Monte San Giacomo 31/12/2018

STUDIO CONDOTTO DA

“LA CONFRATERNITA DELLE PATAN E CICC”

SUL PIATTO TIPICO SANGIACOMESE

PER L’INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURALE

DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE CULTURALI E IL TURISMO

MODULO DI CANDIDATURA
PER L'ISCRIZIONE NELL'INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE CAMPANO (IPIC)

Documentazione a supporto dell'istanza di iscrizione

(art. 5, c.2 del Disciplinare)

A. Comunità proponente
Indicare il nome e l'individuazione topografica della comunità che propone l'iscrizione dell'elemento culturale.
Comune di Monte San Giacomo (SA)
B. Nome dell'elemento culturale
Indicare il nome dell'elemento culturale, anche in dialetto ove rilevante. *Max 200 caratteri*
Patan e Cicc (Patanə ɛ Citʧə)

C. Sintesi dell'elemento culturale

Breve descrizione dell'elemento culturale che verrà riportata sul sito web istituzionale dell'inventario.

Max 1.000 caratteri

Piatto tipico agro pastorale sangiacomese a base di patate fagioli e peperoni, di antico uso nella cultura di tutti gli abitanti del territorio. Le patan e cicc sono simili ad un purè e date le loro caratteristiche nutrizionali, sono spesso consumate come piatto unico. In passato hanno costituito un ottimo alimento per coloro che si spostavano per lavoro (agricoltori, pastori, artigiani). La preparazione del piatto si basa sulla ricetta tramandata di generazione in generazione utilizzando gli ingredienti esclusivamente del territorio montano del Comune di Monte San Giacomo, come le patate di altura coltivate nella terra puglia, i fagioli bianchi o rossi, l'olio, l'origano ed i peperoni (pipaiuoli sciuscilluni) del territorio di Teggiano.

D. Materiale di documentazione

a. Materiale fotografico e/o audiovisivo di illustrazione dell'elemento culturale

Il materiale deve essere allegato al modulo e corredato di cessione dei diritti d'autore.

Il materiale fotografico deve consistere in massimo 20 foto. Il materiale audiovisivo, ove allegato, deve avere una durata massima di 10 minuti.

- **Si allega al presente modulo il video contenente alcune testimonianze sulla tradizione dell'elemento culturale**

RELAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

1. Identificazione e definizione dell'elemento culturale

- con particolare riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c. 1, lett. "a" del Disciplinare

La sezione deve spiegare in cosa consiste l'elemento culturale, rispondendo alle seguenti tematiche:

a) descrizione puntuale dell'elemento culturale,

b) caratteristiche di chi pratica l'elemento culturale,

c) storicità dell'elemento culturale,

d) modalità della trasmissione della conoscenza e delle abilità ad esso correlate.

Max 4.000 caratteri

A. Le patan e cicc costituiscono un elemento della cultura sangiacomese. Il termine "Cicc" (Citʧə) deriva, secondo le reminiscenze di alcuni testimoni, da una qualità di fagiolo autoctono estinto che pare fosse più piccolo del cannellino e un pò appiattito. Secondo le testimonianze di molti sangiacomesi vengono preparate da almeno due secoli e ogni famiglia custodisce il proprio segreto. In base alla ricostruzione risultata dal censimento enogastronomico, attualmente in corso di svolgimento da parte della "Confraternita delle Patan e Cicc", alla ricetta vengono applicate alcune varianti (*) che accomunano gruppi di persone. La ricetta base può essere così descritta:

Patan e Cicci (Patanə ε Citʧə)

INGREDIENTI (dosi per 4/5 persone)

Fagioli rossi o bianchi di montagna: 200g, Patate di terra puglia a pasta gialla: 1Kg, Cipolla rosa: 1 piccola, Olio extra vergine di oliva: 150ml circa, Polvere rossa di peperoni ottenuta dall'essicazione e dalla macinatura dei peperoni sciuscilluni teggianesi: 2 cucchiai, Peperoni sciuscilluni teggianesi cruschi (arruscati): 4 interi (in alternativa peperoni cornetti freschi), Origano di montagna: una manciata, Aglio: uno spicchio, Sale: quanto basta

PREPARAZIONE

1. Lascia i fagioli in ammollo in acqua fredda per una notte
2. Il giorno successivo lavali e ponili in una pignatta di terracotta ricoprendoli di acqua fredda
3. Falli cuocere per circa un'ora e comunque fino a cottura ultimata, salandoli alla fine
Nel frattempo:
4. Affetta la cipolla a pezzettini e pulisci i peperoni
5. Pela le patate, lavale e tagliale a pezzi grossolani, tenendole da parte
6. Versa l'olio EVO in una pentola capiente in modo che successivamente possa contenere tutti gli ingredienti
7. Fai imbiondire lo spicchio d'aglio
8. Aggiungi i peperoni e falli appassire (nel caso siano quelli cruschi scottali per pochi istanti)
9. Sgocciola i peperoni e l'aglio e mettili da parte
10. Aggiungi la cipolla affettata all'olio
11. Quando la cipolla risulta appassita togli la pentola dalla fiamma e lasciala raffreddare
12. Aggiungi la polvere di peperoni e rimetti la pentola sul fuoco e, appena inizia a soffriggere, versa un bicchiere d'acqua fredda
13. Porta a bollore e aggiungi due prese di sale (circa un cucchiaio)
14. Aggiungi le patate affettate
15. Aggiungi acqua quanto basta a ricoprire le patate
16. Riporta a bollore a fuoco lento senza mescolare
17. A metà cottura (10/15 minuti circa) aggiungi i fagioli e sopra l'origano
18. Porta a termine la cottura a fuoco lento per altri 10/15 minuti circa
19. Usa uno schiacciapatate e inizia a schiacciare sul fuoco lento in modo da far asciugare l'acqua in eccesso (se presente) ottenendo una sorta di purè grossolano abbastanza asciutto
20. Impiatta le "patan e cicc" ben calde, guarnendo con i peperoni.

*** A discrezione delle massaie le varianti più frequenti includono talvolta: il sedano, la passata o l'estratto di pomodoro, il pecorino, il pepe.**

B. Le patan e cicc sono preparate in prevalenza dalle massaie sangiacomesi secondo una gerarchia di

tipo matriarcale, talvolta, anche se in misura minore, il piatto è preparato dagli uomini.

C. **L'elemento culturale ha una storia documentata dalle testimonianze degli abitanti di Monte San Giacomo che hanno tramandato il patto di generazione in generazione. Gli anziani ricordano che i loro nonni di metà '800 già preparavano questa pietanza e che costituiva la base della loro alimentazione.**

D. **La trasmissione delle conoscenze e delle abilità legate al piatto avviene in modo alquanto singolare. Difatti a seguito di quanto riportato da molte massaie, la pietanza viene preparata dalla più anziana che trasmette la conoscenza ai propri discendenti che la sostituiscono quando viene a mancare.**

2. Valore sociale e significato culturale dell'elemento culturale

- con specifico riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c.1, lett. "b" del Disciplinare-

La sezione descrive in maniera puntuale i valori sociali e culturali dell'elemento che ne dimostrano il senso identitario per la comunità.

Max 4.000 caratteri

Il piatto caratterizza la stessa appartenenza alla comunità di Monte San Giacomo, chi prepara con sapienza questo piatto riconosce senza dubbio la sua identità territoriale. Era un piatto povero ma condiviso da tutte le famiglie che riconoscevano, seppure nelle varianti di gusto rionali, le caratteristiche nutrizionali nell'uso quotidiano a casa e nei luoghi di lavoro agro-pastorali in montagna.

La condivisione e lo scambio di questa pietanza con altri prodotti di pronto consumo come il formaggio, era cosa comune. Lo scambio non si limitava unicamente ad una sorta di baratto ma costituiva spesso una forma di aggregazione sociale attraverso l'omaggio di un piattino (u piattiedd) di patan e cicc per i vicini e i propri familiari, a tutt'oggi questa pratica sussiste nel paese. Si racconta che in tempi di carestia e in caso di lutto per una famiglia del rione, era usanza che i vicini portassero un recipiente (zuppiera) di patan e cicc per solidarietà e supporto di natura morale e materiale. L'elemento sociale affiora sia nei rapporti esterni, come già citato, che in quelli interni al nucleo familiare, infatti era uso comune fino a mezzo secolo fa, consumare questa pietanza in un unico recipiente (a zuppiera) posto a centro tavola, da dove ogni componente attingeva anche attraverso un peperone, quando disponibile, che fungeva da cucchiaio. Spesso la famiglia si riuniva attorno al fuoco per consumare la pietanza preparata nei giorni precedenti, riscaldandola secondo una pratica che pare fosse comune a tutti gli abitanti: << Si poneva una padella (sartania) su di un treppiedi (treppeto) e, mentre le patan e cicc cuocevano, si schiacciavano nuovamente con l'apposito utensile costituito da una specie di mestolo bucherellato, detto "cucchiara ri zingar" o "cucchiara ra zengara", la caratteristica di questa preparazione era data dalla formazione della "peleia" (strato leggermente abbrustolito e croccante) che per il suo sapore gustoso veniva lasciato ai bambini >>.

3. Stato di vitalità dell'elemento culturale ed eventuali pericoli

- con specifico riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c.1, lett. "c", "d" ed "e" del Disciplinare

La sezione riporta l'attuale stato di sopravvivenza e vitalità dell'elemento, anche secondo dati scientifici che ne dimostrino l'impatto sulla sostenibilità. Sono da riportare inoltre gli eventuali motivi di pericolo che mettono a rischio l'esistenza dell'elemento culturale, ove non correttamente salvaguardato.

Max 4.000 caratteri

La sopravvivenza del piatto è da attribuire innanzitutto al forte legame dei sangiacomesi nei confronti di questa ricetta, che ha costituito nei momenti più duri di carestia, un'ottima fonte di nutrienti necessari al fabbisogno alimentare. E' proprio da questa consapevolezza e dalla sapienza derivante da secoli di cultura enogastronomica, maturata dagli scambi socio-culturali, che si consolida la volontà di continuare a tramandare questo piatto povero ma allo stesso ricco di tradizione e valori nutrizionali.

Il piatto viene attualmente prodotto in numerosi ristoranti di origine sangiacomese (Sud Africa, Stati Uniti, Germania, Nord Italia) e ne viene citata orgogliosamente la provenienza riscuotendo sempre un discreto successo.

Uno dei rischi principali è dato dall'abbandono delle coltivazioni d'altura delle patate di "Terra Puglia" e dei fagioli che vengono coltivati nel territorio del Comune di Monte San Giacomo alle pendici del Monte Cervati; tale condizione potrebbe mutare quelle che sono le caratteristiche organolettiche della pietanza. Inoltre, il tentativo di utilizzare tale pietanza in eventi extracomunali non citando la reale provenienza culturale, interpretando spesso erroneamente il procedimento di preparazione del piatto, mette in serio pericolo il piatto stesso e gli elementi socio-culturali ad esso legato.

4. Misure di salvaguardia dell'elemento attivate dalla comunità

- con specifico riferimento ai criteri previsti all' art. 4, c.1, lett. "f" del Disciplinare

La sezione riporta tutte le iniziative, passate ed attuali, organizzate dalla comunità per la salvaguardia e la valorizzazione dell'elemento culturale, ivi inclusi l'identificazione, la documentazione, la ricerca, la preservazione, la protezione, la promozione, la valorizzazione, la trasmissione, in particolare attraverso un'educazione formale e informale, come pure il ravvivamento dei vari aspetti di tale patrimonio.

Max 8.000 caratteri

Il piatto è stato più volte oggetto di ricerca e divulgazione quale elemento culturale da valorizzare e salvaguardare. Numerose iniziative: inventario dei piatti tipici locali, citazioni in testi di storia e letteratura locali (vedi citazioni sez.5 Biografia).

Attraverso il patrocinio degli enti: Regione Campania, Parco nazionale Cilento Vallo di Diano e Alburni, Comunità Montana Vallo di Diano, Comune di Monte San Giacomo; sono state attuate politiche e promosse iniziative, come quelle dell'Associazione Grotta Briganti e Cacio, finalizzate al recupero delle colture delle patate e dei fagioli di Terra Puglia (un terreno di montagna finissimo e molto fertile che si trova anche nelle piccole valli e nei terrazzamenti naturali alle pendici del Monte Cervati).

Sin dalla metà degli anni Settanta del Novecento è stata organizzata, per la prima volta da un Comitato Cittadino e poi dalla Pro loco di Monte San Giacomo, la Sagra delle Patan e Cicc che da allora a tutt'oggi si svolge ogni anno a fine Dicembre ed è giunta alla XXXV edizione.

Tra le altre iniziative volte alla tutela e alla valorizzazione dell'elemento culturale da salvaguardare e trasmettere alle generazioni future c'è la fondazione della CONPEC (Confraternita delle Patan e Cicc) che ha curato la relazione del presente modulo di candidatura ed attualmente svolge un censimento enogastronomico finalizzato allo studio della tradizione e dello stato di preservazione del piatto tipico sangiacomese.

5. Bibliografia scientifica relativa all'elemento culturale

- **Inserito nel 2015 al n. 476 tra i prodotti agroalimentari tradizionali** italiani (**PAT**) prodotti inclusi in un apposito elenco, istituito dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (Mipaaft) con la collaborazione delle Regioni. http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/patan-e-cicc.html
- Giuseppe Colitti, studioso e ricercatore di Sala Consilina: "Lungo le Vie degli Antichi Sapori" ed. Laveglia & Carlone
- Giuseppe Colitti, "Il Tamburo del Diavolo" Miti e culture del mondo dei pastori, ed. Donzelli
- Gastronomia Mediterranea: http://www.gastronomiamediterranea.com/patan-e-cicci/
- Dal settimanale Oggi: http://www.oggi.it/cucina/ricetta/patan-e-cicci/?refresh_ce-cp
- Le Ricette del Cilento, la dieta mediterranea nel Parco del Cilento, Luciano Pignataro, Edizioni dell'Ippogrifo, 2007
- Terra Puglia, l'evento dedicato alle risorse naturali della montagna: https://www.ecampania.it/salerno/eventi/terra-puglia-levento-dedicato-alle-risorse-naturali-della-montagna