



# Die Produkte des Parks



Die Auswahl der Produkte die der Park des Pollinos von sich gibt ist sehr zahlreich und vielschichtig, bietet unter anderem viele Neugierigkeiten für die Verbraucher. Die hergestellten Produkte sind alle unter Einhaltung der disziplinarischen Vorschriften auch hinsichtlich der Herstellungstechniken herzustellen.

Als Wurstwaren nennen wir unter den Typologien, die hergestellt werden den Prosciutto, den *Capocollo*, die gespannte oder gerollte Pancetta, die Soppresata, die Schiacciata, die frische und die gelagerte Salciccia, die *'Nduia*, die *Nuglia*. Ein interessanter Aspekt im Tal des Serrapotamo ist die Tradition der Halbwildenzucht von Schweine. Eine antike Gewohnheit, die nun gefördert wird, denn sie ermöglicht



## Der Cugliaccio Albanese

Der Cugliaccio Albanese oder Kulac ist eine rustikale Kuchenart, die mit Mehl, Eier, Öl, Fett, Hefe und wildem Fenchel hergestellt wird. Als typisches Gericht der Albanerischen Küche wurde er bereits um '500 zubereitet, insbesondere bei Hochzeiten nach Griechischorthodoxen Brauch. Nun ist das Produkt amtlich registriert worden als typisches Erzeugnis und Markezeichen des Pollinos. Das Originalrezept wird heute noch in San Costantino Albanese angewandt, ein Dorf das zu einer kleinen Albanerischen Gemeinde gehört, die im Park lebt, gehört.

die Gewinnung von hochqualitativen Fleischsorten, die dann im vollen Respekt des Wohlbefindens des Tieres verarbeitet werden können. Was die Käseverarbeitung anbelangt, so setzen die Vorschriften einige Regeln fest, die eine breite Anzahl von Frischkäsesorten anbelangt sowie die gelagerten Käsesorten, die aus der Schafs- und Ziegenmilch gewonnen werden. Auch die Backerzeugnisse sind zahlreich. Viel Interesse wird zurzeit für die *Carosella* bezeugt, eine lokale Sorte von Weichweizen, die in der Vergangenheit eine unersetzliche Ressource für den Haushalt der Familien dargestellt hat, in allen Gegenden die sich im Umkreis des Pollino befinden. Die *Carosella* ist heute immer noch zur Herstellung von Süßigkeiten und anderer typischer lokalen

Produkte verwendet. Doch die kulinarischen und gastronomischen Neugierigkeiten hören nicht bei den bis zu diesem Punkt beschriebenen beglaubigten Produkten auf. Man kann nicht zum Beispiel die Trüffel vergessen; die Tomate von *Costoluto* von Rotonda, ein lokaler Ökotypus mit süßem und duftigem Geschmack, die bis zu einem Kg Gewicht erreicht; außerdem ist der *'Misculgio* zu erwähnen, eine Zusammensetzung von Kichererbsen und Gerste, Hartweizen und Ackerbohne mit der man gewöhnlich frische Pastasorten herstellt, die dann mit *Cacioricotta* und getrocknete Peperoni Schoten serviert werden. Schließlich gibt es auch in der wunderschönen Gegend der Tyrrhenischen Küste, zwischen dem Meer und dem Berg Sirino, einige typische Produkte von großem Wert. Ein Projekt zur Aufwertung ist bereits von der Berggemeinde und vom Gal des Territoriums hat zwei Produkt als Schwerpunkt: das Brot von Trecchina und das Öl von Lagonegro, mit dem Wunsch die Beglaubigung und den Schutz der Benennung zu erhalten.



**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