

23 Giugno 2014

Il Pastizz di Rotondella: tutto il sapore della Lucania in una mezzaluna di grano duro

A raccontarci la storia di questo originale prodotto è il giovane Nivardo Suriano, laureato in Beni Enogastronomici e Corsista del Master COMET







Le Lamie di Bitonte



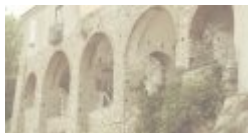
Questo divertente scatto progettato da Nivardo Suriano e firmato dal photoreporter parmigiano Edoardo Fornaciari fa parte della *never ending gallery* inaugurata in occasione di Cibusland 2014 "Selfie: Express your Food Identity".

La gallery, curata dalla docente Elena Fava e dalla Coordinatrice Costanza Ferrarini e fa parte del macroprogetto *Sentieri Aperti* ideato dal Master COMET.





Il Marchio del Prodotto è stato ideato dallo Studio Linearte che ha messo in luce la corrispondenza tra la topografia del paese di Rotondella e la forma a mezzaluna del Pastizz.





Pastizz R?Tunnar: pronunciare questo nome non è semplice, ma l'espressione dialettale chiarisce il legame tra cucina e territorio di cui gli abitanti di Rotondella vanno molto fieri. Le famiglie del **paese si tramandano la ricetta del Pastizz da generazioni** e questo prodotto da forno è stato riconosciuto come PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) dal Ministero delle Politiche Agricole.

La sua forma caratterizzata dal bordo ondulato richiama la topografia semicircolare del borgo. Il *Pastizz* è talmente identificativo al punto da costituire la radice dell'epiteto 'Pastizzari' con il quale vengono affettuosamente soprannominati gli abitanti di Rotondella.

Si presenta come **una sfoglia di grano duro ripiegata su se stessa** fino a formare una mezza luna perfetta, dal colore dorato che richiama la tonalità delle spighe di grano che in estate ricoprono le colline materane.

Per il ripieno viene invece utilizzata carne tagliata a piccoli pezzi e condita con uova, formaggio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, pepe e sale. Tradizionalmente la tipologia di carne del ripieno del *Pastizz* era legata a tre momenti particolari dell'anno: l'uccisione del maiale (carne di maiale), la Pasqua (carne di capretto o agnello) e la festa di Santa Maria d'Anglona - inizio settembre (carne di tacchino o pollo). Oggi si tende a utilizzare soprattutto la carne suina, più saporita e apprezzata dai consumatori.

La friabile mezzaluna di Rotondella vanta un equilibrio perfetto di proteine e carboidrati e **può considerarsi pertanto un pasto sano e completo**. Prestandosi ad essere consumato anche in modo rapido e informale, durante escursioni, viaggi o camminate, **è molto in voga tra gli 'street food' locali**. In un contesto 'Glocal', sarebbe più corretto parlare di 'strìttele food', dove per 'strìttele' s'intendono in dialetto rotondellese le viuzze molto strette del centro storico che si insediano tra le case disposte a spirale sul cucuzzolo collinare.

Per chi fosse curioso e volesse venirci a trovare nel borgo di Rotondella [1], sarà interessante sapere che da circa un anno è stata istituita ufficialmente la *Sagra del Pastizz*, che si svolge ogni anno nel mese di Agosto. Rotondella è inoltre la meta ideale per chi ama la cucina tradizionale, il mare, la vita rurale e il turismo sostenibile.

Potrebbe interessarti anche

Parma-Food Valley: cresce il sistema dei musei [2]

Master Comet: il food è il lavoro del futuro [3]

Links

[1] <http://www.comune.rotondella.mt.it/>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/parma-food-valley-cresce-il-sistema-dei-musei>

[3] <http://www.territori.coop.it/cultura/master-comet-il-food-%C3%A8-il-lavoro-del-futuro>