

VIVI PER **LIKARE POST**,
#**HASHTAGGARE TWEETS**
E **INSTAGRAMMARE SELFIE?**



TORNA A GUSTARE LA VITA VERA
Gioca con QualiTherapy! **GIOCA E VINCI**

HOME

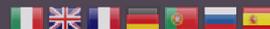
ENCICLOPEDIA

BIRRA E DISTILLATI

TRAVEL & CO

AZIENDE

WEB TV



vino
way



elidewine

un Prosciutto di Parma

TRAVEL & CO - LINEE GUIDA

Parleremo di viaggi e di eccellenze enogastronomiche: partiremo alla scoperta di itinerari, luoghi e avventure con il preciso scopo di promuovere i territori e chi li abita. Cercheremo di segnalare nuovi luoghi ma anche antichi sapori, percorsi anche da voi suggeriti e mete vicine o lontane. Parleremo di prodotti e persone legate al territorio e che quel territorio hanno reso importante ma anche di tradizioni e viaggi del gusto. Cartoline su quel "fare turismo", sempre più in voga tra i viaggiatori: partire da un prodotto tipico per conoscere il territorio, il cosiddetto turismo enogastronomico. Un invito a viaggiare, insomma, in cui vi accompagneremo virtualmente..... perchè il mondo non è mai troppo piccolo per noi del web.



MIGLIONICO...OH, CHE BEL CASTELLO!

DI MALINDA SASSU | SABATO 21 GIUGNO 2014 | PUBLISHED IN **TURISMO - BASILICATA**



L'arte, la cultura e le **tradizioni culinarie** nella splendida terra di **Basilicata**. Una storia millenaria che si racconta ancora, un antico borgo ricco di patrimoni artistici e una cucina fatta di tradizioni antiche: scopriremo **Miglionico**, in provincia di **Matera**. Il paese dominato da un maestoso castello e che offre al turista suggestioni e tesori indimenticabili. Ma cominciamo dall'inizio! Era il 1485 quando i più importanti nobili del Regno di Napoli, si riuniscono nell'imponente Castello che sovrasta la valle, tra i fiumi Bradano e Basento. I Baroni vogliono ridimensionare il potere del re Ferdinando I d'Aragona, non immaginando che la Congiura finirà nel sangue e saranno tutti, da lì a poco, processati e trucidati. E' la storia che si racconta ancora oggi a Miglionico: il 14 agosto nelle strade del paese, dame e cavalieri prendono vita nella rievocazione storica organizzata dal Comune. E se volete essere protagonisti della famosa Congiura, tutto l'anno presso il Castello, un avveniristico sistema multimediale guiderà il visitatore attraverso le voci e i racconti di chi fu protagonista e al tempo stesso vittima del Malconsiglio. Un'occasione per ammirare anche il centro storico, tra i più belli della regione. Circondato da torri e porte antiche, il borgo si apre tra vicoli e incantevoli scorci, come chiese e conventi: tra tutti la Chiesa di Santa Maria Maggiore con la sua opera di maggior pregio: le 18 tavole che compongono l'incantevole Polittico di Cima da Conegliano, splendida opera del 1499

Tagged under

Miglionico Turismo enoturismo
turismo enogastronomico tradizioni
tradizioni gastronomiche tradizioni
culinarie Basilicata matera fichi
secchi cucina povera

Trovaci su Facebook



vinoway

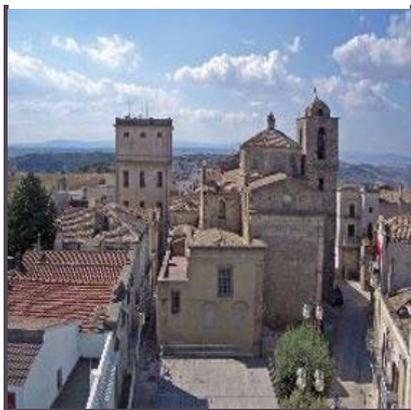
Mi piace

vinoway piace a 17.423 persone.



Plug-in sociale di Facebook

"Miglionico è un paese che vuole farsi scoprire attraverso percorsi artistici, culturali e gastronomici" dice **Angela Centonze**, commediografa per passione e attivissima presidente della locale Pro Loco. In sinergia con una giovane amministrazione comunale e il Gal Bradanica, si punta infatti anche al turismo rurale grazie alla presenza della splendida cornice dell'Oasi naturalistica di San Giuliano.



Cucina povera e sapori inconfondibili d'altri tempi quindi, con prodotti legati alla bellissima campagna circostante, come l'**olio extravergine d'oliva**. Non a caso Miglionico rientra di diritto nel circuito delle Città dell'Olio (Oleificio Gaudiano, Oleificio Smacchia). Sapori e profumi di lievito madre nel pane e nei gustosissimi taralli, da ritrovare nei pochissimi panificatori della zona. Sono solo tre, non potete confondervi (Il Panfornaio, Le Bontà del Mulino, Lu Furn Vecch)! Proprio il pane di Miglionico s'è reso protagonista di Pane Nostro, un'importante iniziativa di solidarietà e scambi culturali, con le lontane terre di Betlemme.



Ma il prodotto tipico della tradizione è il fico, in particolare i **fichi secchi**, sapientemente selezionati nelle sue varietà e trasformati dai produttori locali con particolari e antiche tecniche di lavorazione. Tanto importante il fico di Miglionico da essere celebrato in una manifestazione tutta dedicata, alla fine di settembre. Essiccati sui "cannizzi" e riempiti con mandorle, buccia di limone e semi di finocchio, i fichi vengono successivamente cotti dolcemente nei tradizionali forni a legna, alcuni ancora murati con il fango, per preservarne cottura e sapore. Sempre dalla civiltà contadina e dopo un lungo processo di lavorazione il dolcissimo "lucùott", il denso cotto di fichi usato nelle specialità alimentari miglionichesi. E ancora pasta fatta a mano, carni e salumi, buon vino locale....i sapori antichi di una volta non mentono mai,

nonostante i millenni trascorsi all'ombra di un bel castello, li ritrovi ancora lì, a Miglionico.

Link utili:

[Comune di Miglionico](#)

[Pro Loco Miglionico](#)

[Gal Bradanica](#)

[Info storiche \(Miglionicoweb.it\)](#)

Related items (by tag)

[SUL CAMMINO DEGLI DEI - Un percorso alla scoperta di Agerola, tra eccellenze agroalimentari e percorsi naturalistici](#)

[Vinoway apre al Turismo!](#)

[Burson, espressione autentica di Romagna](#)

[L'abbuot: e che sarà mai?](#)

[Basilicata: Carta dei vini lucani in tutti i ristoranti della Regione](#)

[CHI SIAMO](#)

[PRIVACY](#)

[CONDIZIONI GENERALI](#)

[PUBBLICITÀ](#)

[MAPPA DEL PORTALE](#)

[NEWSLETTER](#)

[CONTATTI](#)

[AREA UTENTI](#)

[CREDITS - ACINUS](#)

VINOWAY.COM - © 2012 - IL PORTALE ENOGASTRONOMICO

Il materiale pubblicato in questo portale è in gran parte protetto da copyright. E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione di Acinus snc
Acinus snc di Gangi Davide e Ren Alessandro | Sede legale : via Roma, 18 32026 Mel (BL) | Tel. 3492534626. | P.iva: 01136270251