

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

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

POLENTA DI NEMOLI

Area di produzione:	Comune di Nemoli.
Materie prime:	Farina di mais della varietà locale "Trecchienieddre", pancetta, peperone secco, olio di oliva, sale, strutto, salsiccia locale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Pentola di rame, mestolo di legno, spago.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Preparazione polenta: si versa gradualmente la farina di mais della varietà "Trecchienieddre" nell'acqua calda e si gira continuamente con il mestolo di legno; a cottura ultimata la polenta viene riposta in un "lenzuolo" perché si assesti e si raffreddi per circa 1 ora; una volta raffreddata la polenta viene tagliata in tanti pezzetti con lo spago e viene condita con il "sugo".</p> <p>Preparazione sugo: si fanno soffriggere insieme pancetta, sugna e olio, si aggiunge la polvere di peperone secco, si taglia la salsiccia a cubetti e si lascia rosolare insieme a olio e sugna.</p> <p>Variante della polenta di Nemoli: "Frascatola" o "Fraskatele": al condimento tipico della polenta di Nemoli si aggiungono i prodotti che la stagione di volta in volta offre (peperoni freschi fritti, patate, pomodoro fresco).</p>
Caratteristiche del prodotto finito:	La polenta si presenta di colore giallo vivo, soffice e senza grumi.
Periodo di produzione:	<p>La Polenta di Nemoli viene preparata dai maestri "polentari" solo il martedì dell'ultimo giorno di carnevale in occasione della sagra della polenta che si svolge a Nemoli.</p> <p>La "Frascatola" si prepara per tutto l'anno nelle famiglie della Valle del Noce.</p>
Riferimenti storici:	<ul style="list-style-type: none">- Storia della Polenta di Nemoli a cura di Salvatore Lovoi.- "Alla tavola del Vescovo, pranzi per un giorno di festa" e "Nemoli tra storia e leggenda" di Giovanni Ferrari.- Palazzo Filizzola di Celeste Pansardi e Salvatore Lovoi.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Feste e sagre di Puglia e Basilicata di Vittorio Stagnanti.- Atlante della tavola della Provincia di Potenza a cura di Federico Valicenti. |
|--|---|

