

Il meglio della cucina lucana in 77 prelibatezze

Publicati i "prodotti tradizionali regionali" della Basilicata nella Gazzetta Ufficiale. Lo spiega Coldiretti

Il liquore al sambuco di Chiaromonte e l'agnello delle Dolomiti Lucane; la farina di granone "Quarantino" e il gugiaccio di San Costantino Albanese; il *raskatiell* di legumi di Fardella e 'u *zuzumagliu*. Cos'hanno in comune queste prelibatezze? Sono tutti "prodotti tradizionali regionali" della Basilicata. E lo sono ufficialmente: fanno parte dell'elenco pubblicato dal supplemento ordinario n. 167 alla Gazzetta Ufficiale dell'11 luglio scorso.

L'elenco non è dunque frutto della curiosità di un appassionato o di un ghiottone, ma oggetto di un vero e proprio decreto del ministero dell'Agricoltura, emanato il 17 giugno scorso come "Undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

Ne hanno rivelato l'esistenza i responsabili della Coldiretti, che ne ha fatto oggetto di indagini, svelando che sono quattromilaseicentosei i prodotti agroalimentari italiani ottenuti secondo tradizioni antiche tramandate nel tempo censiti dalle Regioni nel 2011. E soprattutto che rappresentano il motore del turismo enogastronomico che in Italia vale 5 miliardi.



Le voci che riguardano la Basilicata sono 77. Ecco l'elenco per tipologia e prodotto.

PRODOTTI TRADIZIONALI REGIONALI DELLA BASILICATA

Bevande analcoliche, distillati e liquori

1 Liquore al sambuco di Chiaromonte

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

2 agnello delle Dolomiti lucane

3 capocollo

4 carne podolica lucana

5 gelatina di maiale

6 involtini di cotenna

7 lardo

8 ncandarata

9 pancetta

10 pezzente

11 prosciutto crudo

12 salsiccia

13 salsiccia a catena

14 soppressata

15 ungratnoat

Formaggi

16 caciocavallo

17 cacioricotta

- 18 caprino
- 19 casieddo o casieddu
- 20 falagone
- 21 manteca
- 22 mozzarella
- 23 padraccio
- 24 pecorino
- 25 pecorino misto
- 26 scamorza
- 27 toma
- 28 treccia dura

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- 29 fagiolo di muro lucano
- 30 fagiolo di san gaudioso
- 31 fagiolo zeminelle
- 32 farina di germana "iermana"
- 33 farina di granone "quarantino"
- 34 farina di mischiglio
- 35 farina di carosella
- 36 fasulo rosso (scritt)
- 37 lampascioni
- 38 lenticchia di potenza
- 39 lupino del pollino
- 40 ndussa
- 41 oliva da forno di ferrandina
- 42 olive nere secche
- 43 patata rossa di terranova del pollino
- 44 peperoni cruschi
- 45 pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
- 46 pomodori sott'olio
- 47 rafano
- 48 Rappascione di Viggianello
- 49 risciola

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

- 50 biscotto a otto di latronico
- 51 biscotti glassati
- 52 calzoni di ceci
- 53 carchiola
- 54 cicerata
- 55 gelatina dolce di maiale
- 56 gugliaccio di san costantino albanese
- 57 la strazzata
- 58 migliaccio
- 59 mostaccioli
- 60 pane di germana "iermana"
- 61 pane di patata di san severino lucano
- 62 picciddat castelluccese
- 63 pizza con i cingoli di maiale
- 64 pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
- 65 polenta di nemoli
- 66 raskatiell di legumi di fardella

- 67 ravioli
- 68 rosacatarra
- 69 sanguinaccio
- 70 shtridhla
- 71 timpallo rustico del pollino
- 72 u' pastizz rtunnar
- 73 ù zuzumagliu

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

- 74 miele lucano (r'miel)
- 75 ricotta
- 76 ricotta forte
- 77 ricotta salata