



**Unità Popolare**  
Corso Coviello, 75 - AVIGLIANO  
Tel. 334. 1009122  
[unita.popolare@tiscali](mailto:unita.popolare@tiscali).

*Le strategie di Vito Summa ed Ivan Santoro  
per aiutare Avigliano a non morire .*

## **5 mila Euro**

**per l'inutile partecipazione alla trasmissione *Mezzogiorno in famiglia*  
ed il rinomato biscotto aviglianese, al Salone del Gusto di Torino l'hanno  
presentato le sorelle Palese, dell'omonimo Forno di Potenza .**

**INVECE i peperoni di Senise e le melanzane di  
Rotonda arrivano in Danimarca .**

E si vantano di aver esposto la balestra aviglianese all'EXPO di  
Milano, che non *comporta* nemmeno un occupato .

## **IL TARALLO AVIGLIANESE E LA STRAZZATA NELL'ARCA DI SLOW FOOD**

*Articolo del 25. 10. 2014*

AGR Il Forno delle Sorelle Palese porta oggi il nobilissimo biscotto glassato il “*Tarallo Aviglianese*”, detto anche “Biscotto della Sposa” tradizionalmente offerto nelle nozze come bomboniera degli sposi, e la focaccia “*Strazzata*” nell'Arca del Gusto al Salone del Gusto a Torino.

All'interno del Padiglione Oval del Lingotto, Slow Food ha costruito una grande Arca di 600 metri quadrati, che ospiterà circa 1000 prodotti tra cereali, frutti, ortaggi, legumi, pani, dolci provenienti da 107 Paesi del Mondo e tra questi c'è spazio per la biodiversità e le tradizioni alimentari del territorio lucano.

**Il Forno delle Sorelle Palese si farà portavoce per la salvaguardia di due prodotti tradizionali e a rischio di estinzione: Il “*Tarallo Aviglianese*” e la “*Strazzata*” che saranno esposti in un'area apposita e verranno registrati per diventare, in futuro, passeggeri dell'Arca del Gusto.**

**Palese Lucia con il figlio Tammone Antonio li mostreranno a più di 200.000 visitatori e riceveranno un attestato di riconoscenza per l'aiuto concreto a salvare la biodiversità.**

**Il tarallo aviglianese prodotto dal Forno delle Sorelle Palese è stato realizzato, nell'occasione, con farine molite a pietra, provenienti dai campi di recupero degli antichi frumenti presso Azienda Agricola Sperimentale Pantano di Pignola dell'ALSIA Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura. Quest'ultima già promotrice della valorizzazione del *Tarallo Aviglianese* e della *Strazzata* con varie pubblicazioni che rappresentano con molte altre iniziative volte alla conoscenza ed al recupero di produzioni tradizionali un concreto supporto non solo alla cultura ma anche ai soggetti economici che operano nella filiera agricola: dalla produzione alla trasformazione.**

Per questo è indispensabile il sostegno concreto degli enti preposti perché si possa proseguire su queste iniziative tra i consumatori, facendo sì che siano inseriti a pieno titolo nella programmazione delle associazioni, dei comuni, dei Gal, nel futuro Psr della Regione, ecc.

La condotta Slow Food di Potenza si sta facendo promotrice di questi due progetti in team con le aziende lucane ancora produttrici di tali specialità in via di estinzione.