

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

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

U' PASTIZZ RTUNNAR

Area di produzione:	Comune di Rotondella (MT).
Materie prime:	Carne e grasso di suino, uova, formaggio, aromi vari (prezzemolo, sale e pepe), olio, farina di grano duro, sugna (strutto), acqua.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Spianatoio, coltello, forchetta, cucchiaio, matterello, forno a legna.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il "pastizz" è un calzone ripieno di carne, a volte aromatizzato, che viene cotto nel forno a legna.</p> <p>È preparato utilizzando alcune parti di carni fresche di suino disposte proporzionalmente per ricreare particolari sapori.</p> <p>Il ripieno: le parti di carne suina scelta devono essere tagliate a piccoli pezzetti con il coltello. La grandezza dei pezzi di carne è variabile. A questa operazione segue l'aggiunta di sale e degli altri ingredienti: uova, formaggio, prezzemolo tritato, pepe, sale ed un goccio d'olio.</p> <p>Per la pasta: 1 kg di farina di grano duro, 3 cucchiai di strutto (sugna), un bicchiere d'acqua, sale.</p> <p>Impastare il tutto e far riposare per un'ora, quindi stendere la pasta con un matterello formando dei dischi dal diametro di 20 cm circa; riempire con il composto a metà e poi rivoltare su se stessi i bordi per richiuderlo e bucherellare con la forchetta il dorso; infine, spennellare con l'uovo sbattuto e infornare a 180 °C.</p>
Caratteristiche del prodotto finito:	Il prodotto finito è un calzone di dimensioni comprese tra i 10 ed i 20 cm di lunghezza e 10-12 nella massima larghezza di colore giallo-bruno con riflessi dorati.
Riferimenti storici:	<p>In passato, considerando anche lo scarso utilizzo di carni da parte delle popolazioni per tutto il '700 e l'800, la sua preparazione era legata a pochi momenti particolari dell'anno: l'uccisione del maiale, la Pasqua e la festa di Santa Maria d'Anglona ('A Maronna 'RaGnone), agli inizi di settembre.</p> <p>A dare una notizia certa sulla particolarità del "pastizz" rotondellese (Rtunnar) è Giuseppe Nicola Molfese che lo cita nel volume "Ceneri di civiltà contadina in Basilicata", uscito nella Collana di Cultura Lucana curata da Adalgisa e Pietro Borraro per Congedo editore (Galatina) nel 1978, al termine di una ricerca ultraventennale avviata intorno agli anni '40.</p> <p>Il "pastizz" rotondellese indicato dal Molfese viene preparato con</p>

carne di agnello e si riferisce -in modo specifico- al periodo delle feste pasquali.

ALSIA

