

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

Tipologia: *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

RISCIOLA

Area di produzione:	Agro di Potenza.
Materie prime:	Grano tenero, dai semi più o meno allungati, benvestiti e per questo, molto resistente, di colore tra il giallo e il bianco. E' una pianta che non assume grande sviluppo in altezza, ha foglie un po' larghe, culmo abbastanza spesso e resistente, spiga di medio sviluppo con 4 a 6 file di spighette, spighette un po' lasche, glume lisce, di colore rosso a maturità, grano più o meno intensivamente colorato, a frattura farinacea. D'inverno acquista poco sviluppo: prende d'un tratto sviluppo rapido a stagione inoltrata.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Normali attrezzi agricoli.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Si eseguono le normali tecniche di coltura della specie.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Per la conservazione dei prodotti finiti si usano locali asciutti ed areati.
Periodo di produzione:	Ottobre – agosto.
Riferimenti storici:	<p>Prodotto storicamente legato alla cultura e alla cucina potentina che con la farina prodotta da questo grano produceva il pane cosa confermata dalla memoria storica delle persone anziane del territorio.</p> <p>La coltivazione della risciola in Basilicata è riportata in scritti del 1803 – 1806 di Nicola Columella Onorati – “Delle cose rustiche ovvero dell'agricoltura teorica trattata secondo i principi della chimica moderna”, Napoli tomo V p. 151, o nell'inchiesta promossa da Gioacchino Murat nel 1811, o sul manuale HOEPLI pubblicato nel 1914 e curato da Eugenio Azimonti.</p>