

AGRITURISTICA DEL VULTURE

ORGOGGIO E PASSIONE: UN CONNUBIO DECISAMENTE VINCENTE PER L'AZIENDA AGRITURISTICA DEL VULTURE, DOVE LAVORA L'INTERA FAMIGLIA ZUCALE. UNA STAGIONATURA DI ALMENO 180 GIORNI IN APPOSITE GROTTI-CANTINE IN TUFO E UNA TEMPERATURA DI 12-14 GRADI CONFERISCONO A QUESTI PECORINI UN SAPORE PARTICOLARE E DAL GUSTO UNICO, MOLTO APPREZZATI DAI PALATI SOPRAFFINI. OLTRE AL CASEIFICIO LA FAMIGLIA ZUCALE HA AVVIATO ANCHE L'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE, FORESTERIA E VISITE GUIDATE ALL'INTERNO DELL'AZIENDA



ROSA ALBIS
FOTO STUDIO IMMAGINANDO



Cinquecento ettari tra pascoli e bosco, mille e duecento capi di ovini allevati allo stato brado, vent'anni di storia. Questi i numeri dell'**Agriturismo del Vulture** della famiglia **Zucale**, azienda situata nella Basilicata nord-occidentale, precisamente a **Ripacandida**, in contrada **Piano delle Spine**, nel cuore dell'area vulcanica.

Un'azienda a conduzione familiare in cui lavorano dieci dipendenti. "Il lavoro non manca. Siamo impegnati tutti molto duramente – spiega Maria Zucale – ma la fatica è compensata dal grande orgoglio e dalla passione, con cui svolgiamo le nostre attività". Una passione di famiglia. "L'azienda nasce da una idea dei miei genitori – dice ancora Maria - che hanno voluto continuare il cammino intrapreso da diverse generazioni".

In un ambiente bucolico, tra coltivazioni di cereali, foraggi, ortaggi, fragole, mirtilli e ulivi, pascolano ovini, caprini, qualche podolica e animali di bassa corte. Con oltre un migliaio di ovini a disposizione, l'Agriturismo del Vulture trasforma ovviamente solo il proprio latte. Da una lavorazione accurata vengono prodotti un'ampia serie di pecorini: freschi, stagionati, a pasta acida, erborinati, a pasta fiorita, ma anche con erbe e aromi.

Tra gli altri, spicca il famoso **Pecorino di Filiano Dop**, il prodotto di punta dell'azienda. "Viene prodotto atten-

dosi scrupolosamente al disciplinare europeo di produzione – dice Maria Zucale - e valorizzando, allo stesso tempo, le caratteristiche peculiari di un tempo, con metodo tradizionale a latte crudo".

Il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi setacci in tela, quando munto a mano, è riscaldato tradizionalmente in caldaie, fino alla temperatura massima di 40°C, preferibilmente col fuoco a legna. Quasi a temperatura, viene aggiunto caglio di capretto o agnello in pasta. Formatasi la cagliata, deve essere rotta in modo energico, con l'ausilio di un mestolo di legno, detto "scuopolo" o "ruotolo", fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso. Dopo pochi minuti di riposo sotto siero, la cagliata viene estratta e inserita in forma nelle caratteristiche "fuscelle" di giunco dette "fuscedd".

Estratto il siero e dopo la salatura, il formaggio viene messo a maturare in caratteristiche grotte-cantine in tufo per la stagionatura a una temperatura di 12-14°C e un'umidità relativa del 70-85 per cento per almeno 180 giorni. Condizioni ambientali queste che conferiscono al formaggio caratteristiche organolettiche e di freschezza molto ricercate dagli appassionati. A partire dal ventesimo giorno di maturazione, la crosta dei pecorini viene curata con olio extravergine di oliva prodotto in **Basilicata** e aceto di vino. ○

○ Uno dei punti di riferimento per la produzione di questo prodotto è rappresentato proprio dalla famiglia Zucale, dove è possibile assaggiare questo pecorino dalla rara occhiatura, dal colore giallo paglierino e dal sapore del tutto speciale.

Da circa sei anni, l'Agrituristica del Vulture ha avviato anche l'attività di ristorazione e foresteria. "L'agriturismo – dice Maria – consta di 4 camere matrimoniali e 50 coperti. Tutto ciò che cuciniamo è fatto nel rispetto della tipicità e della tradizione gastronomica della nostra terra". Tutti prodotti biologici: salumi, formaggi, ricotta, verdure cotte al vapore, primi come le orecchiette ai sapori dell'orto.

"Non abbiamo un menu tipico – precisa Maria – perché, in fondo, da noi è tutto caratteristico. Ma posso dire che l'**agnello in umido** è il nostro fiore all'occhiello". Un piatto cucinato con il **potacchio**, una verdura spontanea della zona, che conferisce all'agnello un gusto molto particolare. Tra i dolci, una vera specialità è rappresentata dal **tronchetto di ricotta**.

Naturalmente tutto abbinato all'**Aglianico del Vulture** Doc. L'agriturismo è situato in posizione strategica rispetto

alle grandi cantine di questo rosso Doc, prodotto a **Barile, Rionero in Vulture** e **Venosa**. Accanto ai formaggi del caseificio, l'olio extravergine d'oliva, i salumi e le carni certificate e di qualità, nell'azienda Zucale è possibile trovare anche bottiglie dell'ottimo Aglianico del Vulture. Indissolubile il connubio tra vino, formaggi e salumi, per deliziare il palato dei tanti visitatori che si fermano all'ombra del vulcano spento.

Ma l'Agrituristica del Vulture non è solo gastronomia. I proprietari offrono la possibilità agli ospiti di effettuare delle visite guidate nell'azienda, la cosiddetta "**Fattoria didattica**", ovvero di ammirare nella realtà quali lavoro e professionalità richiedono la produzione di un formaggio dal gusto unico. Un percorso che permette di conoscere i processi produttivi, i metodi di produzione alimentare e la correlazione esistente tra la produzione agricola e la salvaguardia delle risorse naturali del territorio.

Tra i progetti in cantiere, c'è la costruzione, per la prossima primavera, di un maneggio per fare passeggiate a cavallo alla esplorazione dei paesaggi montani che circondano l'azienda e della flora e fauna che popolano il territorio. ●



Five hundred hectares including pastures and wood, 1,200 sheep bred in the wild, twenty year history. These are the figures of Agriturismo del Vulture, owned by the Zucale family; the farm is located in north-western Basilicata, precisely in Ripacandida, in the area Piano delle Spine.

A family run farm with ten employees in a bucolic environment, among cultivation of cereals, forage, vegetables, strawberries, blueberries and olive trees, sheep, goats, some podolic cows and barnyard animals. Having more than one thousand sheep at its disposal, Agriturismo del Vulture, of course, processes only its own milk. An accurate working gives birth to a wide range of pecorino cheeses: fresh, mature, acid-paste, blue cheeses, moulded, but also savoured with herbs and flavourings.

Among the others, the famous Pecorino di Filiano RDO, the farm's leader product, stands out. It is produced by carefully complying with the European production regulations and valorising, at the same time, particular features of the past, using a traditional raw milk method.

Once the whey has been extracted, and after salting, cheese is left to mature in characteristic tuff cave-cellars used for maturing at a temperature of 12-14°C and a relative humidity of 70-85% for at least 180 days. These environmental conditions give the cheese organoleptic and freshness characteristics which are extremely appreciated by clients.

Around six years ago, Agriturismo del Vulture also started the catering and guest room activity. The holiday farm has 4 double rooms and 50 places in its restaurant. All cooked meals are made respecting typicality. They only use organic products: cold cuts, cheese, ricotta cheese, steamed vegetables, and first courses such as orecchiette with kitchen garden vegetables.

But Agriturismo del Vulture is not only gastronomy. Its owners also give their guests the possibility of a guided tour of the farm, called "Educational farm", namely to see in reality what work and professionalism are needed to make a cheese with a unique taste. A path allowing the knowledge of production processes, alimentary production methods and the correlation existing between agricultural production and the safeguard of the territory's natural resources.

Among the current projects, there is the construction, by next spring, of a route for going on a horse back to explore the mountain landscapes surrounding the farm, and the flora and fauna of the area.

