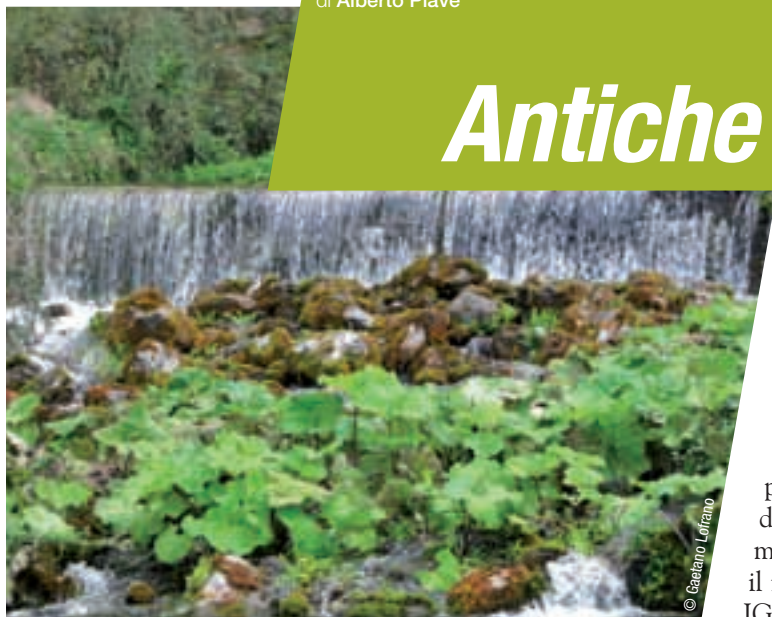


Antiche tradizioni rurali



© Gaetano Loirano



info

Ente Parco del Pollino

Via Frece Tricolori 6
Rotonda (PZ)
Tel. 0973 669311
www.parcopollino.it

Ass. Guide Ufficiali

Parco del Pollino
Tel. 0973 256021
www.guidepollino.com

Museo della liquirizia

Contrada Amarelli
Rossano (CS)
Tel. 0983 511219

Ristorante Kamastra

Piazza Municipio 3/6
Civita (CS)
Tel. 0981 73387

Cantina Sociale del Vino del Pollino

Contrada Ferrocinto
Castrovillari (CS)
Tel. 0981 38035

Cantine Viola

Via Roma 18
Saracena (CS)
Tel. 0981 34071

È la più grande area protetta d'Italia: il parco del Pollino, che si estende tra Calabria e Basilicata, è un luogo unico, dove una natura selvaggia e incontaminata (il cui simbolo è il pino loricato) fa da sfondo ad antiche tradizioni agropastorali che ancora sopravvivono, dando vita a prodotti caratteristici, molti dei quali tutelati e certificati con il marchio del parco. Come i peperoni IGP di **Senise**, che possono essere gustati freschi o essiccati, la liquirizia della

piana di Sibari (a **Rossano** si può visitare il museo a essa dedicato), l'olio extravergine DOP Bruzio, e poi salumi (come la rinomata soppressata) e formaggi (tra cui il butirro e la giuncata).

A Morano Calabro il Museo di Storia dell'Agricoltura e della Pastorizia conserva le testimonianze di antiche tradizioni rurali. Ma nel Pollino vive anche una delle più numerose comunità Arbëreshë in Italia, popolazione di lingua albanese giunta in Italia tra il XV e il XVIII secolo. Al ristorante Kamastra, di **Civita**, si possono assaggiare i piatti tipici della tradizione albanese-calabrese, come i *fillatjet me këpurdhë* (filatelli ai funghi porcini). **Castrovillari** ospita invece, fino al 5 febbraio, il Carnevale del Pollino, con sfilate di carri e gruppi folkloristici. Occasione perfetta per assaggiare le *vecchiaredde*, le tipiche frittelle dolci o salate.



PARTIRE

La stazione di **Sibari** è collegata con le stazioni di **Cosenza, Potenza e Taranto**.

Per orari e partenze: www.ferroviedellostato.it

sommelier in viaggio

Magliocco, la vite del Pollino

Prodotto nell'area interna dell'altopiano del Pollino, da viti coltivate fino a 800 metri sul livello del mare, il Pollino DOC ha come vitigno base una varietà autoctona, chiamata Magliocco Canino, coltivata unicamente in questo angolo d'Italia. Il Pollino Rosso "Rubino" della Cantina Sociale Del Vino Del Pollino, in particolare, nasce dall'unione tra Magliocco e Aglianico; ha un sapore ampio e strutturato, con profumi di menta, frutti rossi e tabacco, perfetto per accompagnare il capretto arrosto e i piatti

di carne rossa in genere. Come vino da dessert, invece, merita una menzione il Moscato di Saracena, prodotto dalla cosiddetta "Uva Muscatiddr", da gustare con i dolci tipici della zona, come i canariculi. Tra i produttori, spiccano le Cantine Viola, a Saracena.



© Gaetano Loirano