



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE
PROTETTA (D.O.P.)
REG. CEE 510/06

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)
REG. CEE 510/06

Art. 1
Nome del prodotto

La Denominazione d'origine protetta (DOP) *della Farina di Carosella del Pollino* è riservata alla farina che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Descrizione del prodotto

La denominazione d'origine protetta (DOP) "Farina di Carosella del Pollino" è attribuita alla farina bianca ottenuta mediante la lavorazione di grano tenero della specie (*triticum aestivum*) della varietà di cui si riconosce storica presenza sul territorio interessato: Carosella bianca e rossa .

La "Farina di Carosella del Pollino" , all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco deve avere le seguenti caratteristiche :

- Colore bianchissimo;
- Umidità massima del 14%;
- Vellutata al tatto e fine al palato sul dolciastro;
- Granulometria minore o uguale a 1 mm,
- Ceneri max 0,65; cellulosa max 0,3;
- Basso contenuto di glutine secco (max 9%)
- Ottima estensibilità (P/L 0,40-0,45)
- Pulita, praticamente esenti da sostanze estranee visibili,
- Priva di odore e/o sapore estranei
- Priva di umidità esterna anormale,

Art. 3
Zona di produzione

La zona di produzione e condizionamento della D.O.P. della Carosella del Pollino comprende: l'intero territorio dell'area sud della Basilicata (Pollino/Lagonegrese) dei seguenti comuni al di sopra dei 500 metri di altitudine sul livello del mare: Carbone, Calvera, Castronuovo S.A., Teana, Chiaromonte, Fardella, Senise, Francavilla in Sinni, Latronico, Rotonda, Viggianello Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore, Episcopia, S. Severino Lucano, Noepoli, Cersosimo, S. Paolo Albanese, S. Costantino Albanese, Terranova del Pollino, Lauria, Castelsaraceno, Nemoli, Rivello, Lagonegro, Trecchina, Maratea per la provincia di Potenza e San Giorgio Lucano e Valsinni per la provincia di Matera.

Art. 4 **Origine del prodotto**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori di grano, dei mulini e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità e del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 **Metodo del prodotto**

La "Farina di Carosella del Pollino" D.O.P. è prodotta con tecniche e metodi tradizionali tipici locali per la coltivazione del grano carosella e con l'utilizzo di mulini situati nell'area indicati nell'art.3.

a) Produzione del grano tenero Carosella

Pianta: di taglia minuta, portamento eretto, grande rusticità, buona resistenza alla *ruggine*.

Preparazione del terreno: le operazioni colturali devono prevedere una aratura ad una profondità di circa 30-35 cm. precedente la semina. Seguiranno poi le operazioni di preparazione del terreno per la semina.

Rotazione : la coltivazione della grano tenero Carosella può ritornare ogni due anni sullo stesso terreno;

Semina : dall'inizio di ottobre alla fine di novembre di ogni anno; .

Quantità di seme: la quantità di seme di grano tenero non può essere superare 200 kg per ettaro.

Modalità di semina : a spaglio o a riga.

Concimazione: si utilizza sostanza organica: letame maturo oppure si può fare ricorso ad altra sostanza organica compostata o alla pratica del sovescio. Il livello di concimazione minerale non deve superare le seguenti unità fertilizzanti per ettaro:

U.F. 100 Azoto;

U.F. 80 Fosforo;

U.F. Potassio non ammesso;

Difesa: nel rispetto sia della tecnica di coltivazione tradizionale che di quelle moderne a basso impatto ambientale sono consentite per i trattamenti fitosanitari tutti i principi attivi comunemente ammessi nella coltivazione integrata delle colture graminacee. Non è ammesso l'utilizzo del diserbo.

Raccolta: la raccolta si esegue a maturazione piena della granella . quando il contenuto di umidità è inferiore al 13%. La raccolta del grano inizia dal 1 Luglio di ogni anno e termina entro il fine Agosto. La produzione massima è fissata in 2,5 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata.

Caratteristiche grano da macinare:

- Granella con acini di media grossezza;
- Granella pulita, praticamente da sostanze estranee visibili;
- Priva di odore;
- Priva di umidità esterna anormale

Seme :il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sani selezionate all'interno di campi ricadenti nei comuni di cui all'art.3.

b) Stoccaggio del grano

Lo stoccaggio del grano dovrà avvenire in strutture o silos in possesso di autorizzazione igienico sanitaria .

c) Molitura del grano tenero Carosella

Il mulini destinati alla macinatura del grano tenero , da trasformare in “Farina di Carosella” D.O.P , devono essere di tipo tradizionale a cilindro.

La macinatura del grano non potrà essere effettuata prima di 60 gg dalla data di raccolta.

Il quantitativo di grano tenero macinato al giorno , il nome del fornitore dovranno essere riportati in apposito registro redatto dal molitore.

Le operazioni di coltivazione, stoccaggio, macinatura e confezionamento devono avvenire nell'areale di produzione indicato all'articolo 3 del presente disciplinare.

Art. 6 Legame con l'ambiente

La denominazione d'origine protetta “Farina di Carosella del Pollino” si caratterizza per il colore bianchissimo della farina dovuto principalmente al tipo di granella e alle caratteristiche pedo-climatiche dell'areale di produzione , nonché all'attività dell'uomo che nel corso degli anni ha saputo conservare la tradizione produttiva della farina. La conformazione territoriale legata all'altitudine e alle condizioni climatiche dell' areale di coltivazione, insieme alla tecnica tradizionale di coltivazione consente di produrre una granella con acini di media grossezza , duri e resistenti per la produzione di una farina vellutata, molto fine dal sapore dolciastro con ottimi valori di estensibilità. Le particolari caratteristiche orografiche, morfologiche, idrografiche e climatiche del territorio del Pollino/Lagonegrese con le sue valli come il Serrapotamo, il Sarmento, il Senisese, il Mercure ed il Noce, rendono questo ambiente adatto alla coltivazione del grano Carosella. La stessa tecnica di coltivazione la cui finalità è la produzione della farina si caratterizza non solo per l'utilizzo dell'ecotipo del grano Carosella (granella bianca e rossa) ma per la simbiosi tra le attività dell'uomo e le pratiche agricole ecocompatibili e la naturalità dell'ambiente di coltivazione situato nel Parco Nazionale del

Pollino . Le operazioni colturali sono adattate alla rusticità di questo cereale che prospera ad una altitudine non inferiore ai 500-600 metri fino a 1000-1200 metri sul livello del mare . Ed è solo grazie alla particolare resistenza della carosella ed alla sua tolleranza alle avversità ambientali che si ottiene costantemente una buona resa produttiva .La tecnica di coltivazione utilizzata per la coltivazione della carosella è stata tramandata nel corso degli anni con serie di operazioni colturali d'altri tempi come la semina a spaglio e la scerbatura manuale. Il territorio che si caratterizza per la presenza di vallate percorse da corsi d'acqua a carattere torrentizio negli anni ha consentito l'insediamento di numerosi mulini ad acqua per la macinazione dei cereali e molti di questi sono ancora funzionanti e macinano a pietra sfruttando l'energia acqua, altri nel corso degli anni sono stati convertiti a corrente elettrica con il sistema di macinazione tradizionale a cilindro, sistema di lavorazione che consente la macinazione del grano di Carosella in maniera lenta e costante, senza favorire il semiriscaldamento con l'ottenimento di una farina sottile e vellutata di colore bianchissimo.

La presenza di questi mulini,oltre a caratterizzare l'architettura delle vallate dell'area sud della Basilicata, testimoniano la storica coltivazione del grano Carosella e della lavorazione della farina per la produzione di numerosi prodotti da forno.

La stessa monografia storico-statistica di Gaetano Arcieri (1794-1867) , nel capitolo a proposito della coltivazione del territorio descrive alcune specie di grano e di altre piante graminacee, leguminose e tuberose “.....***Coltivansi eccellenti qualità di frumenti, ond'è che il pane e le ciambelle con altre qualità di paste sono bianchissime e ottime. Sono gli acini di grossezza media, duri e consistenti, e si conservano per lungo tempo (.....) . La Carosella è la più diffusa (.....)***”.

Lo stesso Arcieri fa esplicita menzione dei famosi biscotti a otto di Latronico quando parla della Bromoloiga ,o Bromologia, scienza che si occupa della composizione ed efficacia nutritiva degli alimenti, e ciò farebbe risalirne la produzione a metà del XIX sec. Infatti la farina di carosella si caratterizza non solo per il suo colore bianchissimo ma per la presenza di una bassa percentuale di glutine e un basso valore P/L (0.40-0.45) con un buona estensibilità che la rende adatta per la produzione di cialde e biscotti .

A conferma di come la farina di Carosella era conosciuta e apprezzata già nella metà del 800 per la produzione del tipico biscotto di Latronico , c'è la testimonianza di Felice Crocchi di Carbone , il quale nel 1842 scrive un interessante analisi sulle acque termali di Latronico e sulle abitudine di quanti beneficiavano di tale cure:

“(.....) nella vicinanza delle acque si stabiliscono dei “face” e vi si vendono buone carni, buon vino, ortaggi, frutti e quel che è più notevole si ha la merce in abbondanza e a buon prezzo (...). Nelle prime ore del mattino si corre alla vasta polla dell'acqua solfurea per berne in abbondanza. Ciascuno col suo bicchiere o con la sua brocca di creta si sorbilla l'acqua che accompagna coi tarallini , o altre ciambelle delle quali han provvista le venditrici; e notate che son di riosanza i biscotti del paese.

Dello stesso avviso , sulla rinomata nomea del biscotto di latronico, è Michele La Cava (1840-1896), il quale parlando anch'egli delle proprietà delle acque solfuree, costi cita:

“ In questa stazione balnare vi è provvista di tutto il necessario alla vita: pane ottimo, e sono rinomatissimi i biscotti di latronico fatti con la farina di Carosella (.....)”.

Certamente la farina di Carosella rappresenta nell'area sud della Basilicata (Pollino/Lagonegrese) l'espressione della storia e della gastronomia locale.

In molti paesi del Parco del Pollino si usa, prima della raccolta, in occasione dei festeggiamenti in onore della Madonna del Carmine (Viggianello e Francavilla sul Sinni) e della Madonna delle Grazie (Teana) allestire delle sculture con le spighe di grano di carosella denominate *CIRII* o *GRENE* per ringraziare del raccolto. In altri Comuni, come nel caso di Viggianello, è consuetudine durante la processione donare del grano di Carosella in onore del santo.

Nell'uso comune questa farina viene utilizzata dalle famiglie per la preparazione di numerosi prodotti e piatti come il pane e le pizze cotte nel forno a legna o la pasta di casa (Rascatielli, cavatelli, etc.) e così anche nel settore della ristorazione e nelle numerose sagre che vengono realizzate nell'area del Pollino a testimonianza del legame che esiste tra questo prodotto e il territorio in cui si produce.

Concludendo possiamo affermare che i prodotti a base di questa farina sono su tutte le tavole ed in particolare nel mondo della ristorazione locale, regionale e la sua notorietà trova ampia conferma con la partecipazione a programmi televisivi e giornalistici.

Nel 2009 la farina di Carosella è stata inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali nazionali

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente stabilito dagli artt.10 e 11 del Reg. CE n.510/06

Art.8 Etichettatura

La "Farina di Carosella del Pollino" D.O.P. viene immessa al consumo a partire dal sessantesimo giorno della raccolta del grano.

La "Farina di Carosella del Pollino" D.O.P. viene confezionata in sacchetti di carta del peso di 500 gr., 1 Kg , 5 Kg , 10 o 25 kg. I sacchetti di carta possono essere inseriti in contenitori di cartone o altro materiale riciclabile , consentito , in ogni caso , dalle normative comunitarie per facilitare il trasporto.

Le confezioni devono essere chiuse con cucitrice o sacchetti a valvola in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo di chiusura.

Il sigillo, di tipo monouso, posto a chiusura di ogni confezione deve riportare la dicitura stampigliata in fusione "Farina di Carosella del Pollino" D.O.P. e l'anno di produzione del prodotto. Ad ogni sacchetto deve essere indicata le seguenti indicazioni oltre a quelle di legge:

- Il logo della "Farina di Carosella del Pollino" D.O.P. come descritto nell'art.10;
- La data di confezionamento e la data di scadenza che non può essere superiore ad un anno.

Art. 9 Logo

Il logo è di forma regolare, quadrata, ed evoca, per forma e per struttura grafica gli antichi sigilli. E' realizzato in quadricromia.

All'interno di una doppia cornice bicolore (marrone e ocra), su fondo di colore bianco caldo, spiccano due spighe di grano "Carosella" stilizzate, il cui colore richiama il grano maturo.

Le spighe, aprendosi a ventaglio, accompagnano lo sguardo dell'osservatore alla lettura del testo, posto nella parte inferiore, "Farina di Carosella del Pollino" nei toni del marrone.

Nella parte alta rispetto al gambo delle spighe è collocato il testo D.O.P.

Il riferimento esplicito al Pollino sottolinea l'appartenenza della farina di Carosella al territorio del Parco Nazionale del Pollino.

La scelta del lettering contribuisce a restituire all'intero simbolo grafico un sapore di altri tempi, quasi un richiamo ai gesti antichi che da sempre si ripetono nei campi coltivati col grano di Carosella.

INDICI COLORIMETRICI:

Logo in quadricromia

Bordo esterno: Ciano40% - Magenta70% - Giallo100% - Nero 50%

Fondo avorio: Giallo 15%

Spighe: Ciano 15% - Magenta 50% - Giallo 100%

Testo: Ciano40% - Magenta70% - Giallo100% - Nero 50%

Font utilizzato: **HERCULANUM REGULAR**

D.O.P.: corpo 28

FARINA: corpo 32,5

DI: corpo 19

CAROSELLA: corpo 32,5

DEL POLLINO: corpo 15

