

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

### FARINA DI MISCHIGLIO

<b>Area di produzione:</b>	Nei comuni del Serrapotamo (Calvera, Chiaromonte, Castronuovo S.A., Carbone per la produzione della farina di mischiglio tradizionale - Fardella, Teana per la produzione di farina di fave).
<b>Materie prime:</b>	<b>Farina di mischiglio tradizionale</b> (Ceci bianchi, orzo, favino con aggiunta di grano tenero di carosella e grano duro della varietà cappelli); <b>Farina di mischiglio solo fave</b> (fave con aggiunta di grano tenero della varietà carosella e grano duro della varietà cappelli).
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Molino, macchina per la setacciatura, miscelatore.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	<b>Farina di mischiglio tradizionale</b> (si esegue la cernita a mano delle fave e dei ceci con successiva macinatura e setacciatura del prodotto. Successivamente si aggiunge la farina di grano tenero della varietà di "carosella" e di grano duro della varietà "senatore cappelli". Il tutto si miscela con le seguenti proporzioni 1/3 di mischiglio (Orzo 35% - Favino 45% - Ceci bianchi 20%), 1/3 di grano tenero e 1/3 di grano duro. <b>Farina di mischiglio di fave</b> (si esegue la cernita a mano delle fave con successiva macinatura e setacciatura del prodotto. Successivamente si aggiunge la farina di grano tenero della varietà carosella e di grano duro della varietà cappelli. Il tutto si miscela nella proporzione di 1/3 per ogni componente).
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Farina di mischiglio di fave leggermente più scura dal colore giallo/avana chiaro. Farina di mischiglio tradizionale dal colore ambrato. Le due farine si adattano alla produzione di pasta.
<b>Periodo di produzione:</b>	Il prodotto si trova per tutto l'anno.
<b>Riferimenti storici:</b>	-Farina utilizzata per la preparazione della pasta già nell'antica contea di Chiaromonte e nei marchesati di Caldera Favella e Teana. Pasta già documentata nel tardo Rinascimento. Rappresentava la pasta dei contadini che non potevano permettersi l'acquisto della

AL

semola, assai cara per le loro tasche: ne mettevano un poco nella preparazione del mischiglio, giusto per avere quel minimo di glutine che serviva a tenerla compatta. L'area, un tempo molto depressa, ha conservato la consuetudine di questa fino agli anni '50 del Novecento, quando il benessere ha fatto mettere nel dimenticatoio tutto quello che nel cibo sapeva di povertà e indigenza.

- Sagra del Mischiglio: Fardella 18 agosto di ogni anno; Teana 10/20 agosto di ogni anno.

- Disciplinare Tecnico per la certificazione della "Mischiglio".

- Alla ricerca del Buono – Guida ragionata ai prodotti e alle aziende del Parco del Pollino.

- Guida al Parco Nazionale del Pollino e ai Prodotti Certificati.

- Atlante della tavola – Federico Valicanti.

- Cucina italiana – Aprile 2007.

- Il Quotidiano della Basilicata – Maggio 2007.

REGIONE  
BASILICATA