Storia e caratteristiche del mischiglio, nuovo Presidio Slow Food della Basilicata

La farina composta da un miscuglio di cereali e legumi, da secoli viene prodotta dai contadini della Valle del Serrapotamo, in provincia di Potenza. Nata dall'ingegno che scaturisce dal bisogno, ha il pregio di essere molto energetica

Il mischiglio è un secolare **mix di cereali e di legumi** che in Basilicata è usato per preparare i tradizionali *rascatielli*, una pasta ottenuta lavorando a mano acqua e queste due farine, unite in proporzioni variabili. A riconoscimento del suo valore storico e nutrizionale è stato inserita tra i nuovi Presidi Slow Food della regione.

Zona di produzione del mischiglio

La zona di produzione corrisponde alla **valle del Serrapotamo**, in provincia di Potenza, ai piedi

del Parco Nazionale del Pollino. Comprende le località di Chiaromonte, Teana, Fardella e Calvera e i comuni confinanti e, in ogni paese, il mischiglio si fa a modo proprio: se a **Teana** e a **Fardella** è composto per metà da grano Carosella (da tempo sull'Arca del Gusto) e per metà da farina di fave, a **Chiaromonte** e **Calvera** si usa un terzo di grano duro Senatore Cappelli, un terzo di grano tenero Carosella e un terzo di legumi, orzo e, quando necessario, avena.

Una storia di privazione che diventa memoria di una comunità

Per secoli, i contadini della **valle del Serrapotamo** hanno fatto **di necessità virtù**: la scarsità di farina di grano, usata per pagare le gabelle al regno dei Borboni, li spinse a mescolarla con quella di fave e ceci.

> «Il mischiglio, nato da una storia di privazioni e di subalternità, è diventata una storia di comunità, di valore, di riappropriazione, una memoria che prende forma e si fa attiva per continuare a narrarsi» **spiega Anita Ferrari, referente Slow Food** del Presidio del mischiglio.

Nnostante sia nata in un contesto "povero", la farina di mischiglio è tutt'altro che povera, come spiega **Giuseppe Arleo, che del Presidio è il referente dei produttori**:

> «A livello energetico è piuttosto sostanziosa, capace di assicurare energia a chi lavorava tutto il giorno nei campi» .

Cereali e legumi per il mischiglio (Foto © Archivio Slow Food).

I *rascatielli* con la salsa *scind scind*

Ciò che accomuna tutte le località in cui si produce il mischiglio è la tradizionale ricetta dei ***rascatielli***, che vengono conditi con una salsa di pomodoro, aglio e basilico, detta ***scind scind***. Quasi una zuppa, a cui talvolta si aggiunge del peperone crusco a scaglie, che può anche essere mangiata con il cucchiaio o con il pane.

Un piatto di rascatielli (Foto © Archivio Slow Food).

Dal campo alla tavola, una filiera completa

«Nella nostra zona, come in molti altri angoli d'Italia, la popolazione invecchia perché i giovani se ne vanno, a volte per lavorare e altre per studiare, ma senza poi far ritorno a casa» prosegue **Arleo**. Ma chi rimane sa come fare rete: «Al Presidio Slow Food del mischiglio aderiscono **cinque coltivatori**, **due mulini** che trasformano la farina e **tre pastifici**: per fortuna abbiamo una filiera chiusa, intera».

Una piccola ma significativa storia di economia locale che, valorizzando «un **prodotto identitario** profondamente espressivo **della dimensione socio-culturale ed etno-antropologica della Basilicata**, con specifico riferimento all'area del Pollino», come lo definisce la referente Anita Ferrari, guarda al futuro: perché il mischiglio «è un unicum, un capolavoro di biodiversità, anche culturale».

Il territorio di produzione nel Parco Nazionale del Pollino (Foto © Archivio Slow Food).

> «Abbiamo fortemente sostenuto il Presidio Slow Food del Mischiglio, prevedendo anche un contributo economico per la candidatura, poiché queste azioni ben si coniugano con l'azione di tutela e di valorizzazione delle biodiversità proprie di ogni area protetta – conclude **la presidente del Parco Nazionale del Pollino, Valentina Viola** –. Siamo anche certi che questo percorso sarà un'occasione di aiuto e di reale valorizzazione che coinvolgerà direttamente i territori con gli operatori del settore insieme ai Comuni dell'areale già impegnati con la Via del Miskiglio con azioni di animazione e recupero di questo antico prodotto».

Il Presidio Slow Food del mischiglio è sostenuto dal Parco Nazionale del Pollino.

Il mischiglio è sul Geoportale della Cultura Alimentare (GeCA), il progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) e finanziato dal Programma Operativo Nazionale (PON) Cultura e Sviluppo.

Data di creazione
21/03/2024
Autore
redazione