



## COMUNICATO CONGIUNTO SUL MISKIGLIO DEL SERRAPOTAMO DELL'8 APRILE 2021

### PRO LOCO TEANA, COMUNE DI TEANA, COMUNE DI FARDELLA, COMUNE DI CHIAROMONTE, PRO LOCO LE TORRI, COMUNE DI CALVERA, PRO LOCO CALVERA, ASSOCIAZIONE LALENTE

Il Miskiglio è il nome che si dà a un insieme di farine (cereali e leguminose) tipiche della Valle del Serrapotamo, territorio appartenente alle regioni agrarie del versante settentrionale del Pollino e della montagna del Medio Agri, che comprende quattro comuni: Teana, Fardella, Chiaromonte e Calvera. Da questo insieme di farine si ottiene un tipo di pasta ricco di storia e di cultura, identitario dei popoli che vivono tali luoghi, ma al tempo stesso povero nella sua composizione. Infatti questo miscuglio ha origine proprio per contrastare la povertà che questi paesi si trovavano a vivere quando la sola farina di semola era un lusso e si aggiungeva ad essa la farina di legumi di cui il territorio abbondava di coltivazione. (*De Vita - Zanini, 2004: 303-304*)

La semola usata era prevalentemente quella ottenuta dal tipico grano tenero (antico), coltivato in questo territorio, cioè la varietà "carosella", mentre per quanto riguarda i legumi, le farine usate erano quelle di fave e di ceci che potevano essere utilizzate insieme o singolarmente, in base alla ricetta tipica di ogni comune. Nella preparazione dell'impasto viene messo per ogni persona "na iunt" di farina (quantità contenuta nell'unione delle due mani), nella proporzione di un terzo di farina di legumi e due terzi di farina di grano tenero. Le farine vengono setacciate direttamente sulla spianatoia, e in seguito viene fatto un buco centrale dove vi si versa l'acqua. Il tutto viene amalgamato fino ad ottenere un impasto omogeneo e non troppo molle. L'impasto viene steso con il palmo delle mani, ricavati dei cilindri, più o meno grandi che vengono strascinati tanto quanto si devono "accupulare" (rivoltarsi) sulla mano. Nasce così "U' Raskatiell".

Il sugo, utilizzato per condire il piatto, deve essere "scind" (acquoso), quasi una zuppa da poter essere mangiata con il cucchiaino o con il pane, composto da olio, aglio, peperone fresco, pomodori freschi o pomodorini; inoltre possono essere fatti anche "sfritti" con aglio, olio e "zafaran pisat" (peperone secco in polvere), in base alla tipicità del comune in cui ci si trova a degustare il piatto.

(*Bove - Galgano et al., 2017 EditricElmes srl*)

Per quanto documentato finora, ci vediamo costretti a prendere le distanze dalle inesattezze commesse sulla manifattura e sul condimento del piatto, riportato dallo chef che ha promosso questo prodotto in modo inadeguato, durante il programma televisivo, andato in onda il 6 Aprile 2021 su Rai Uno "E' sempre Mezzogiorno".

Pur avendo avuto precedenti contatti e avendo mantenuto cordiali rapporti con i comuni della Valle del Serrapotamo, nessuno di questi è stato contattato da parte dello chef al fine di ricevere informazioni per un'ottimale riuscita della puntata. Solo grazie alla sorveglianza che la Pro Loco Teana svolge sulle proprie tradizioni e su come queste vengono divulgate, si è riusciti ad intercettare un post nel quale si pubblicizzava la partecipazione alla trasmissione da parte dello chef. Appena appresa la notizia si è tempestivamente intervenuti inviando tutta la documentazione esplicativa della storia e della composizione del piatto, fiduciosi che tale materiale sarebbe stato accolto ed elaborato al fine di garantire trasparenza e veridicità di informazione e divulgazione della tradizione. Nonostante dalla puntata emerge la volontà dello chef di riproporre fedelmente la ricetta, il risultato è quanto di più lontano dalla tradizione stessa.

La promozione di una tradizione come quella del Miskiglio del Serrapotamo, che è identitaria di un popolo, non può avvenire solo attraverso la menzione dei paesi che la custodiscono, ma deve necessariamente passare attraverso lo studio dettagliato e curato di ogni aspetto che la compone. Solo dopo aver compiuto questi passi è possibile effettuare una eventuale variante o rivisitazione.

### ***Riconoscimenti:***

L' 01 Luglio 2015 è stato registrato il Marchio d' impresa dei Raskatiell di Fardella ed il marchio Sagra dei Raskatiell di Fardella, inoltre il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha inserito i Raskatiell di legumi di Fardella e la Sagra dei Raskatielli di Fardella nella lista dei PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI della regione Basilicata (PAT) con DM n. 350/ 1999.

Il 12 Marzo 2019 (GU Serie Generale n.60 del 12-03-2019 – Suppl. Ordinario n. 9) il Raskatiello di Miskiglio di Teana è stato inserito nell'elenco dei PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI italiani (PAT), con DM n. 350/ 1999, istituito dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf) che ha anche il compito di promuoverne la conoscenza a livello nazionale e all'estero.

Diffidate dalle imitazioni, potete conoscere la vera storia del Miskiglio del Serrapotamo e gli eventi ad esso correlati a:

Teana: <http://prolocoteana.it/>; <https://www.facebook.com/TeanaProloco>;

Fardella: <https://www.visitfardella.it/>; <https://www.facebook.com/comunedifardella>;

Chiaromonte: <http://chiaromonte.gov.it/hh/index.php>; <https://www.facebook.com/prolocoletorri.it>;

Calvera: <https://comune.calvera.pz.it/webcalvera/site/calvera>; <https://www.facebook.com/prolococalvera>;  
<https://www.facebook.com/LaLenteOnlusa>;

Aderiscono a tale iniziativa:

Pro Loco Teana APS

Comune di Teana

Comune di Fardella

Comune di Chiaromonte

Pro Loco Le Torri

Comune di Calvera

Pro Loco Calvera

Associazione La Lente