

Una serata di degustazione organizzata dal Consorzio di produttori "Le Grotte del vino"

All'assaggio del "Paniere del Buon Gusto"

Banchi di assaggio di prodotti enogastronomici della zona davanti la villa comunale

Nell'occasione presentato l'"Ambratuccio" un particolare biscotto (tipo cantuccio toscano) prodotto dalla pasticceria roccanovese "Sant'Antonio" di Giambattista Padula



Dopo quella di settembre, di cui abbiamo trattato sul numero scorso, ancora una iniziativa dove protagonista è stata a "Sauza ca' coscia" uno dei due PAT di Roccanova (Prodotto Agricolo Tradizionale) ed il buon vino Dop "Grottino di Roccanova". Il tutto nell'ambito de "il paniere del buon gusto". Un momento di degustazione organizzato dal consorzio "Le Grotte del vino", di cui è presidente Vincenzo Petruzzelli e del quale fanno parte vari produttori di Roccanova ma anche della zona circostante, che si è svolto il 28 ottobre scorso a Roccanova anche con la

collaborazione della Pro Loco, di cui è presidente Marilena Gallo. Un breve momento di riflessione dell'evento presentato dalla vicepresidente e dal presidente del Consorzio, Sara Maria Collarino e Vincenzo Petruzzelli, al quale hanno partecipato anche il vice presidente della Regione Basilicata, Francesco Fanelli, insieme al presidente della Coldiretti, Antonio Pessolani, ed ai sindaci di Roccanova, Rocco Greco, e quello di Sant'Arcangelo Salvatore La Grotta. Poi tutto concentrato nella degustazione di prodotti enogastronomici del territorio circostante. Biscotti,

salumi, formaggi, peperoni Cruschi, dolci e tante altre bontà esposte nei vari stand disposti in un tratto di via Vittorio Emanuele, di fronte alla Villa comunale. Così tra una passeggiata ed una chiacchierata con amici si sono potute assaggiare le tante bontà tipiche che la zona offre in un "Paniere del buon gusto" riscaldando la serata frizzantina con un buon bicchiere di vino Grottino Dop. Un Paniere del buon gusto che proprio in questa occasione si è arricchito di un altro prodotto: gli "Ambratucci". Si tratta di particolari biscotti secchi con mandorle (tipo cantucci Toscani) prodotti dalla Pasticceria Sant'Antonio di Giambattista Padula, di Roccanova, che è uno dei produttori associati del Consorzio "Le Grotte del Vino".

La particolarità di questi biscotti deriva dal fatto di far macerare l'uva passa, che poi si aggiunge all'impasto, in una piccola quantità di vino bianco "Igp Basilicata" prodotto dall'azienda "Torre Rosano" di Roccanova e che si chiama "Ambrato"; da qui "Ambratucci". A.L.