

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	17
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_2674581571641
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	Preparazione di tipi di pasta lucana

LC - LOCALIZZAZIONE

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

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

Due donne preparano la farina per l'impasto di vari formati di pasta. Una delle due setaccia la farina, l'altra crea una fontana e rompe un uovo all'interno, spiegando che per l'impasto di due porzioni ne basta uno solo. La prima donna ripone il setaccio all'esterno della cucina, mentre l'altra sbatte l'uovo nella farina con le mani, aggiunge lentamente dell'acqua ed inizia a lavorare il composto. Durante il lavoro una delle due donne racconta di preparare la pasta il sabato sera

DES - Descrizione

per poter andare a messa il giorno successivo. L'atra invece dice di prepararla durante la settimana e di farne diversi tipi, ad esempio lasagne, #tagliulini# o #cavitilluzzi#. Le due si danno il cambio e la prima donna lavora l'impasto schiacciandolo sotto il palmo delle mani. La seconda donna raccoglie la farina con la rasola. Le due donne si danno nuovamente il cambio nell'impastare. Spiegano che l'impasto va #menato# affinché diventi morbido e la pasta acquisti così una migliore qualità. A questo punto procedono alla realizzazione dei cavatelli. Una lavora la pasta dandole la forma di un sottile filo dal quale taglia dei pezzi di lunghezza simile tra loro. L'altra donna li arrotola su un ferretto, creando la cavità interna tipica dei cavatelli. La donna taglia il rotolino di pasta in pezzi più piccoli e li lavora schiacciandoli con l'indice e poi rigirandoli in modo da conferire loro la forma delle orecchiette. Poggia ogni orecchietta su un canovaccio. La donna ricava dai piccoli pezzi di filone i #cavilluzzi#, premendoci sopra con il pollice e rigirandolo in modo da creare una sorta di ditale di pasta. La donna dice che per creare questo tipo di pasta si utilizza un dito solo. Lavora alcuni piccoli pezzi di impasto per fare i #cavitilluzzi#, premendo con due dita e creando una cavità interna e spiegando che vanno preparati con i fagioli freschi. Con lo stesso impasto crea una treccia. Dispone i rotolini di pasta a formare una "X" e poi sovrappone i quattro lembi alternandoli. La donna riferisce che generalmente si è soliti cuocerla al forno con il burro e che il risultato è simile ad un pane. Da una sfoglia di pasta la donna ricava i #lanieddi#, tagliando delle strisciole con la rotella. Rigira su se stessa un'altra sfoglia di pasta ben infarinata e la taglia a strisce sottili con il coltello, ottenendo i #tagliulini#, da cucinare con i funghi porcini. In seguito taglia delle strisce più larghe creando così delle fettuccine. La stessa sfoglia di pasta viene utilizzata anche per la pasta al forno oppure può essere tagliata a quadratini per modellare gli #scarpungieddi#, unendo due angoli. In ultimo crea i #vermicelli#, composti da impasto lavorato a forma di rotolino sottilissimo e molto lungo.

NSC - Notizie storico critiche

In Basilicata la pasta ha una tradizione antichissima. Il poeta romano Quinto Orazio Flacco, nato a Venosa nel 65 d.C., narra nella VI Satira di una particolare zuppa lucana a base di ceci e porri, che, secondo gli studiosi, sarebbe il condimento di una pasta. I legumi, come fagioli freschi o ceci, tipici della tradizione contadina, hanno accompagnato le diverse tipologie di pasta fino ai giorni nostri. La grande varietà di forme di pasta esistenti sono il frutto della volontà di ricercare l'esaltazione anche dei sapori più semplici. La pasta incavata, ad esempio, raccoglie il sugo all'interno. Per la riuscita di un buon prodotto è necessario #menare#, ossia lavorare correttamente il composto di acqua e farina per un tempo prolungato, affinché diventi molto morbida.

RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
-----------------------------------	--------------------------

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVL - Rilevatore	Grosso, Gino
--------------------------	--------------

DRVD - Data del rilevamento	2008 ca
------------------------------------	---------

CAO - OCCASIONE

CAOD - Denominazione	esecuzione su richiesta
-----------------------------	-------------------------

ATI - ATTORE INDIVIDUALE

ATIR - Ruolo	pastaia
ATID - Nome	Iannella, Lina
ATI - ATTORE INDIVIDUALE	
ATIR - Ruolo	pastaia
ATID - Nome	Agrigenti, Carmela
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_F0029
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Basilicata_CB_F0029.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Basilicata_CB_V0029
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Preparazione di tipi di pasta lucana
VDCS - Specifiche	Durata: 7'8" (estratto da 0'32" a 7'40")
VDCR - Autore	Grosso, Gino (regia)
VDCD - Riferimento cronologico	2008/09/26
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/zNuiq37VHtU?start=32&end=460
VDCT - Note	Il documento è tratto da: Tagliulini, Cavitilluzzi e Lanieddi Paterno Pz; durata 10'04"; pubblicato online il 28 settembre 2008. I dati presenti nei titoli di testa e di coda del video forniscono le seguenti informazioni: regia di Gino Grosso.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	DGBIC 1995
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Marche, Abruzzo, Campania, Puglia, Lucania, Calabria, Sicilia, Sardegna, in Le cucine della memoria: testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle biblioteche pubbliche statali, vol. III, a cura dell'Ufficio centrale per i beni librari, le istituzioni culturali e l'editoria, Roma 1995.