

# 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

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>DES - Descrizione</b>              | <p>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.</p>  |
| <b>NSC - Notizie storico critiche</b> | <p>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.</p> |

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI**

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>RIM - Rilevamento/contesto</b>  | rilevamento nel contesto |
| <b>DRV - DATI DI RILEVAMENTO</b>   |                          |
| <b>DRVD - Data del rilevamento</b> | 2008 ca                  |
| <b>CAO - OCCASIONE</b>             |                          |
| <b>CAOD - Denominazione</b>        | lavoro                   |
| <b>ATC - ATTORE COLLETTIVO</b>     |                          |
| <b>ATCD - Denominazione</b>        | fornai                   |

**DO - DOCUMENTAZIONE**

|   |  |
|---|--|
| <b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>           |  |
| <b>FTAN - Codice identificativo</b>               | PCI_Basilicata_CB_F0023  |
| <b>FTAX - Genere</b>                              | documentazione allegata  |
| <b>FTAK - Nome file digitale</b>                  | PCI_Basilicata_CB_F0023.jpg  |
| <b>FTAT - Note</b>                                | Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC). |
| <b>VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA</b> |  |
| <b>VDCN - Codice identificativo</b>               | PCI_Basilicata_CB_V0023  |
| <b>VDCX - Genere</b>                              | documentazione esistente   |
| <b>VDCP - Tipo/formato</b>                        | file digitale  |
| <b>VDCA - Denominazione /titolo</b>               | Preparazione del pane di Matera                                      |

|  |   |
|--|---|
| <b>VDCS - Specifiche</b>                         | Durata: 1'11" (estratto da 0'9" a 1'20'')   |
| <b>VDCR - Autore</b>                             | Videouno  |
| <b>VDCD - Riferimento cronologico</b>            | 2008/02/21  |
| <b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>                | <a href="https://www.youtube.com/embed/ng4jnGnLTb4?start=9&amp;end=80">https://www.youtube.com/embed/ng4jnGnLTb4?start=9&amp;end=80</a>   |
| <b>VDCT - Note</b>                               | 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.   |
| <b>FNT - FONTI E DOCUMENTI</b>                   |   |
| <b>FNTI - Codice identificativo</b>              | PCI_Basilicata_CB_D0023c  |
| <b>FNTX - Genere</b>                             | documentazione allegata   |
| <b>FNTP - Tipo</b>                               | notizia da sito web   |
| <b>FNTT - Denominazione /titolo</b>              | Disciplinare del Pane di Matera   |
| <b>FNTA - Autore</b>                             | Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura della Regione Basilicata  |
| <b>FNTK - Nome file digitale</b>                 | PCI_Basilicata_CB_D0023c.pdf  |
| <b>FNTW - Indirizzo web (URL)</b>                | <a href="http://www.ssabasilicata.it/result.html?query=pane+di+matera&amp;Ricerca.x=0&amp;Ricerca.y=0&amp;Ricerca=Cerca&amp;index=SSA&amp;field=title&amp;field=content">http://www.ssabasilicata.it/result.html?query=pane+di+matera&amp;Ricerca.x=0&amp;Ricerca.y=0&amp;Ricerca=Cerca&amp;index=SSA&amp;field=title&amp;field=content</a> |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |   |
| <b>BIBR - Abbreviazione</b>                      | MIRIZZI 2014  |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | 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.   |