

L'insalata gialla e rossa di Castronuovo Sant'Andrea è Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Pomodorini gialli e rossi, sale, olio e peperone secco gli ingredienti di un piatto ricco di memorie



Insalata gialla e rossa di Castronuovo Sant'Andrea.

Data: *Wed Apr 22 13:07:22 CEST 2020*

Pomodorini gialli e rossi, sale, olio extravergine di oliva, aglio, peperone secco di Senise: sono questi gli ingredienti dell'Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea (PZ).

Il piatto, che affonda le sue radici nella tradizione contadina del piccolo borgo, è stato inserito dal Ministero della Politiche agricole alimentari e forestali 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'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura alla Regione Basilicata, l'insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea è entrata nell'elenco PAT insieme ad altri 13 prodotti, di cui 9 curati dall'Alsia.

Questa particolarissima insalata è un piatto che profuma di antiche memorie, ha il sapore di tempi lontani. E rievoca scenari ambientali che costituiscono il patrimonio culturale e affettivo di un popolo, riportando alla mente "lo scenario quasi fantasmagorico di pomodorini appesi in mazzi appositamente costruiti dalla saggezza semplice delle nostre madri".

La tradizione vuole che i pomodorini rossi e quelli gialli venissero piantati rigorosamente il 19 marzo, pur avendo un diverso periodo di raccolta, un differente utilizzo in cucina e una durata di conservazione molto più lunga per i pomodorini gialli, per i quali può protrarsi per oltre otto mesi. Particolarmente gustosi, i pomodorini gialli e rossi di Castronuovo di Sant'Andrea si lasciano apprezzare anche per le straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali.

Sono usati per preparare bruschette, sughi e per insaporire zuppe di verdure e legumi. Nel cenone contadino della vigilia di Natale, ad esempio, non mancavano mai i vermicelli conditi con il sugo di pomodorini rossi e pezzetti di baccalà. L'insalata di pomodorini gialli, insaporita dall'aggiunta di qualche peperone bianco secco arrostito, di uno spicchio d'aglio e di abbondante olio novello, come racconta Francesco Bulfaro nella relazione storica che ha accompagnato la richiesta di inserimento nell'elenco nazionale Pat, "univa tutta la famiglia intorno al desco per trovare ristoro alle fatiche quotidiane".

La preparazione dell'insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea è semplicissima: basta tagliare i pomodori a pezzettini e condire con aglio, sale e abbondante olio extra vergine di oliva. Il peperone viene arrostito e frantumato nell'insalata e i suoi semi vengono eliminati. L'insalata si presenta come un impasto omogeneo di colore rosso scuro, dal sapore particolare e un retrogusto dolciastro.

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