

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.