

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

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

SHTRIDHLA

Area di produzione:	Comune di San Costantino Albanese (PZ).
Materie prime:	Farina di carosella mista, semola di grano duro, acqua, olio extravergine di oliva, uova e sale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	“Ksistra (paletta di ferro per il taglio della pasta”, “ druga (matterello)”, “ shkanatur (tavolo di lavorazione)”.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Si impasta la farina con acqua tiepida, uova, olio e sale in modo che il tutto venga amalgamato e ben lavorato. Successivamente, l'impasto viene diviso in quattro parti, ogni parte si lavora per formare una focaccia con un buco in mezzo. Si stende sullo “ SHKANATUR ” aggiungendo un po' di farina e con le mani chiuse a pugno, una dietro l'altra, si lavora fino a quando l'assottigliamento non raggiunge le dimensioni volute. In seguito al processo di lavorazione il prodotto assume la forma a mò di bastoncino, tipo matassa, di circa 20/30 cm. di lunghezza. Si rende necessario bagnarsi continuamente le mani per evitare la formazione della crosta. L'impasto ottenuto deve riposare per circa 1 ora. In alcuni casi si usa aggiungere il riso o la patata per rendere l'impasto morbido.
Caratteristiche del prodotto finito:	Prodotto da consumarsi fresco, della tradizione arberëshe consumato nei giorni di festa e di domenica.
Periodo di produzione:	Il prodotto si trova tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Pasta tipica della cucina arberëshe tramandata fin dall'insediamento di San Costantino da parte di alcuni profughi albanesi nel 1534 provenienti da Corone, cittadina della Morea occupata dai Turchi. Prodotto denominato “Pasta dei poveri” sia per i suoi ingredienti poveri che venivano regalati dalle famiglie nobili ai contadini che per la velocità con cui le casalinghe preparavano la pasta per la cena dopo i lavori in campagna. (Nota storica a cura di Iannibelli Renato).