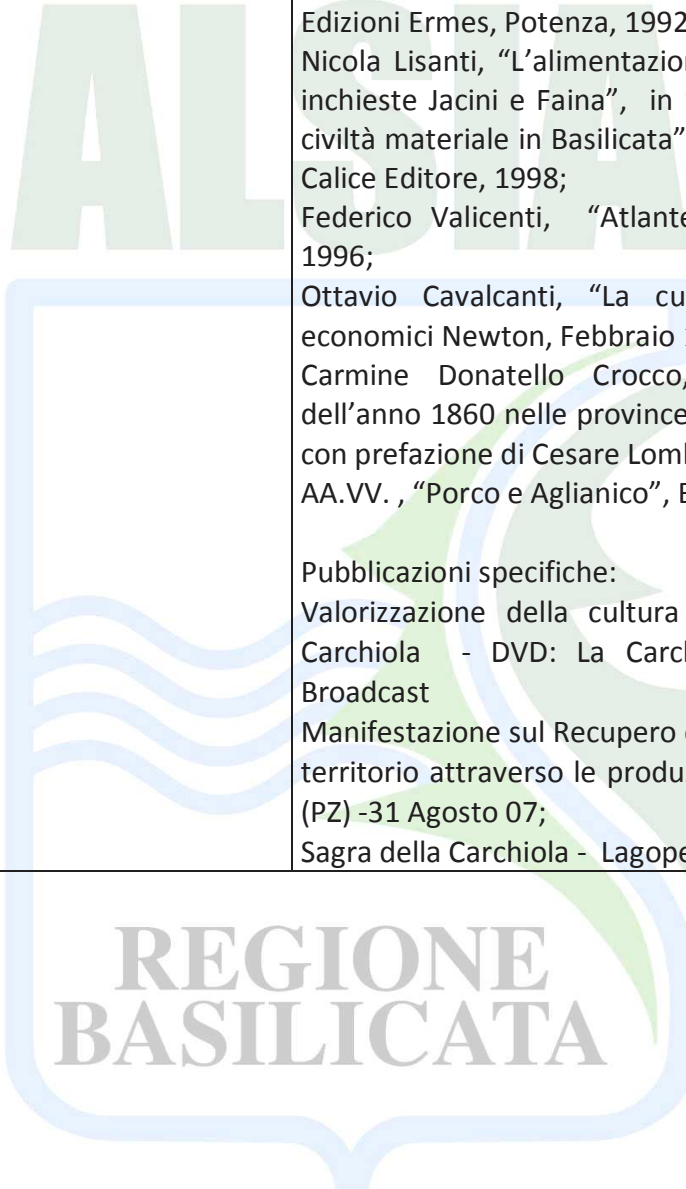


## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

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

### CARCHIOLA

<b>Area di produzione:</b>	Comunita' Montana Alto Basento.
<b>Materie prime:</b>	Farina di mais bianco locale, acqua.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Spianatoia di legno, radimadia ( rasulecchia), graticola circolare.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Dal mais bianco locale, coltivato in asciutto nelle zone montane nel periodo primaverile estivo si ottiene, attraverso la molitura, spesso con mole in pietra alimentate ad acqua, una farina adatta alla produzione di una focaccia così ottenuta: si dispone sulla spianatoia di legno la farina a fontana e si versa acqua bollente, s'impasta con l'aiuto di una radimadia ( rasulecchia). L'impasto così ottenuto si riduce ad una schiacciata circolare con spessore di circa un centimetro, si poggia quindi su una graticola circolare ruotante su un perno e si cuoce sulla brace del focolare in pochi minuti, facendo attenzione a non bruciarla.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Locale fresco.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Si tratta di una focaccia azzima ottenuta con farina di mais bianco locale cotta sulla brace che si accompagna a minestre calde ottenute con prodotti locali ( cicorie, patate, rape fagioli, verza, cipolla, scarola, ecc.) e a primi piatti tipici ( cavatelli aperti "Cautarogn" con sugo di pomodoro).
<b>Periodo di produzione:</b>	La farina si ottiene dalla granella dell'anno raccolta a fine estate essiccata e conservata, che di volta in volta viene macinata. Il prodotto si trova così disponibile per tutto l'anno.
<b>Riferimenti storici:</b>	Maurizio Restivo, " La gastronomia lucana", riproduzione facs. di parte del vol. 3 di "Le cucine della memoria", Roma, 1995; Maurizio Restivo, " La cucina della memoria", Edizioni Ermes, Potenza, 2000; Antonio Capano, " Per una storia dell'alimentazione in Basilicata", in "Bollettino storico della Basilicata", Roma, n. 5, (1989); Leonardo Allegretti, Maria Schirone, "Il piatto lucano sulla tavola e nella storia", RCE Edizioni, Napoli, 1998; Leonardo Allegretti, Mario Romeo, "Quello che passava il convento", RCE Edizioni, Napoli, 2000; Tommaso Pedio, " La statistica murattiana del Regno di Napoli", La nuova libreria di Vito Riviello, Potenza, 1964;

	<p>Luigi Telesca, "Glossario etimologico del dialetto aviglianese", Edizioni Ermes, Potenza, 1992;</p> <p>Nicola Lisanti, "L'alimentazione dei contadini negli anni tra le inchieste Jacini e Faina", in "Lo sgomento del quotidiano, La civiltà materiale in Basilicata", a cura di Enzo Persichella, vol. II, Calice Editore, 1998;</p> <p>Federico Valicenti, "Atlante della tavola", Edizioni Librare, 1996;</p> <p>Ottavio Cavalcanti, "La cucina della Basilicata", Tascabili economici Newton, Febbraio 1999;</p> <p>Carminè Donatello Crocco, "Le rovine del brigantaggio dell'anno 1860 nelle province meridionali", in "Il Brigantaggio", con prefazione di Cesare Lombroso, Aversa 1907;</p> <p>AA.VV. , "Porco e Aglianico", Basilicata Editrice, Matera, 1984.</p> <p>Pubblicazioni specifiche:</p> <p>Valorizzazione della cultura e dei prodotti tipici lucani: la Carchiola - DVD: La Carchiola - Edizioni Video Systems Broadcast</p> <p>Manifestazione sul Recupero e valorizzazione della cultura di un territorio attraverso le produzioni tipiche: la Carchiola - Filiano (PZ) -31 Agosto 07;</p> <p>Sagra della Carchiola - Lagopesole – Avigliano (PZ).</p>
--	--