: 1**

RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

Roccanova ha una ricca tradizione gastronomica caratterizzata da alcuni piatti tipici legati alla cucina povera del mondo contadino. Fra questi, soprattutto la pasta di casa, in particolare "Raskatiell" e "Firzuou". I primi sono dei cavatelli "fatti a mano", che assumono un gusto del tutto speciale quando vengono conditi con una speciale salsa denominata "Sauza cacoscia", fatta con pomodori conservati sott'olio dopo essere stati salati e asciugati al sole, peperoni secchi, ammollati in acqua calda, uno spicchio d'aglio, olio di oliva e a piacere anche un peperoncino piccante. I "firzuou", invece, sono dei fusilli sempre "fatti a mano" con l'aiuto di un piccolo ferro, che rappresentano il piatto tipico soprattutto nel periodo di carnevale, quando vengono conditi con sugo di



Associazione Nazionale Città dell'Olio

nuove varietà come: Frantoio, Leccino, Coratina ecc. Questo ha contribuito al miglioramento della qualità degli oli extra vergine prodotti. Infatti oggi qui, si producono oli extra vergine con spiccato senso di piccante e maggiore possibilità di conservazione nel tempo, grazie all'alto contenuto di polifenoli e al basso contenuto di perossidi. A Roccanova, da sempre come per il vino, l'olio è stato prodotto utilizzando diverse varietà di olive. Questo ha fatto sì, che il nostro olio si distinguesse dagli altri. Infatti, le sue caratteristiche sono state esaltate.

carne di maiale condito con olio di oliva e rafano (una radice aromatica che dona alla pasta un sapore tutto originale). Di gusto tutto particolare sono anche i "Firzuou pa millic", cioè conditi con mollica di pane leggermente abbrustolita in olio extra vergine di oliva.

