

## ▼ I laboratori

### *La podolica lungo la via Herculia*

Nell'area zootecnica trova posto uno stand dedicato al progetto "La podolica lungo la via Herculia" curato dall'ALSIA. In questo spazio, in collaborazione con le ARA, si tengono una serie di laboratori sulle tradizioni agropastorali: il sistema podolico attraverso la tecnica di allevamento vacca-vitello (utilizzo pastora, mungitura e marchiatura), le trasformazioni (caseificazione, frullatura delle carni), l'artigianato (la pastora, i cesti, i collari, i bastoni, i gioghi, i campanacci)

### Laboratorio 1

*Tecniche di allevamento linea vacca-vitello*  
a cura di Matteo Ridolfi

### Laboratorio 2

*Le produzioni lattiero casearie  
caciocavallo podolico e manteca*  
a cura di Pierangelo Loprete e Teresa Piscione

### Laboratorio 3

*Artigianato: realizzazione di prodotti  
artigianali tipici dell'allevamento podolico*

- Campanacci
- Corda
- Bastoni



## VIA HERCULIA CAMMINO DEI SAPORI

«Dalla ricostruzione storica di un'antica strada romana, nasce un ampio progetto di valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche lucane e un sistema integrato di sviluppo rurale e promozione turistica del territorio.

È il progetto "Via Herculia: tra storia e sapori" realizzato dall'Alsia, Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura, e dalla provincia di Potenza, che hanno coinvolto in maniera corale enti locali, istituti di ricerca, consorzi di tutela, organizzazioni di produttori e aziende agricole lucane. Un'azione collettiva e di spessore che vuole lanciare un nuovo attrattore turistico che abbia come "destinazione" i prodotti a marchio Dop e Igp, le relative aziende produttrici e le strutture di ricettività rurale che si trovano lungo il tracciato della Via Herculia.

Un percorso che anticamente collegava da nord a sud la Basilicata, e che oggi, pur essendo solo una rievocazione storica, vuole essere il pretesto per far conoscere al moderno "viandante" le tipicità rurali dell'antica Lucania.

Un sistema integrato, un percorso fatto di storia, ma anche di sviluppo agricolo volto alla riscoperta delle tradizioni attraverso la ricerca culturale e culinaria».