

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

*Tipologia: Prodotti vegetali allo naturale o trasformati*

### LUPINO DEL POLLINO

<b>Area di produzione:</b>	Parco Nazionale del Pollino in particolare nei Comuni di Francavilla in Sinni e Terranova di Pollino.
<b>Materie prime:</b>	Varietà locale con seme di dimensione variabile (piccolo, medio e grosso).
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Sacchi di iuta, contenitori vari per il lavaggio del seme.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Si semina a spaglio nel mese di settembre dopo una buona erpicatura del terreno. La raccolta avviene nel mese di luglio a mano o con macchine da raccolta.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Il seme raccolto si conserva in sacchi in ambienti aerati e asciutti.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Il seme presenta una forma circolare appiattita con colorazione crema. Il prodotto dopo il lavaggio si presenta di colore giallastro.
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno.
<b>Riferimenti storici:</b>	Il regno delle due Sicilie descritto ed illustrato (Comune di Latronico e Rotonda).