

Focus

Il pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea

Raccolti nei tipici mazz' tiell' sono tra i Prodotti agroalimentari tradizionali riconosciuti dal Mipaaf



Il pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea.

Data: *Wed Jun 24 12:42:34 CEST 2020*

Il Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea (PZ) fa parte della cultura alimentare del piccolo borgo. Per anni ha rappresentato l'elemento insostituibile delle frugali cene contadine. Adesso il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali lo ha inserito nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), pubblicato sul supplemento ordinario n. 9 alla Gazzetta Ufficiale n.42 del 20 febbraio 2020. Su segnalazione dell'ALSIA, il pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea è entrata nell'elenco PAT insieme ad altri 13 prodotti, di cui 9 curati proprio dall'Agenzia.

Tipico della Valle del Serrapotamo, viene raccolto in mazzetti, i cosiddetti *mazz' tiell'*, con l'ausilio di spago in iuta, canapa o stelo di ginestra. La raccolta avviene nella prima mattinata con la fase di "insertatura" entro la giornata. Le bacche che costituiscono il grappolo sono di colore verde-giallognolo. La tecnica di "insertatura" consiste nel predisporre un filo lungo circa 50 cm, retto ad un capo dalla bocca all'altro dalla mano sinistra; sul filo così teso i grappoli vengono posati con grande perizia dalla mano destra l'uno a fianco all'altro. Un gesto antichissimo quanto familiare che continua a tramandarsi nel tempo e che ancora oggi a Castronuovo di Sant'Andrea è pratica comune.

Non c'è abitazione, in cui uno di questi mazz' tiell' non faccia bella mostra di sé, appeso a travi di legno o allo stipite della porta, quasi ad invitare alla convivialità chi passa.

La raccolta dei pomodorini avviene a inizio settembre e possono essere consumati durante tutto l'inverno fino alla fine della primavera. Vengono utilizzati prevalentemente per la preparazione della così detta insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea. "Era la cena usuale del popolo meno abbiente consumata di solito nel periodo invernale- ricorda nella relazione storica Francesco Bulfaro- insaporita dall'aggiunta di qualche peperone bianco secco arrostito, di uno spicchio d'aglio e di abbondante olio novello. Talvolta la frugalità di tale cena veniva, per così dire, arricchita da pezzetti di baccalà arrostito, cipolla e/o olive secche". In tempi più recenti i pomodorini gialli sono spesso accompagnati da rucola e tonno e sono usati anche come sugo per condire la pasta. Ultima arrivata è l'insalata di pomodorini gialli arrostiti, conditi con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Margherita Agata

Fpa srl

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it