

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE	
TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	17
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_3381803394541
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive
OG - ENTITA'	
AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Preparazione del pane di Matera
LC - LOCALIZZAZIONE	
LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Basilicata
LCP - Provincia	MT
LCC - Comune	Matera
DT - CRONOLOGIA	
DTR - Riferimento cronologico	XXI
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Bochicchio, Carminella
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari
DA - DATI ANALITICI	
	Il fornaio lavora energicamente l'impasto ripiegandolo diverse volte su se stesso e infliggendo dei colpi con il palmo della mano. Conferisce una forma irregolare alla pagnotta e pratica lateralmente tre tagli con un coltello. Un altro fornaio divide l'impasto con una #rasola# di metallo e lo lavora pizzicandolo lateralmente fino ad ottenere una palla liscia. Un fornaio lavora una pagnotta allungata su una tavola e crea una piega al suo interno premendo prima con i due pollici e poi

DES - Descrizione	aiutandosi con la pressione dell'avambraccio. La lunghezza dell'impasto corrisponde a quella dell'avambraccio. Ripiega la pasta su se stessa, pratica tre tagli con il coltello e le conferisce la forma di un cornetto. Il fornaio lavora un'altra pagnotta, creando sempre una piega nel centro e ripiegandola come un fagotto per tre volte, poi la schiaccia in lunghezza con l'avambraccio e la ripiega su se stessa. Pratica dei tagli con il coltello incidendo i due lembi del preparato e la schiaccia con il palmo della mano. Infine i panettieri mettono nel forno a legna numerose pagnotte che man mano gonfiano con il calore. Terminata la cottura, vengono prelevate a due a due con la pala e passate ad uno dei fornai che con una lama di metallo pulisce la base delle pagnotte dai residui di cenere.
NSC - Notizie storico critiche	La lavorazione dell'impasto del pane di Matera prevede modalità ben precise che ne determinano la forma caratteristica. I fornai lavorano l'impasto ripiegandolo e stirandolo fino ad ottenere la consistenza desiderata. La pasta viene messa nuovamente a riposare. Successivamente i fornai la mettono in forma: la mossa con l'avambraccio serve a conferire la caratteristica sagoma, le incisioni effettuate con il coltello servono a farlo aprire. La qualità degli ingredienti, tutti naturali, garantisce una lunga conservazione. In passato, fino al 1950 circa, i materani usavano apporre il proprio timbro in legno che imprimeva sulle pagnotte il marchio distintivo di una determinata famiglia. In questo modo ognuno poteva riconoscere i propri pani poiché venivano cotti tutti insieme al forno. Vi era anche un altro valore attribuito a questi segni distintivi: erano immagini di fecondità, forza, difesa. Oggi molti timbri sono conservati presso il Museo Archeologico Nazionale Domenico Ridola di Matera.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVD - Data del rilevamento	2008 ca
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
ATC - ATTORE COLLETTIVO	
ATCD - Denominazione	fornai
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_F0023
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Basilicata_CB_F0023.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_V0023
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Preparazione del pane di Matera

VDCS - Specifiche	Durata: 1'11" (estratto da 0'9" a 1'20")
VDCR - Autore	Videouno
VDCD - Riferimento cronologico	2008/02/21
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/ng4jnGnLTb4?start=9&end=80
VDCT - Note	Il documento è tratto da: Matera. Il pane di Matera è DOP; durata 1'46"; pubblicato online il 21 febbraio 2008. I dati presenti nei titoli di testa e di coda del video forniscono anche le seguenti informazioni: realizzazione Videouno; montaggio Katia Di Cuia.
FNT - FONTI E DOCUMENTI	
FNTI - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_D0023c
FNTX - Genere	documentazione allegata
FNTP - Tipo	notiza da sito web
FNTT - Denominazione /titolo	Disciplinare del Pane di Matera
FNTA - Autore	Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura della Regione Basilicata
FNTK - Nome file digitale	PCI_Basilicata_CB_D0023c.pdf
FNTW - Indirizzo web (URL)	http://www.ssabasilicata.it/result.html?query=pane+di+matera&Ricerca.x=0&Ricerca.y=0&Ricerca=Cerca&index=SSA&field=title&field=content
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	MIRIZZI 2014
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Mirizzi Ferdinando, Pane e pani a Matera e altrove, in ... come sa di sale lo pane altrui. Il Pane di Matera e i Pani del Mediterraneo. Atti del Convegno Internazionale di Studio, Matera 5-7 settembre 2014, a cura di Antonella Pellettieri, Foggia 2014, pp. 257-269.