

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

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

### GUGLIACCIO DI SAN COSTANTINO ALBANESE

<b>Area di produzione:</b>	San Costantino Albanese (PZ).
<b>Materie prime:</b>	Farina di tipo "0", farina rimacinata di semola di grano duro, uova, lievito naturale, strutto, olio e finocchietto selvatico.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Impastatrice per il primo impasto, lavorazione a mano.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Dopo il primo impasto bisogna lasciare riposare per circa 1 ora il tutto. Successivamente si effettua la lavorazione a mano con relativo riposo per circa 1 ora.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	<p>Ricamato e guarnito con uccelli, serpenti e nido. Prodotto molto antico risale al 1500 con la migrazione degli albanesi. Usato soprattutto nei matrimoni di origine albanesi e durante la Pasqua. La sua simbologia vuole significare:</p> <p>uccelli: la famiglia vecchia e nuova che si va a formare; nido: la casa dei futuri sposi; serpenti: la varie tentazioni della vita e la fecondità.</p> <p>Forma prevalente circolare; ma l'impasto può assumere forme variabili a seconda della destinazione d'uso ( es. a bambola se rivolto a bambini, a cesto se destinato a riti religiosi, ecc.).</p>
<b>Periodo di produzione:</b>	Pasqua – Durante i matrimoni albanesi.
<b>Riferimenti storici:</b>	<p>Nota a cura di Annunziata La Rocca; Disciplinare tecnico per la certificazione "Gugliaccio Albanese"; Guida al Parco Nazionale del Pollino e ai Prodotti Certificati; Guida camera di commercio; Totem Magazine; Agrifoglio n. 03/2004 – Matrimonio indissolubile col "Gugliaccio albanese".</p>