

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Rascatielli di mischiglio

di Raffaele Miraglia



Quando da bambino, e poi da ragazzino, trascorrevo il mese di agosto a Chiaromonte, mia zia Giovanna preparava la pasta fresca fatta in casa sullo shkanatur e la cucinava in un gran pentolone nero appeso a un gancio del caminetto.

Quel pentolone sopra le fiamme era per me qualcosa di esotico. Strana era anche la pasta. Ero abituato a quella secca che nel Veneto mia madre portava in tavola. La consistenza e il sapore di quella di mia zia erano diversi e anche le forme erano un'altra cosa.

Innanzitutto c'erano i rascatielli, che mio padre chiamava anche strascinati. Delle sorte di orecchiette, più grandi, oblunghe e aperti. E immancabilmente, una volta alla settimana, apparivano nella variante dei rascatielli di mischiglio. Questa è una pasta tipica di quattro paesi lucani, Calvera, Teana, Fardella e Chiaromonte, quattro paesi racchiusi in un fazzoletto di terra (i più lontani fra loro distano 17 chilometri) e con la caratteristica di avere un affaccio sul Serrapotamo, fiume che confluisce nel Sinni poco prima di Senise. Qualcuno allarga anche ai paesi di Carbone e Castronuovo il territorio tipico (aggiungiamo due o tre chilometri di distanza).

Ricordo bene quella pasta dal colore marroncino. Non so quale fosse la composizione della farina che adottava mia zia, ma probabilmente si trattava di un misto di farine di ceci, orzo e favino o fave (1/3) mischiate alla farina di grano tenero (1/3) e a quella di grano duro (1/3). La variante di un misto di un terzo di farina di fave e due terzi di farina di grano tenero è tipica, infatti, di Fardella e Teana. Secondo alcuni fu inizialmente cibo di conti e marchesi per diventare in seguito un cibo popolare, visto che i contadini di grano non ne avevano abbastanza e, gioco forza, dovevano allungarlo con qualcosa di più povero. Secondo altri fu da subito un cibo da poveri. Se è vero, come ho letto, che si trovano tracce scritte del mischiglio sin da prima del '600 propendo per la prima tesi perché di cose dei poveri a quel tempo non si scriveva, tantomeno se si trattava di cibo, tantomeno se si trattava di contadini lucani.

Secondo la tradizione venivano conditi con peperoni cruschi (famosi ed eccellenti quelli di Senise) e cacioricotta, ma mia zia

Giovanna li condiva sempre e solo con una salsa di pomodoro piuttosto lenta. Nel mio ricordo vi erano solo foglie di basilico, mentre ora lo chef Federico Valicenti del Luna Rossa di Terranova del Pollino propone la ricetta dei *Cavatelli di mischiglio della Contea di Chiaromonte alle cinque erbe*, con basilico, menta, prezzemolo, cime di sedano e finocchietto. Chissà cosa avrebbe detto mia zia se fosse venuta a sapere che un giorno il mischiglio sarebbe stato inserito nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Vedere, per credere, il Decreto 07.02.2019 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 12.03.2019. Si sarebbe certamente domandata che bisogno c'era di fare un simile elenco, ma poi ne sarebbe andata fiera, se non altro per una ragione campanilistica. Adesso ci si rimetteva alla pari con i Rascatielli di Legumi di Fardella che erano già stati inseriti nell'elenco con tanto di descrizione del sugo con cui condarli (a base di olio, aglio, peperoni verdi, pomodoro, basilico).

Probabilmente, per festeggiare, avrebbe stappato una delle sue bottiglie e avrebbe sorriso con sufficienza davanti a quella che è oggi la riscoperta del vitigno Guarnaccino Rosso, tipico del solo territorio di Chiaromonte. Anche questo vitigno è da qualche anno entrato nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Viti del Registro del Ministero delle Politiche Agricole. E c'è chi propone il proprio Recept rosso El, prodotto con sole uve di questo vitigno ed elevato in legno, tra barriques e tonneaux, al costo di ben 22 euro la bottiglia. Mia zia se lo produceva in casa in semplici botti e con risultati, devo ammettere, discontinui e, comunque, mai all'altezza dei suoi ottimi rascatielli.

Magari, avrebbe anche sfornato qualche suo dolcetto aromatizzato con il liquore al sambuco di Chiaromonte, l'unico liquore della Basilicata che si può fregiare del titolo PAT (altro che Amaro Lucano!).

Quando tornerò da quelle parti, state sicuri che non mi farò certo mancare un piatto abbondante di rascatielli di mischiglio, una bottiglia di vino prodotto con sola uva Guarnaccino Rosso e un biscotto al liquore al sambuco di Chiaromonte. Sarà un modo di onorare la buona tavola e ricordare il sorriso di mia zia Giovanna.

PAT Basilicata 2019