

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: : *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

### FARINA DI CAROSELLA

<b>Area di produzione:</b>	Parco del Pollino.
<b>Materie prime:</b>	Grano Carosella ottenuta da granella rossa e bianca.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Impianto di pulitura e molitura: (lavatoio, svecciatoio, lavagrano, cassoni di riposo, macinatoio.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Lavorazione a sei passaggi con rulli con laminatori. La lavorazione della carosella avviene dopo 50-60 giorni dalla sua raccolta.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Farina di colore bianca, soffice, si adatta facilmente alla lavorazione. Viene utilizzata per la produzione di dolci, taralli, biscotti e pane.
<b>Periodo di produzione:</b>	La farina si trova per tutto l'anno.
<b>Riferimenti storici:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Disciplinare tecnico del Parco del Pollino.</li><li>-Il regno delle due Sicilie descritto ed illustrato.</li><li>-Agrifoglio n. 06/2004.</li><li>-Alla ricerca del buono – Guida ragionata ai prodotti e alle aziende del Parco.</li><li>-Guida al Parco Nazionale del Pollino e ai Prodotti Certificati.</li><li>-Il Quotidiano della Basilicata – Maggio 2007.</li></ul>