

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

Tipologia: *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

FARINA DI GRANONE "QUARANTINO"

| | |
|---|---|
| Area di produzione: | Valle del Noce - Parco Nazionale del Pollino. |
| Materie prime: | Farina ottenuta da una vecchia varietà di granone locale denominata "Trecchienieddre" (Valle del Noce) - "Granidinn" (nel Senisese) "Trucisco" (Valle del Mercure), "Grandinio o Grannirio (Valle del Serrapotamo). |
| Materiali ed attrezzature per la preparazione: | Macina a pietra. |
| Tecnica di lavorazione e conservazione: | Pulitura a mano - molitura eseguita a pietra con setacciatura a mano. |
| Caratteristiche del prodotto finito: | Farina di colore gialla, granulosa si adatta facilmente alla lavorazione. Viene utilizzata per la produzione di Polenta. |
| Periodo di produzione: | La farina è disponibile tutto l'anno. |
| Riferimenti storici: | Il regno delle due Sicilie descritto ed illustrato (Comune di Rotonda e Latronico). Storia della polenta di Nemoli a cura di salvatore Lovoi. |