

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

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

FARINA DI GERMANA “IERMANA”

Area di produzione:	Parco del Pollino.
Materie prime:	Segale locale denominata Germana o “iermana”.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Macina a pietra.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Pulitura eseguita a mano – molitura della semente con macina a pietra – setacciatura a mano.
Caratteristiche del prodotto finito:	Farina di colore crema, fine con presenza di crusca, si adatta facilmente alla lavorazione. Viene utilizzata per la produzione del pane.
Periodo di produzione:	La farina si trova per tutto l'anno.
Riferimenti storici:	-Il regno delle due Sicilie descritto ed illustrato. -Agrifoglio n. 28/2008.