

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

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

LA STRAZZATA

Area di produzione:	Stagliuzzo (Avigliano).
Materie prime:	Farina di grano duro, farina di grano tenero, acqua, pepe, sale e lievito naturale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Spianatoia, contenitore per la lievitazione, canovacci, pala rotonda.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Mescolare la farina con acqua tiepida per ottenere un impasto né troppo duro né troppo molle.</p> <p>Inserire all'interno il pepe in polvere, il sale e il lievito naturale ed impastare molto bene per amalgamare il tutto.</p> <p>Far lievitare in un contenitore per circa un'ora. Successivamente tagliare l'impasto formando delle palline e metterle all'interno di alcuni canovacci per un'altra lievitazione di un'ora.</p> <p>Infine prendere le palline di pasta e metterle su una pala tonda per formare una focaccia con al centro un buco. Infornare per 10/15 minuti.</p> <p>La strazzata, secondo la tradizione, viene farcita con prosciutto crudo e provolone ma nella sua rivisitazione anche con i peperoni, la frittata e la frittata con i peperoni.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locali freschi e asciutti.
Caratteristiche del prodotto finito:	Forma circolare con al centro un buco, colore "paglierino".
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Il nome deriva dal gesto di "strappare con le mani" a forma di triangolo la focaccia che si presenta circolare. La "Strazzata" appartiene ad una delle più genuine tradizioni aviglianesi. Fino agli anni 80 era consuetudine servirla in occasione di matrimoni soprattutto nel mondo contadino. Le donne e tutti i parenti preparavano questo delizioso panino che veniva offerto a tutti gli invitati, accompagnandolo con dell'ottimo vino locale.

ALSIA



**REGIONE
BASILICATA**