

# Serata dedicata alla riscoperta di un piatto tipico della cultura contadina roccanovese entrato di recente a far parte dei PAT (Prodotti Agricoli Tradizionali) della Basilicata "Sauza ca' coscia". Presi tutti per la gola

C'è stato chi ha saputo sapientemente prepararla. Chi l'ha cucinata. E chi l'ha gustata con molti apprezzamenti. Anche tutto questo è stata la "Sauza ca' coscia". Un piatto povero ma tipico della cucina contadina roccanovese da tempo dimenticato, o preparato solo da pochi e in rare occasioni, che il 10 settembre scorso è stato il "re" della tavola. Quella apparecchiata in piazza. In piazza del Popolo dove si sono ritrovati in tanti per celebrare un prodotto che da marzo scorso è entrato a far parte dei PAT (Prodotti Agricoli Tradizionali) della Basilicata riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari dopo un minuzioso lavoro di ricerca portato avanti dal Comune di Roccano-  
nova e dall'Alsia (Agenzia

do radica-  
to nel  
tempo e  
con tutta la  
sua caratteri-  
stica  
inimitabile.  
Tutto que-  
sto è la  
"Sauza ca'  
coscia"  
esaltata  
nell'iniziati-  
va settem-  
brina del  
Comune di  
Roccano-  
va, che ha rappresentato  
anche l'apertura del "Festival  
Appennino Mediterraneo" che  
di svolgerà fino al 2024, rico-  
nosciuto dal Ministero della  
Cultura e promosso dalla "Fon-  
dazione Appennino ETS" di  
Montemurro con la quale il  
Comune di  
Roccano-  
va ha stipulato  
di recente  
una conven-  
zione che  
prevede  
l'erogazione  
di un contri-  
buto pattuito  
pari a 9.000  
euro a segui-  
to di rendi-  
contazione  
delle spese  
effettive  
e sostenute... per la realizzazio-  
ne del calendario delle  
manifestazioni concordate previste  
dal programma del "F.A.Me"  
presso il territorio comunale".  
Proprio come questa legata  
alla "Sauza ca' coscia" che ha  
visto anche l'animazione della  
serata con un concerto di musi-



Sauza Ca coscia -Manifestazione a Roccano-  
nova

ca folk del Gruppo musicale  
"Menamè Accipiter". Una ini-  
ziativa che ha visto il coinvolgi-  
mento del mondo  
dell'associazionismo, con la  
Pro loco in primis, e di tanta  
altra gente, non solo giovani  
ma anche anziani, che hanno  
partecipato attivamente. Ini-  
ziativa che prima della festa  
ha visto un momento di rifles-  
sione sul riconoscimento di  
questo caratteristico prodotto  
e alla quale hanno partecipa-  
to, oltre al sindaco di Rocca-  
nova, Rocco Greco, anche il  
vice sindaco ed assessore  
all'agricoltura, Rocco Motta,  
il senatore Vito De Filippo e  
Giacomo Rosa, già sindaco di  
Contursi Terme e attuale pre-  
sidente dello Svi.Mar. Poi  
largo alla degustazione e alla  
festa anche con la "Cullura"  
con frittata di uova e peperoni.  
Un'altra tipica pietanza legata  
al mondo contadino. Il tutto  
ben accompagnato da un  
buon bicchiere di vino "Grotti-  
no di Roccano-  
va Dop". Una  
iniziativa che secondo gli orga-  
nizzatori ha registrato "circa  
1500 partecipanti che si sono  
immersi nella roccanoveseità  
dell'evento".



Lucana di Sviluppo e di Inno-  
vazione in Agricoltura) della  
regione Basilicata. Un prodot-  
to roccanovese che come  
abbiamo avuto modo di ripor-  
tare sui numeri precedenti (vedi nn. di Aprile e Maggio) e  
dopo il riconoscimento, per la  
sua unicità ha un legame  
intenso con il territorio essen-

sostenute... per la realizzazio-  
ne del calendario delle  
manifestazioni concordate previste  
dal programma del "F.A.Me"  
presso il territorio comunale".  
Proprio come questa legata  
alla "Sauza ca' coscia" che ha  
visto anche l'animazione della  
serata con un concerto di musi-

## Su YouTube il piatto tipico della tradizione contadina roccanovese La "Sauza ca' coscia" è anche un video

Realizzato da una ricerca dell'Associazione culturale "Leonardo"

Ma l'iniziativa dedicata alla  
"Sauza ca' coscia" non è stata  
solo festa. C'è stato anche chi  
ha voluto saperne di più di que-  
sta particolare salsa quale  
caratteristico condimento dei  
"rascatiell" fatti ad otto dita che  
insieme costituivano un antico  
piatto della cultura alimentare  
contadina roccanovese. E  
così si è messo alla ricerca  
delle antiche fonti legate a que-  
sto alimento, alle sue modalità  
di preparazione e conserva-  
zione e ai suoi vari aspetti sto-  
rici. E' stata la locale Associa-  
zione culturale "Leonardo",  
presieduta da Giuseppina Di  
Domenico, che alla fine ha  
realizzato un video dal titolo  
"SAUZA CA' COSCIA- PAT di  
Roccano-  
va" poi pubblicato  
sul canale YouTube che inviti-  
amo a vedere all'indirizzo  
<https://www.youtube.com/watch?v=DJGSBd7GzaU>. Un

documento che può  
rappresentare un  
valido supporto per  
saperne di più e  
comprendere  
meglio le fonti sto-  
riche legate a questa  
particolare tipicità  
agroalimentare  
della cultura contadina  
roccanovese.

Alla base di que-  
sta ricerca il libro dal  
titolo "Storia di Roc-  
cano-  
va" pubblicato  
nel 1986 da Don Prospero  
Borea, per molti anni parroco  
di Roccano-  
va, ma ancor più  
quello di Guido Emanuele, per  
lungo tempo maestro della  
gloriosa Banda musicale di  
Roccano-  
va, "Roccano-  
va. I  
segni della memoria. Aspetti e  
momenti di vita sociale" pub-  
blicato nel 2005. Ma anche  
testimonianze sul campo. Da



quì il lavoro di ricerca racchiu-  
so in un filmato della durata di  
una ventina di minuti (che ha  
già superato le 500 visualizza-  
zioni) dove anziane donne  
contadine, come Teresa Di  
Ciancia e Anna Maria  
D'Amore, svelano, attraverso  
la loro testimonianza fatta di  
antica sapienza maturata sui  
campi di fatica, i segreti della  
"Sauza ca' coscia". Di questa  
particolare salsa, della sua  
preparazione, conservazione  
ed utilizzo quale condimento  
dei "rascatiell" a otto dita. Il  
tutto per conoscere meglio  
questo particolare piatto pove-  
ro della tradizione culinaria dei  
contadini roccanovesi.

### VENDESI

Appartamento al 1° piano di 126 mq + mansarda, quest'ultima  
da rifinire. Entrate indipendenti per le due unità immobiliari.

Via San Martino n. 8 (entrata P.zza Belvedere) Roccano-  
va

Per informazioni 3477827412