

## ROCCANOVA, CONTINUA L'ESPANSIONE DEL GROTTINO

ROCCANOVA – “Benvenuti a Roccanova, città del vino”. Così recitano i cartelli all'ingresso del piccolo ma dinamico paese di collina, dove da sempre i fertili vigneti e le grotte – cantine offrono una qualità enologica e un impianto scenografico eccellenti. Per i roccanovesi vinificare è un'arte antica e preziosa: in passato alcuni scavi archeologici hanno fatto venire alla luce oggetti del VI e IV secolo a. C. per il consumo e la conservazione del “nettare di Bacco”. Lo stesso Plinio il Vecchio, autore latino di fama, nella sua “Naturalis Historia accennava a vini detti Lagarini prodotti non lontano da Grumentum. Le caratteristiche cantine, invece, sono cunicoli scavati nelle “tempe” a ridosso del centro abitato, dove il “rosso” di Roccanova (che dal 2000 si fregia del marchio IGT, Indicazione geografica tipica) si è soliti gustarlo in compagnia di amici con cui conversare.

Negli ultimi anni i vini roccanovesi hanno cominciato a conquistare notorietà e mercati sempre più vasti, visto che l'etichetta “Grottino” è stata oggetto di studi enologici, tesi di laurea ed esportazioni in varie parti d'Italia. Il comune della Val d'Agri – inoltre -ha ricevuto durante le manifestazioni estive attestati di stima da Antonio Tamburro, rettore dell'Università degli studi della Basilicata. Il “Magnifico” è stato accompagnato nei filari e nei centri di produzione da Caterina Di Maio, direttrice del Dipartimento di Strutture e Geologia applicate all'Ingegneria dell'Ateneo lucano, Antonio Lerra, professore di Storia Moderna nella stessa università e da Rocco Greco, primo cittadino di Roccanova.

Donata Maria Cervino, i fratelli Rocco e Salvatore Graziano e Franco Collarino hanno potuto così raccontare l'esperienza delle loro tre aziende vitivinicole, che per prime hanno creduto nelle capacità espansive del Grottino roccanovese e hanno tradotto in forza economica il gusto e le peculiarità del vino locale.

UMBERTO DI MATTEO