

# Pollino: nuove sinergie con l'Ente Parco

**N**uova sede per l'azienda **Agricola Sperimentale Dimostrativa (AASD) Pollino di Rotonda, a Piano Incoronata**, a partire dal 2005: l'iniziativa, finanziata in parte dall'**Ente Parco Nazionale del Pollino** in collaborazione con il Comune, prevede la realizzazione di locali per uffici e laboratori da adibire alla valorizzazione dei prodotti tipici ed allo studio della biodiversità da attivare proprio in collaborazione con l'Ente Parco. Dapprima Sede Coordinata per la Divulgazione Agricola di Rotonda, poi Azienda Pollino dal luglio 2003: l'ultima nata delle Aziende dell'Alsia. Qui sono state realizzate, nel triennio 2002/2004, diverse iniziative anche con finanziamenti specifici dell'Ente Parco, finalizzate alla promozione ed alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari certificati del territorio del Parco. E il caso dell'attivazione di quattro filiere e la conseguente nascita di altrettante associazioni per l'avvio della commercializzazione di questi prodotti nell'ambito del circuito breve,

DOMENICO CERBINO



## Lievita "u' piccidat"? Difficoltà superate a Castelluccio Inferiore

**Rocco Olita** I prodotti oggetto di certificazione ed inseriti nella filiera dei Prodotti da forno del **Parco Nazionale del Pollino** sono, soprattutto, speciali pani dolci tipici del periodo pasquale. Il paese dove la tradizione ed il loro consumo sono maggiormente tenuti vivi è senza dubbio **Castelluccio Inferiore**, così come il prodotto caratteristico e più rappresentativo della tradizione locale è "**U Piccidat**", un pane dolce pasquale il cui nome nella lingua italiana potrebbe essere tradotto, ma molto approssimativamente, in "**buccellato**".

Questo particolare dolce costituiva uno dei pochi lussi che la società castelluccese si concedeva nella ricorrenza della festività cristiana. L'origine della parola probabilmente deve essere fatta risalire al tardo latino buccellatu, da uccella, nel senso di piccolo pane a forma di corona o bocca (bucca). I "pani", infatti, impastati in diversa pezzatura, richiamano una corona o una bocca.

Oltre a questa, che si può definire la veste classica, (piccidat o tortn), il *piccidat* castelluccese si può trovare a forma di pane maschio, con un uovo centrale, e di cuzzola, che invece riproduce le sembianze di una bambola.

Un tempo, per la preparazione dei *piccidat* si creava un fervore, una sorta d'ansia collettiva nelle donne del paese. Si determinava, in quell'occasione, un andirivieni continuo da una casa all'altra, con spirito di mutuo aiuto o, a volte, sotto una veste di bonaria emulazione, per setacciare e impastare farina, rompere intere ceste d'uova, interpellare esperte o, ancora, per sciogliere malocchi se sorgevano problemi di crescita dei pani.

Talmente complicate erano le operazioni legate alla realizzazione dei *piccidat* e tanto sentita era dalla gente dell'epoca tutta la fase di realizzazione che il processo è divenuto icona del procedimento difficoltoso per antonomasia ed i *piccidat* sono diventati nella lingua parlata del posto la metafora delle difficoltà.

La frase del dialetto di Castelluccio "*han crisciut i piccidat*" (letteralmente: "i *piccidat* sono lievitati"), infatti, molto usata nel gergo quotidiano, vuol affermare che si è riusciti a venire a capo di una situazione difficile. ●



*L'attivazione di quattro filiere ha rappresentato un punto fondamentale per il rilancio del comprensorio. Si potenziano i servizi di divulgazione e assistenza.*

in collaborazione con la Confesercenti. Parte integrante di questo progetto è anche la recente istituzione di una segreteria commerciale che supporta le imprese sui mercati in stretta collaborazione con la **Camera di Commercio di Potenza**.

Nel corso del 2004, è stato pure realizzato un vivaio sperimentale per la produzione di piantine fresche di fragola come alternativa alle frigoconservate, mentre a breve sarà realizzato un orto-botanico comprendente le principali essenze arbustive e le erbe officinali presenti nell'area del Pollino.

La realizzazione della nuova Azienda consentirà inoltre di potenziare tutti quei servizi di informazione, formazione, divulgazione e di assistenza tecnica alle aziende agricole ed agroalimentari, in sintonia con le politiche del Parco e della Regione. Sono pure previste attività di sperimentazione finalizzate all'innovazione e a valorizzare le produzioni di maggiore pregio e interesse economico. ●

## La "Carosella" per dolci e biscotti davvero speciali

**NICOLA SASSONE - VINCENZO LAURIA** Fra le varietà antiche di grano tenero risalenti al regno delle due Sicilie coltivate nell'area del **Parco Nazionale del Pollino** occorre ricordare la **Carosella** o grano tossello (da "caruso", cioè tosato e quindi privo di testa), il grano tenero per eccellenza. È coltivata quasi esclusivamente nelle zone alte del Parco Nazionale del Pollino, e precisamente nei comuni di **Carbone, Teana, Fardella, Calvera e Castronuovo S. Andrea**. L'isolamento geografico e la presenza di aree montuose, interframmeggiate da conche ed altipiani, hanno giocato un ruolo decisivo nella selezione di forme colturali a diffusione prettamente locale come questa varietà. Il motivo di questa sopravvivenza della varietà risiede nel fatto che le razze tradizionali, come la carosella "carusedda", pur non potendo competere in termini assoluti con i livelli di produttività raggiunti dalle varietà moderne, continuano a manifestare obiettivi vantaggi in termini di qualità del prodotto, stabilità produttiva e probabilmente contenimento dei costi di produzione per il minore impiego di diserbanti e fertilizzanti.

La carosella "triticum estivum" matura tardivamente ad elevate quote. Buona la resa, che nei terreni del Parco può raggiungere anche i 20 quintali per ettaro. Nell'area esistono due varietà che si distinguono esclusivamente per il colore della cariosside: "carusedda ianca e russa". Il colore della farina è bianchissimo, e si lavora facilmente senza forzature. Viene utilizzata per la panificazione e in particolare per la preparazione di pane croccante, dolci e biscotti salati "taralli", ai quali conferisce un aspetto e un sapore inconfondibili. Questa varietà, certificata con il marchio del Parco, è inserita nella filiera prodotti da forno attivata dall'**Alsia** nell'ambito del "progetto Pollino". ●

## "Marchio e filiere: modello da imitare"

**ON. VINCENZO FINO** L'Ente Parco Nazionale del Pollino è impegnato, attualmente, nel realizzare una serie di importanti procedimenti avviati da tempo ma non ancora conclusi. Mi riferisco alla redazione del Piano per il Parco e al Piano pluriennale di sviluppo socio economico, strumenti indispensabili per la gestione del territorio; ma anche a quei progetti che rendano visibile sul campo l'essere in un Parco nazionale: la tabellazione, la sentieristica, i centri visita, ovvero le infrastrutture da più parti invocate e per troppo tempo non realizzate.

Il continuo e costante confronto con la Comunità del Parco, che ha portato quest'ultima a predisporre una ipotesi di ripermutazione del territorio protetto, rende il lavoro più agevole perché condiviso. Ma non possiamo nascondere che i ritardi accumulati sono tanti e nonostante la mia presidenza abbia sbloccato molti dei procedimenti detti, si rischia di non riuscire a ottenere la necessaria fiducia delle popolazioni che riservando un'aspettativa forse sin troppo generosa negli effetti producibili dall'istituzione del Parco, hanno difficoltà a credere che il Parco riuscirà a decollare.

Tuttavia, al di là delle infrastrutture e degli strumenti sui quali siamo ancora impegnati, altre importanti azioni hanno fatto compiere al nostro Parco dei decisivi passi in avanti. Ce lo confermano i risultati prodotti sul territorio e le attestazioni che gli altri Parchi nazionali ci riservano incoraggiandoci ad andare avanti. Il marchio del Parco, ad esempio, e la creazione delle filiere nell'agro-alimentare - progetto realizzato in collaborazione con l'**Alsia** e l'**Arresa** - è un'iniziativa che è diventata un modello da imitare. La sinergia tra quel progetto e il **Nipp (Nuove Imprese Parco del Pollino)**, rivolto alla valorizzazione delle imprese esistenti e alla creazione di nuove imprese, in collaborazione con **Sviluppo Italia**, ha irrobustito il sistema di imprese operanti nel Parco, ormai capace di proporsi a mercati extraterritoriali.

Anche sul fronte della conservazione, i principali progetti in corso sono proseguiti assicurando la necessaria sopravvivenza della biodiversità del Pollino affinché le grandi peculiarità naturalistiche possano continuare - integrandosi con l'opera dell'uomo - a tramandarsi di generazione in generazione.

<sup>(\*)</sup> Presidente Ente Parco Nazionale del Pollino