

Food & Agroalimentare - *Agroalimentare: la "strazzata" di Avigliano diventa presidio Slow Food*

Roma - 03 nov 2026 (Prima Notizia 24) **La focaccia a ciambella della provincia di Potenza entra nella rete di tutela. Un progetto di filiera corta che coinvolge forni e coltivatori di grani autoctoni.**

All'apparenza si presenta come una focaccia salata a forma di ciambella, dal caratteristico colore giallo paglierino, ma la "strazzata" di Avigliano rappresenta un frammento di storia contadina e un modello di filiera corta legato alla biodiversità lucana. L'antico prodotto da forno della provincia di Potenza è diventato ufficialmente un nuovo Presidio Slow Food, coinvolgendo nel disciplinare di produzione il territorio di Avigliano e dei comuni limitrofi. La preparazione tradizionale prevede l'utilizzo di acqua tiepida, lievito madre, abbondante pepe e farina ottenuta da varietà storiche di cereali locale, tra i quali figurano grani duri come Saragolla, Rossia, Realforte, Marzullo e Timilia, e frumenti teneri quali Carosella, Risciola, Maiorca, Gentilrosso e Racioppi. Per questa ragione, il progetto del Presidio unisce tre forni artigianali a una rete di agricoltori custodi e mulini locali impegnati nella coltivazione e nella macinazione delle varietà autoctone. L'etimologia del nome rimanda direttamente alle usanze del passato: trattandosi di un pane particolarmente morbido, la strazzata veniva tradizionalmente "strappata" a mani nude dai commensali durante i banchetti nuziali. Con l'evoluzione dei costumi, la focaccia viene oggi consumata prevalentemente farcita con salumi e formaggi tipici, come prosciutto, provolone e pecorino, trasformandosi nel prodotto simbolo di manifestazioni locali come la sagra di Castel Lagopesole. La strazzata figurerà inoltre tra i prodotti protagonisti dell'evento di Slow Food Italia e Slow Food Basilicata in programma a Matera a fine novembre.

(Prima Notizia 24) Martedì 03 Novembre 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it