

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

Tipologia: *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

RAPPASCIONA DI VIGGIANELLO

Area di produzione:	Comune di Viggianello (PZ).
Materie prime:	Fagiolo bianco, mais, cereali, (grano tenero), olio di oliva, pancetta, aglio o cipolla, peperone macinato.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Pentole, "pignata" padella, mestolo, cucina a legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Mettere a bagno separatamente i legumi il giorno prima. Unire il tutto in una pentola e lasciar cuocere per 30 minuti circa. Il mais ha bisogno di 30 minuti di cottura in più pertanto va cotto separatamente. Soffriggere in olio extra-vergine di oliva la pancetta tagliata a cubetti, l'aglio, la cipolla e il peperone macinato ("zafarano pisatu"). Aggiungere i legumi e i cereali al soffritto e salare.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Contenitori di terracotta o in acciaio in frigo da conservare per alcuni giorni.
Caratteristiche del prodotto finito:	Piatto della tradizione contadina. Primo piatto che secondo la tradizione veniva preparato la vigilia di Capodanno e si condiva il giorno successivo per essere consumato come segno di buon auspicio e prosperità per tutte le famiglie.
Periodo di produzione:	Notte di San Silvestro .
Riferimenti storici:	Pubblicazione- Viggianello "Territorio e gastronomia"- 2002; Il Sagra della "Rappasciona"; Disciplinare tecnico di produzione "Rappasciona" approvato dall'Ente Parco Nazionale del Pollino.