

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| TSK - Tipo modulo | MODI |
| CDR - Codice Regione | 17 |
| CDM - Codice Modulo | ICCD_MODI_6923728949441 |
| 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 Avigliano |

LC - LOCALIZZAZIONE

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

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 | 2016 |
| 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

Una donna setaccia la farina all'interno di una madia e crea una fontana. Preleva il lievito madre da una ciotolina e lo pone al centro della fontana di farina, versando anche parte dell'acqua usata per la fermentazione. Un uomo le passa dell'acqua che la donna versa sul composto, per poi amalgamare il tutto. Man mano viene aggiunta altra acqua fino a quando l'impasto ingloba tutta la farina. La donna impasta energicamente, premendo prima con le nocche e poi con tutto il

DES - Descrizione

pugno, compiendo una flessione del polso. Ripiega e rigira il composto facendo sempre lo stesso movimento. Poi inizia ad impastarlo con il palmo delle mani aperto e con una rasola raccoglie la farina e le parti attaccate alla base di legno. Impasta nuovamente con i pugni rigirando il composto su se stesso e raccogliendo la farina con la rasola. Taglia l'impasto con la rasola creando delle pagnotte di dimensioni più piccole e, dopo averle ancora impastate, le pone nei #fazzoletti#. Lascia a riposare i fagotti chiusi su una tavola di legno coperta da un canovaccio più largo.

NSC - Notizie storico critiche

Nella tradizione lucana è possibile trovare numerose tipologie di pani di lunga durata, tipici del mondo contadino e pastorale. Il pane ha da sempre accompagnato coloro che si recavano a lavorare nei campi. Esiste, inoltre, una grande varietà di ricette locali che prevedono l'uso del pane raffermo. Per la preparazione del pane in casa si utilizza il lievito madre o lievito naturale. La fornaia ne preleva una parte il giorno precedente alla panificazione e lo pone in un recipiente con dell'acqua. E' usanza preparare il pane circa una volta al mese. Annamaria Sabia racconta che sono necessari venticinque chilogrammi di farina per produrre quattordici panelle, tante quante la capacità del suo forno. L'impasto è composta da farina, sale, lievito madre e acqua. Le pagnotte che se ne ricavano devono riposare circa due ore, tempo necessario ad inglobare l'aria che produce delle bolle. Durante questa fase, la donna accende il fuoco nel forno a legna e lo cura spostando i carboni con il tirabrace. Quando il tempo per la lievitazione è terminato, i pani vengono trasportati al forno su una tavola di legno, sulla cui superficie sono sistemati i fagotti contenenti le pagnotte. I #fazzoletti# sono dei pezzi di tessuto che vengono utilizzati per coprire i pani durante le lievitazione. Il pane viene infornato mediante una pala di legno.

RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

RIM - Rilevamento/contesto rilevamento nel contesto

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVL - Rilevatore NR

DRVD - Data del rilevamento 2010/00/00

CAO - OCCASIONE

CAOD - Denominazione lavoro

ATI - ATTORE INDIVIDUALE

ATIR - Ruolo fornaia

ATID - Nome Sabia, Annamaria

DO - DOCUMENTAZIONE**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

FTAN - Codice identificativo PCI_Basilicata_CB_F0028

FTAX - Genere documentazione allegata

FTAK - Nome file digitale PCI_Basilicata_CB_F0028.jpg

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

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo PCI_Basilicata_CB_V0028

VDCX - Genere documentazione esistente

| | |
|---|---|
| VDCP - Tipo/formato | file digitale |
| VDCA - Denominazione /titolo | Preparazione del pane di Avigliano |
| VDCS - Specifiche | Durata: 5'24" (estratto da 0'41" a 6'5") |
| VDCD - Riferimento cronologico | 2010/00/00 |
| VDCW - Indirizzo web (URL) | https://www.youtube.com/embed/Y9a9Bq2H-_I?start=41&end=365 |
| VDCT - Note | Il documento è tratto da: Avigliano (PZ) - Sabia Annamaria - Tradizioni gastronomiche; Patrimonio immateriale; durata 13'02", pubblicato online il 6 novembre 2010. |
| VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA | |
| VDCN - Codice identificativo | PCI_Basilicata_CB_V0028a |
| VDCX - Genere | documentazione esistente |
| VDCP - Tipo/formato | file digitale |
| VDCA - Denominazione /titolo | Preparazione del pane di Avigliano |
| VDCS - Specifiche | Durata: 1'21" (estratto da 9'5" a 10'26") |
| VDCD - Riferimento cronologico | 2010/11/00 |
| VDCW - Indirizzo web (URL) | https://www.youtube.com/embed/Y9a9Bq2H-_I?start=545&end=626 |
| VDCT - Note | Il documento è tratto da: Avigliano (PZ) - Sabia Annamaria - Tradizioni gastronomiche; Patrimonio immateriale; durata 13'02", pubblicato online il 6 novembre 2010. |