

LA TAVOLA DELLA LUCANIA INTERIORE

DAL SAURO ALLA VAL D'AGRI, FINO ALLA MONTAGNA MATERANA: UN TERRITORIO CONNESSO



La Lucania Interiore custodisce un patrimonio gastronomico che nasce da gesti semplici e da una lunga memoria contadina. Nei paesi sopravvivono tradizioni che danno forma a prodotti ormai riconosciuti ovunque: il pane cotto nei forni a legna, le paste lavorate nelle cucine domestiche, i salumi preparati artigianalmente, i formaggi stagionati, i legumi coltivati in valle e gli ortaggi essiccati al sole mostrano il legame tra comunità e territorio.

Grano, latte, carne, olio e vino raccontano la storia di queste comunità più di tante parole. Ogni prodotto nasce dal lavoro della terra e dal sapere tramandato di generazione in generazione, accompagnando stagioni, feste e momenti di vita collettiva.

In questa varietà di sapori si riconosce l'unità di un territorio: ogni paese contribuisce con un ingrediente, una ricetta o una specialità che arricchisce l'insieme. È una tavola che unisce, capace di rendere contemporanea un'eredità antica e di trasformarla in esperienza condivisa.



+39 0973 2523358



gallucaniainteriore@gmail.com



www.gallucaniainteriore.com



via G. Sansanelli, n.20 - Sant'Arcangelo (PZ)

