

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	17
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_4922989800541
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, saperi
OGD - Definizione	Lavorazione della pasta fatta in casa: #manate# e #cavatelli#

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Basilicata
LCP - Provincia	PZ
LCC - Comune	Pietrapertosa

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

La pastaia lavora il composto di acqua e farina morbido e compatto, dandogli progressivamente forma tubolare e allungata. Appiattisce il lungo filone con le mani e lo taglia al centro con la #rasola#, creando in questo modo una larga ciambella di pasta. Arrotola il contorno della ciambella sotto il palmo delle mani per assottigiarla progressivamente fino a raggiungere circa un centimetro di spessore. Man mano che lavora la pasta, sparge della farina per evitare che diventi collosa e si

DES - Descrizione

attacchi alla tavola di legno. La pastaia realizza un rotolino lunghissimo che gira attorno al palmo della mano come una matassa. Lo lavora stringendolo tra i palmi, decidendo nel frattempo lo spessore da conferirgli. Ricava una sorta di lunghi e consistenti spaghetti, detti #manate#, che vengono continuamente cosparsi di farina per evitare che si congiungano tra loro. La pastaia ricava dallo stesso impasto i #cavatelli#: crea dei lunghi rotolini che taglia a tocchetti e striscia sulla spianatoia schiacciandoli con i polpastrelli di sei dita, tre per ciascuna mano. La pasta prende una forma lunga e incava con la superficie zigrinata.

NSC - Notizie storico critiche

La pastaia per la preparazione di #manate# e #cavatelli# utilizza un impasto di farina, acqua e sale. Crea una montagnola di farina setacciata, sulla quale per tradizione pratica con la mano il segno della croce, come buon auspicio. Apre un piccolo cratere nel mucchio di farina e versa all'interno l'acqua tiepida. Il composto viene lavorato fino ad ottenere una palla morbida e compatta. Si aiuta nella lavorazione con la #rasola#, una spatola in ferro battuto che viene utilizzata per raccogliere la farina, raschiare i residui dalla tavola o tagliare l'impasto. Le #manate# sono un tipo di pasta fresca lunga, molto consistente, che assume tale nome per il tipo di lavorazione prettamente manuale: stretta tra i due pugni viene maneggiata come una matassa che successivamente viene tagliata. Le #manate# possono essere condite con sugo di pomodorini, di carne o con i funghi, ma nella tradizione si facevano accompagnare dai fagioli, creando un piatto completo di carboidrati e proteine, tipico della dieta contadina povera. I #cavatelli#, detti anche #strascinati#, a sei dita sono più lunghi di quelli normalmente utilizzati e vengono preparati in occasione della Domenica delle Palme come augurio per un buon raccolto del grano, poiché si credeva che più lungo era il cavatello, più la spiga di grano sarebbe cresciuta. Il condimento è composto da mollica fritta di pane casereccio e noci tritate.

RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

RIM - Rilevamento/contesto rilevamento nel contesto

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVL - Rilevatore Caroselli, Luca

DRVD - Data del rilevamento 2011 ca

CAO - OCCASIONE

CAOD - Denominazione esecuzione su richiesta

ATI - ATTORE INDIVIDUALE

ATIR - Ruolo pastaia

ATID - Nome Vernucci

DO - DOCUMENTAZIONE**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

FTAN - Codice identificativo PCI_Basilicata_CB_F0016

FTAX - Genere documentazione allegata

FTAK - Nome file digitale PCI_Basilicata_CB_F0016.jpg

FTAT - Note Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice

identificativo	PCI_Basilicata_CB_V0016a
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione dell'impasto per le #manate#
VDCS - Specifiche	Durata: 2'5" (estratto da 3'38" a 5'43")
VDCR - Autore	Caroselli, Luca
VDCD - Riferimento cronologico	2011/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/CxSLgy71NN8?start=218&end=343
VDCT - Note	L'estratto è tratto da: Lucania, i segreti della cucina dei coniugi Vernucci di Pietrapertosa; interviste Gabriele Desiderio; riprese e montaggio Luca Caroselli; durata 23'16"; pubblicato il 26 maggio 2014.

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_V0016b
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione della pasta fatta in casa: #manate#
VDCS - Specifiche	Durata: 55" (estratto da 8'32" a 9'27")
VDCR - Autore	Caroselli, Luca
VDCD - Riferimento cronologico	2011/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/CxSLgy71NN8?start=512&end=567
VDCT - Note	L'estratto è tratto da: Lucania, i segreti della cucina dei coniugi Vernucci di Pietrapertosa; interviste Gabriele Desiderio; riprese e montaggio Luca Caroselli; durata 23'16"; pubblicato il 26 maggio 2014.

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_V0016c
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione della pasta fatta in casa: #cavatelli#
VDCS - Specifiche	Durata: 1'45" (estratto da 10'27" a 12'12")
VDCR - Autore	Caroselli, Luca
VDCD - Riferimento cronologico	2011/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/CxSLgy71NN8?start=627&end=732
VDCT - Note	L'estratto è tratto da: Lucania, i segreti della cucina dei coniugi Vernucci di Pietrapertosa; interviste Gabriele Desiderio; riprese e

VDCT - Note	montaggio Luca Caroselli; durata 23'16"; pubblicato il 26 maggio 2014.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	DE ROSA 2007
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	De Rosa Rocco, La terra del Maggio: guida narrata di Gallipoli Cognato e delle Dolomiti lucane, Soveria Mannelli 2007.