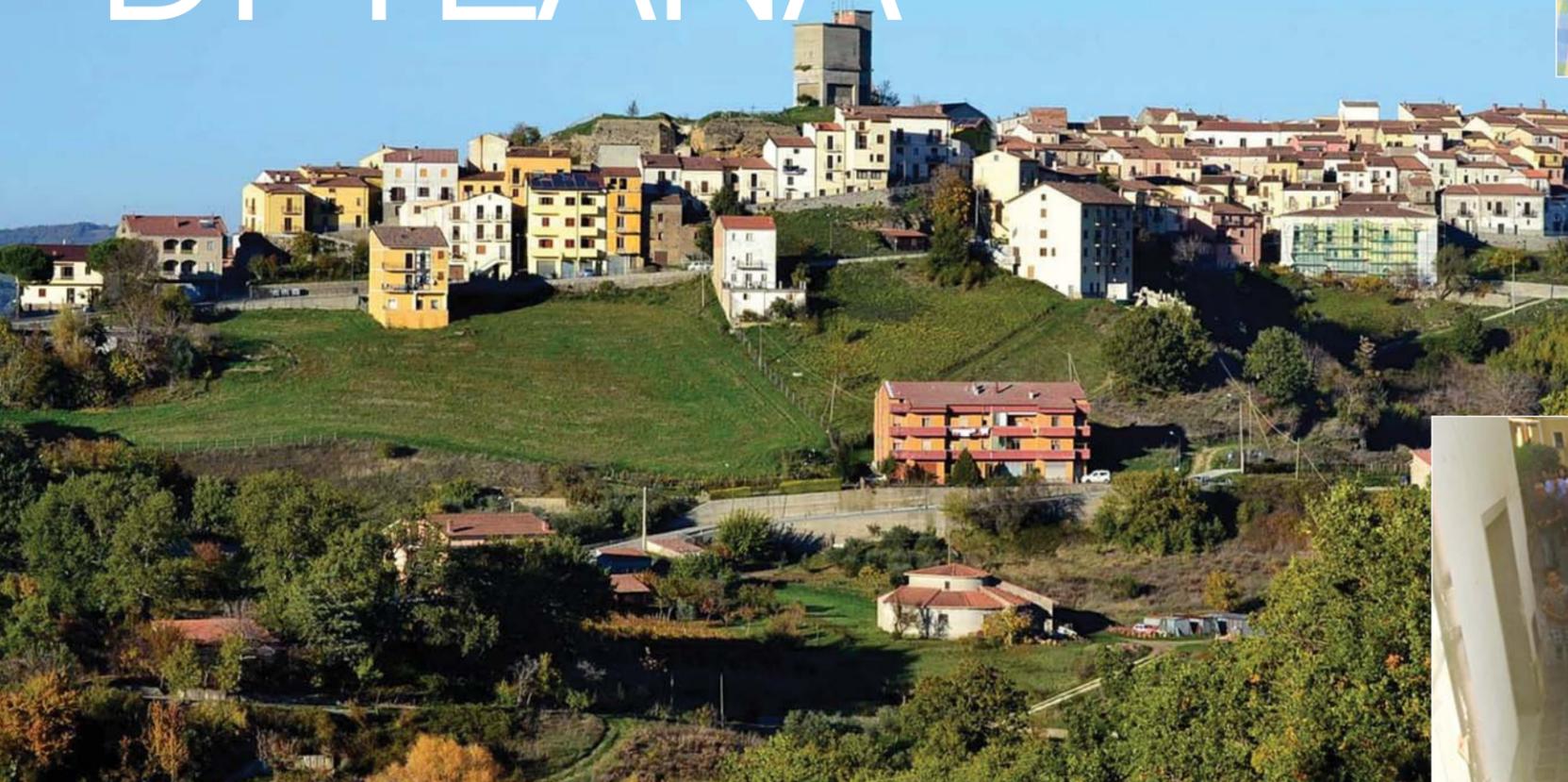


IL MISCHIGLIO DI TEANA



Vecchio mulino di Teana



Ettore BOVE
ed Elena ROMANO

affermato scultore dopo, noto internazionalmente come Marino di Teana, e di Giuseppe Domenico Cestoni, giurista, medico e insigne agronomo, vissuto nella prima metà dell'Ottocento, autore di un innovativo, per quei tempi, trattato di agricoltura pubblicato nel 1843. Estesa su poco meno di duemila ettari, questa piccola comunità lucana del Serrapotamo, abitata da appena seicento persone, è depositaria di un singolare piatto di pasta casalinga, conosciuti alle genti del posto semplicemente come "raschkatielli" e ai moderni "gourmet" come "Mischiglio di Teana", ottenuto, nel rigoroso rispetto di tradizioni contadine dalle forti valenze religiose, impastando farina di grano tenero e di fava (*Vicia faba*), la leguminosa, ricca di proteine e fibre alimentari,

adorata da egiziani e romani ma fortemente disprezzata dalla scuola pitagorica. Esso è da collocare nella vasta famiglia dei "mischigli", i tradizionali miscugli di farine tipici del Pollino. Purtroppo, la tradizionale combinazione teanese di sfarinati conserva la particolarità di essere una "pasta fatta in casa fortificata" non solo da elementi tangibili (farina di fava) ma anche da componenti immateriali riconducibili allo spettacolare "ballo delle gregne" che l'8 e il 9 agosto di ogni anno vede, per le vie del paese, in occasione dei festeggiamenti di Sant'Antonio e della Madonna delle Grazie, donne impegnate a trasportare delle vere e proprie opere d'arte realizzate, con maestria, intrecciando spighe di grano selezionate nel corso della mietitura e conservate per alcuni giorni nell'acqua.

In considerazione del forte senso di appartenenza di tutti i teanesi a questa straordinaria ricorrenza religiosa, si ricava che al frumento spetta il ruolo fondamentale nel delineare non solo la bontà ma anche la ricchezza simbolica del classico "piatto di raschkatielli". Del resto, all'inizio della dominazione borbonica, Teana costituiva, nell'ambito del ripartimento di Tursi, un possedimento feudale del marchese Messanelli al quale, come si rileva dalla Relazione sulle condizioni della Basilicata, curata dal materano Gaudio nel 1736, gli abitanti erano tenuti a versare anche "la summa di tomoli 600 incirca di grano l'anno". Occorre sottolineare che si tratta di un quantitativo ragguardevole (sui 250 quintali) poiché rimane difficile, in quell'epoca, pensare, nel Serrapotamo, a rese dei

cereali panificabili superiori a cinque volte il seme impiegato (circa 10 quintali per ettaro). E' interessante altresì notare che nella relazione commissionata dai reali borbonici a Gaudio, il pagamento delle rendite in grano alle famiglie nobiliari risulta registrato solo in un numero limitato di casi. E' probabile, perciò, che a quei tempi il marchesato di Teana costituisse un piccolo granaio importante nelle aree montane della Basilicata. Non è da escludere, trattandosi di un ambiente montano, che ad essere coltivati, quasi certamente in rotazione con la fava, fossero i frumenti individuati, alla fine del '700, dallo storico napoletano Galanti, come "Caroselle", le cultivar in grado di "sopravvivere ai rigori invernali". Ad avvalorare l'esistenza di questo scenario cerealicolo nella "Terra della Teana", pre-

sumibilmente non molto diverso, almeno sotto l'aspetto varietale, da quelli dei paesi vicini, rimane la puntuale descrizione del frumento "Carosella" che ne fa, quasi mezzo secolo dopo Galanti, proprio l'eclettico teanese Cestoni nel suo trattato di agricoltura. L'illustre agronomo, infatti, si sofferma sulla "Carosella", e non sulle "Caroselle", dando l'impressione che stesse parlando proprio del frumento coltivato a Teana, individuandola nella specie "Triticum album", e descrivendola come "grano gentile, spiga bianca senza reste, ama terreni leggeri e freddi, dà pane più bianco, più leggero, più gustoso di altri grani. Ve n'è una sola varietà che porta poche e corte creste". Nel soffermarsi sull'altro componente dei "raschkatielli", la fava, Cestoni ne parla



come di un legume adatto per "una specie di polenta detta favarella o favetta e se ne può fare anche mescolanza col pane, o vi si ingrassano i porci: la fava minuta è ottima a nutrire il grosso bestiame". Come si nota, l'agronomo teanese fa riferimento al pane ma non a miscugli di farine che portino ad immaginare l'esistenza dei "raschkatielli" a quei tempi. Di conseguenza, vi è da pensare che aggiungere farina di fava a quella di grano, sicuramente di "Carosella", per "fare la pasta", diventi pratica abitudinaria solamente nei decenni successivi la pubblicazione del trattato di agricoltura, quando, con la crescita della popolazione, la disponibilità di cereali per l'alimentazione umana si contrae. Si deve altresì presumere che il contributo della farina di fava alla formazione dell'impasto destinato a diventare pasta, o pane, nelle famiglie contadine variasse in funzione dell'andamento del raccolto del grano. Da qui il nome di piatto povero rifilato dalla classe borghese pure al "Mischiglio di Teana" e che si è portato dietro fino a qualche decennio fa.

Oggi, le cose stanno in maniera molto diversa. Per intanto vi è da sottolineare che i "raschkatielli" che compaiono, non più solo nelle festività, sulle tavole dei teanesi identificano un piatto rigorosamente a chilometri zero. E', in sostanza, un piatto ecosostenibile visto che nel processo produttivo la farina di un frumento tenero antico come la "Carosella", tuttora coltivato in alcune zone appenniniche meridionali e presente un po' ovunque nel Pollino, si ritrova a convivere con quella di una proteaginoso. E' opportuno rilevare che la tipicità della farina ottenuta dal grano "Carosella" coltivato nel Pollino è tutelata da un disciplinare di produzione e inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della Basilicata.

A Teana, le due piante erbacee si coltivano, in avvicendamento, prevalentemente dalla zona più bassa di Pantoni ma le varianti dell'ecotipo di frumento presente, che la popolazione locale distingue, in base al colore della spiga, a pelo bianco, normale e rossa, si spingono in alto fino alla contrada Monte. Si tratta, tra l'altro, di un piatto

sicuramente poco costoso, sebbene completo sotto il profilo nutrizionale. Nei mulini della zona, infatti, la bianca farina di "Carosella" spunta un prezzo di appena 1 euro a kg, mentre quella grigiastro di fava si mantiene sui 2 euro a kg. D'altronde, anche i prezzi degli ingredienti usati per condire la pasta non sono da considerarsi inaccessibili poiché ad essere coinvolti sono i tipici prodotti dell'orto. In particolare, oltre all'olio extravergine d'oliva, nel condimento rientrano aglio, pomodori, non sempre pelati, peperoni, polvere di peperoncino o di peperone e basilico.

Si è osservato che per preparare un classico piatto di "raschkatielli" per quattro persone occorrono tre pugni di farina di "Carosella" (300 g) e uno di farina di fava (100 g). Vi è da tener presente che il rapporto tra le due farine è indicativo poiché non mancano situazioni in cui si accresce il peso della farina di fava per ottenere pasta più scura. La preparazione inizia setacciando e mescolando sulla spianatoia le due farine. Dal miscuglio ottenuto si ricava un buco centrale in cui si versa dell'acqua e s'inizia ad impastarlo con le mani. Di tanto in tanto si aggiunge acqua e si maneggia con forza per una decina di minuti. Dalla lavorazione si ottengono cinque cilindri ognuno dei quali si trascina più volte con le dita. Da ogni pezzo cilindrico si ottengono, dopo una lavorazione di circa cinque minuti, quattro bastoncini lunghi 30 cm. Ogni bastoncino si spezza in sei parti. Ogni pezzo viene strascinato con le dita delle mani, fino a ricavare il singolo "raschkatiello" che si sistema sulla "spasa", il cerchio, più o meno spazioso, di vimini intrecciati. Da ogni bastoncino si ottengono mediamente sei "raschkatielli". Ne deriva, che la produttività del singolo cilindro è pari a 24 pezzi. Nel complesso, dopo circa un'ora di lavoro, sulla "spasa" si trovano sistemati 120 "raschkatielli" di colore grigiastro da cuocere, per qualche minuto, nell'acqua salata bollente.

I sughi tradizionalmente usati dai teanesi per condire questa tipologia di pasta casalinga sono due. Essi hanno in comune l'olio extra vergine di oliva e uno spicchio d'aglio. La versione più nobile prevede l'utiliz-



zazione di tre peperoni, una trentina di pomodorini incisi con il coltello e quattro o cinque pomodori pelati. Dall'insieme, si ottiene, dopo circa dieci minuti, un sugo leggermente acquoso che in piccola parte si sparge sul fondo di un grosso piatto largo entro cui si versano i "raschkatielli" appena scolati. Subito dopo si cospargono con il resto del sugo avendo cura di aggiungere qualche foglia di basilico. Merita di essere sottolineato che l'acquosità del sugo rappresenta un aspetto importante del consumare la pasta, poiché nella tradizione teanese rimane ben radicata la pratica di pulire il piatto con il pane (scarpetta).

La seconda versione è assimilabile agli spaghetti aglio e olio poiché al soffritto si aggiunge polvere di peperoni o di peperoncini.



In tutti e due i casi, il piatto di "raschkatielli" è considerato dai teanesi, a ragione, completo, nel senso che arriva in tavola senza seguire antipasti e precedere secondi.

Ad ogni modo, in relazione alla preparazione del piatto, vi sono almeno due osservazioni da fare. La prima è che il "Mischiglio di Teana" si identifica con "strascinati" di dimensioni non certamente piccole rispetto a quelli che solitamente propone la ristorazione tipica della zona. Con procedimento seguito, nel piatto di ogni commensale finiscono una trentina di "raschkatielli" conditi con sugo o soffritto d'aglio e, abitualmente, polvere di peperoncino.

La seconda osservazione è che, a differenza di molti paesi vicini, dove, tra l'altro, nell'impasto compaiono anche farine di ceci e orzo, i teanesi non usano grattugiare sulla

pasta formaggio o cacioricotta.

Ad uno sguardo d'insieme su quello che esprime questo piatto unico, per fortuna non più considerato povero, si può affermare che esso sintetizza bene il concetto di attrattore turistico integrato. Una visita a questo piccolo centro del Serrapotamo, infatti, darebbe la possibilità non solo di apprezzare il gusto inconsueto di una pasta artigianale che è destinata ad attirare l'attenzione della scienza medica, ma anche di ammirare la spaziale tecnica artistica metallica del compianto emigrante Marino di Teana, all'ingresso del paese; i rari oggetti casalinghi del passato, ben conservati nell'accogliente museo contadino, e, nel mese di agosto, la spettacolare manifestazione popolare di ringraziamento per il raccolto del grano che i teanesi esprimono, da tempi lontani, attraverso il suggestivo e