

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	16
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_9528025628761
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente	S602
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiC	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	letteratura orale non formalizzata
OGD - Definizione	Pratiche alimentari e cucina contadina - Frizzuli

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Puglia
LCP - Provincia	LE
LCC - Comune	Zollino
PVZ - Tipo di contesto	contesto rurale

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Ricchiuto, Ornella
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Musumeci, Elena
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Magnani, Fabrizio
CMA - Anno di redazione	2022
ADP - Profilo di accesso	1

## DA - DATI ANALITICI

Giovanni Pellegrino (classe 1941) è un agitatore culturale nel territorio salentino e innovatore in campo agricolo. Tra le varie innovazioni di Giovanni, si riportano i #frizzuli#. Dice l'intervistato: «Il pane, il nostro pane, la frisella. La frisella è un piccolo capolavoro ben al di là dei nostri confini del campanile e ha valore in sé perché il pane è complicato da fare... pensa te se si dovesse fare tutti i giorni o ogni due, tre giorni, è complicato. La frisella invece è un pane conservabile, quindi la conservabilità di un valore di cibo permette di usarlo sempre con poca fatica, lo fai una volta e per un mese, due mesi mangi la frisella. Questo pane, pane biscottato sostanzialmente, pane biscottato era un pane dei navigatori, dei greci! Dei navigatori... uno mica si poteva fare il pane sulla barca, sulla nave, no? di allora. Quindi la frisella andava bene, la frisella dura un mese, un mese e mezzo se ben conservata in una giara. Quindi è una tradizione antica che nell'uso si

## DES - Descrizione

è conservata fino a cinquanta anni fa. Dopo tutto il regime alimentare è cambiato. (...) Allora l'importanza della frisella sta appunto al fatto che, essendo un bene durevole, tu lo puoi mandare anche lontano, lo puoi conservare, si porta a un viaggio, eccetera... E va bene ma il mercato si è evoluto in questo modo, la frisella l'ha proprio trascurata perché ha prodotto tante altre cose e non ha fatto capire i valori intrinseci della frisella. (...) Va bene, una mia innovazione che in pratica la sto rilanciando adesso avendo trovato anche degli amici che sono della partita, ma in realtà io ho cominciato a farli, ho cominciato a frantumare le friselle per farne bocconcini calibrati - tecnicamente quelli sono bocconcini calibrati, hanno un calibro - da più di venticinque anni. E ormai girano anche persone che vengono da noi e tutte queste persone si trovano a disagio rispetto a un pane come la frisella che debba essere bagnato, che a loro sembra molto strano, cioè riempito d'acqua se no non si può mangiare, e poi bisogna mangiarlo con le mani, quindi ho cercato di trovare una soluzione sposando il loro punto di vista. Io in tutte le parti del mondo, d'Italia e del mondo, dove sono andato, ho portato le friselle, le ho offerte, quando le bagnavano gli altri sbagliavano, e quindi le rovinavano o si rovinavano i denti... Bagnare i denti è qualcosa che si impara da bambino se no non l'impari più. Non ne parliamo che poi la frisella ha un altro problema. Quando tu inghiotti una frisella che sta al punto di voler ancora assorbire acqua, noi diciamo in dialetto #nuddichi#, ti senti soffocare! Guarda, noi abbiamo appreso da bambino che una cosa dopo trenta secondi ti passa, ma uno che gli capita per la prima volta si sente morire e non sa che cosa gli sta succedendo e non vuole più mangiare friselle. Con i frizzuli questo non accade perché fisicamente si presentano diversamente, quindi io ho pensato che per evitare la bagnatura della frisella e per saltare anche la necessità di gestirla con le mani che, specialmente se è unta, si ripropone con difficoltà, il modo corretto era quello di frantumarle con una macchina e poi vagliarle e avere delle pezzature tali che si potessero gestire col cucchiaino, con le posate comunque, e non più bagnarle. I frizzuli si bagnano con i brodi, con i succhi, della pietanza, quindi si saltano due cose e poi ci sono altri corollari che ancora non si fanno. Per esempio noi sappiamo, noi anziani sappiamo che il gusto della frisella non bagnata è diverso dalla frisella bagnata, ma la frisella non bagnata la può mangiare solo i giovani con i denti aguzzi e ben duri, dopo non la mangia più. Un anziano non può mangiare una frisella non bagnata specialmente se è una frisella verace che è molto più dura. Invece i frizzuli numero 4, i bocconcini di frisella numero 4, sono talmente piccoli, che uno anche se non ha denti o se ne ha la metà, può mangiarla tranquillamente senza bagnarla, e quindi recupera gusti che non c'erano. Poi in ogni caso... sì, sono corollari... i denti sono fatti per mordere e hanno bisogno di mordere per conservarsi; adesso tutte le pappine, tutto molle, i cibi molli, i denti non mordono più niente. I bocconcini di frisella danno il gusto croccante anche a una vellutata, a un brodo, e quindi acquistano quella funzionalità. Ovviamente quello che dico io, non vale per tutti, non vale immediatamente per tutti, ma vale per due categorie: i roditori, diciamo, no? ho dovuto anche studiare i consumatori... il consumatore ideale di friselle è quello che io chiamo roditore, quello che ama il croccante, pesante, e se li mangia così anche senza bagnati, no? anche i grossi si mangia senza bagnati, quindi io li chiamo roditori, c'è questa categoria di roditori e c'è un'altra categoria che adesso mi sfugge, l'avevo individuata qualche giorno fa. Comunque ci sono delle persone che prediligono... ah! e i ragionatori. I ragionatori sulla frisella, infatti i miei più grandi elogi, chi me li fanno? I tedeschi, gli svizzeri, cioè quelli quando mangiano

una cosa, pensano anche! Pensano razionalmente. Dicono: “Ah, finalmente! Queste friselle così buone, ma finalmente si possono mangiare!” Senza pericolo, senza sbagliare la bagnatura. (...) I frizzuli è il termine popolare con cui venivano definiti i frantumi delle friselle che naturalmente si trovavano nelle giare piene di friselle quando ormai volgevano alla fine, no? Prima prendevi le friselle e non potevi prendere i frizzuli che andavano giù, quando arrivavi giù c’era certa quantità di friselle rotte, pezzettini vari, però quelli non erano calibrati, cioè il calibro permette di aggiungerli alle pietanze secondo i tuoi gusti e alcuni calibri sono specialmente, tra virgolette, specialmente adatti a quell’uso. Per esempio per i brodi, tu metti i pezzetti più grossi, più grossolani numero 1, numero 2; per i legumi o per le vellutate metti quelli intermedi e poi gradatamente quelli fini, ma nell’insalata... o per fare la scarpetta, hai mangiato la pastasciutta e vuoi fare la scarpetta con il numero 4 esce fuori una scarpetta croccante che la gente non conosce perché ancora non ha assaggiato i miei frizzuli...»

## GE - GEOREFERENZIAZIONE

<b>GEI - Identificativo Geometria</b>	1
<b>GEL - Tipo di localizzazione</b>	localizzazione fisica
<b>GET - Tipo di georeferenziazione</b>	georeferenziazione puntuale
<b>GEP - Sistema di riferimento</b>	WGS84
<b>GEC - COORDINATE</b>	
<b>GECX - Coordinata x</b>	18.24624
<b>GECY - Coordinata y</b>	40.20828
<b>GPT - Tecnica di georeferenziazione</b>	rilievo tramite GPS
<b>GPM - Metodo di posizionamento</b>	posizionamento esatto
<b>GPB - BASE CARTOGRAFICA</b>	
<b>GPBB - Descrizione sintetica</b>	Google maps
<b>GPBT - Data</b>	2022
<b>GPBU - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://www.google.it/maps">www.google.it/maps</a>

## RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

<b>RIM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
-----------------------------------	--------------------------

### DRV - DATI DI RILEVAMENTO

<b>DRVL - Rilevatore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>DRVD - Data del rilevamento</b>	2022/03/15

### CAO - OCCASIONE

<b>CAOD - Denominazione</b>	Comunicazione su richiesta
-----------------------------	----------------------------

### ATI - ATTORE INDIVIDUALE

<b>ATIR - Ruolo</b>	Agitatore culturale
<b>ATID - Nome</b>	Pellegrino, Giovanni

## DO - DOCUMENTAZIONE

### FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_F015_04
-------------------------------------	----------------------

<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Pratiche alimentari e cucina contadina - Frizzuli. Giovanni Pellegrino durante l'intervista
<b>FTAA - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/03/15
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	ICCD_DEA_PUG_F015_04.JPG
<b>FTAY - Gestione diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html</a>
<b>FTAS - Indicazioni specifiche</b>	Fotocamera iPhone 6S Plus
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_F015_05
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fermo-immagine
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Frizzuli
<b>FTAA - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/03/15
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	ICCD_DEA_PUG_F015_05.jpg
<b>FTAY - Gestione diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html</a>
<b>FTAS - Indicazioni specifiche</b>	Fotocamera iPhone 6S Plus
<b>VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA</b>	
<b>VDCN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_V016_08
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale MOV
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Pratiche alimentari e cucina contadina - Frizzuli
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 10'24". Estratto da 41'19" a 51'43"
<b>VDCR - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2022/03/15
<b>VDCE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>VDCC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>VDCW - Indirizzo web</b>	<a href="https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Puglia">https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Puglia</a>

<b>(URL)</b>	/VIDEO/ICCD_DEA_PUG_V016.mp4
<b>VDCY - Gestione diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio%20ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS. html</a>