

# I sapori del Parco del Pollino approdano a Eataly Bari



Si chiama **“Parco del Pollino Roadshow a Eataly Bari – Benvenuti nel Parco del Pollino”** la serata dedicata alla grande montagna che si estende fra Calabria e Basilicata.

Venerdì 21 dicembre, dalle ore 19.30 alle 23.00 presso lo spazio di Eataly alla Fiera del Levante a Bari, si terrà il primo appuntamento del **“Festival itinerante della cultura enogastronomica e della cucina di strada del Pollino”**.

Sarà una serata speciale dove si potranno assaporare le proposte gastronomiche che attraversano il Parco del Pollino da San Sosti passando per Cerchiara di Calabria, Mormanno, Saracena, Rotonda, fino a Senise.

I sapori saranno quelli del pascolo (formaggi pecorini e caprini), delle colline (maiale nero), dei boschi (funghi) e delle piccole comunità in cui i salumi, le conserve e le marmellate la fanno da padrona. L'appuntamento è in programma, al primo piano nella Piazza dei Produttori di Eataly a Bari, in una città e in una regione, la Puglia, che amano da sempre il Pollino.

L'evento è anche un modo per celebrare i pugliesi che sono tra i principali conoscitori e fruitori del Parco Nazionale del Pollino come meta turistica.

«Siamo molto onorati ed orgogliosi di essere presenti alla prestigiosa vetrina che offre Eataly Bari – dice **Domenico Pappaterra**, presidente del Parco Nazionale del Pollino – Fra l'altro saremo ospitati in una città e in una regione, la Puglia appunto, a cui il Pollino deve molto.

È grazie al popolo pugliese, infatti, se ogni anno migliaia di turisti raggiungono la nostra montagna. Si può dire che, oltre che per i calabresi e per i lucani, anche per la gente di Puglia il Pollino è un vero e proprio patrimonio e vanto.

L'evento di Eataly che si terrà venerdì 21 dicembre – continua Pappaterra – farà in modo che l'enogastronomia del Pollino sia, ancora una volta, efficace attrattore turistico. Scoperti i nostri sapori, verrà spontaneo l'interesse per i luoghi da cui questi arrivano.

Un patrimonio culturale fatto di tradizioni che valorizza le popolazioni e i territori di Calabria e Basilicata che ricadono nel perimetro del Parco Nazionale del Pollino e che permette di consolidare una reputazione turistica già solida che ogni anno attrae numerosi visitatori. Dall'evento di Eataly, a cui va il mio ringraziamento per l'invito, ci aspettiamo di dare, ancora una volta, la migliore immagine del Pollino e della sua gente».

I sapori proposti saranno i "rascatieddri" (gnocchi realizzati senza patate come tradizione vuole), con sugo di carne di pollo ruspante e maiale nero oppure con sugo condito con formaggi pecorini del Pollino; carne di maiale nero con involtini ai funghi; sandwich montanaro fatto con pane di Cerchiara, caciocavallo del Pollino, capicollo di maiale nero e filetti di melanzane rosse di Rotonda in olio extravergine di oliva.

Si potrà gustare, inoltre, il tagliere del Pollino composto da: capicollo, soppressata, salsiccia, caciotta, pecorino stagionato e formaggi caprini abbinati a mostarda di uva e confettura di fichi.

E ancora i carciofini selvatici sott'olio e i funghi cardoncelli con mollica di pane oppure il "coppo" di "zafarani cruschi" di Senise o si potrà scegliere fra il sapore della zuppa contadina con bruschette di pane di Cerchiara, la cicoria selvatica del Pollino, i fagioli bianchi di Rotonda, la salsiccia, la "nuglia" di San Donato di Ninea, la patata del Pollino su spadellata di porcino e, come dessert, i bocconotti di Mormanno accompagnati dal moscato di Saracena.

Una serata che permetterà di conoscere i sapori del Parco del Pollino e le culture di Calabria e Basilicata che condividono

la grande montagna che, per una sera, si trasferirà a Bari grazie ad Eataly.