



## I prodotti del Parco



Il Paniere dei prodotti del Parco del Pollino è molto articolato e offre numerose curiosità al consumatore. Le produzioni sono tutte ottenute in conformità a disciplinari tecnici di produzione e certificate. Per i salumi, tra le tipologie prodotte ricordiamo prosciutto, capocollo, pancetta tesa e arrotolata, soppresata, schiacciata, salciccia fresca e stagionata, 'nduia, nuglia.

Un aspetto interessante, nella valle del Serrapotamo, è la tradizione dell'allevamento semibrado dei suini.

Una pratica antica, incentrata nelle attività di valorizzazione, che consente di produrre ottime carni da trasformare nel pieno rispetto del benessere animale. Per i formaggi i



### *Il Cugliaccio Albanese*

Il Cugliaccio Albanese o Kulac è un dolce rustico fatto con farina, uova, olio, strutto, lievito e finocchio selvatico. Tipico della tradizione albanese, era preparato già nel '500 in occasione del matrimonio con il tradizionale rito greco-ortodosso. Ora è un prodotto certificato con il marchio del Pollino.

La ricetta originale viene ancor oggi realizzata a San Costantino Albanese, paese che fa parte della piccola comunità di etnia albanese presente nel Parco.

disciplinari fissano regole severe che riguardano l'ampia gamma di formaggi freschi e stagionati ottenuti da latte ovicaprino. Anche la gamma dei prodotti da forno è molto variegata. Molto interesse sta suscitando la Carosella, una varietà locale di grano tenero che ha rappresentato un elemento imprescindibile per le economie familiari di tutta l'area a ridosso del massiccio del Pollino.

La Carosella è usata ancora oggi per la produzione dei dolci e di altri prodotti tipici della zona.

Ma le curiosità gastronomiche non si fermano ai prodotti certificati finora descritti. Non si possono non ricordare, ad esempio, i tartufi; il pomodoro Costoluto

di Rotonda, ecotipo locale dolce e profumato che raggiunge anche pezzature da un kg; ancora, il "mischiglio", un composto di farina di ceci, orzo, grano duro e fave, con il quale si preparano tradizionalmente paste fresche condite con cacioricotta e peperoni secchi a scaglie. Infine, anche nella pittoresca zona del litorale tirrenico, tra il mare ed il monte Sirino, spiccano alcuni prodotti tipici di pregio. Un progetto di valorizzazione già avviato con Comunità Montana e Gal del territorio punta su due prodotti: il pane di Trecchina e l'Olio del Lagonegrese, con l'obiettivo di allargare l'esperienza di certificazione.



**Cooperativa CoPollino**  
Società cooperativa tra i produttori  
agroalimentari del Parco Nazionale  
del Pollino

Via V. Emanuele, 35 - 85048 Rotonda (PZ)  
Tel./fax 0973-667649  
Email: scom.pollino@alsia.it