



UNIONE EUROPEA



REGIONE BASILICATA



ALSIA - Agenzia Lucana  
di Sviluppo e Innovazione  
in Agricoltura



Comune di Avigliano



## PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I prodotti tipici della Basilicata

3.

# La “Strazzata”



### **Autori**

Michele Catalano, Angela Laguardia

### **Hanno collaborato**

Vincenza Rosa, Teodosio De Bonis

### **Coordinamento Editoriale**

Sergio Gallo, Ippazio Ferrari, Giuseppe Ippolito,  
Vincenzo Laganà

La pubblicazione rientra nell'attività del progetto Alsia - Comunità Montana Alto Basento "Sviluppo delle filiere e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Comunità Montana Alto Basento" e nel progetto Alsia-Ismecert "Certificazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali della Basilicata".

Le ricette sono fornite dall'Unione Regionale Cuochi Lucani.

Si ringrazia per la collaborazione il Comune di Avigliano, l'Associazione culturale "Il Cigno" di Stagliuzzo - Avigliano (PZ) e l'agrotecnico Stefano Genovese.

### **Direzione, redazione e segreteria**

ALSIA

Via Carlo Levi, 6/I - 75100 Matera  
Tel. 0835 244111 - Fax 0835 258000  
posta@alsia.it - www.alsia.it

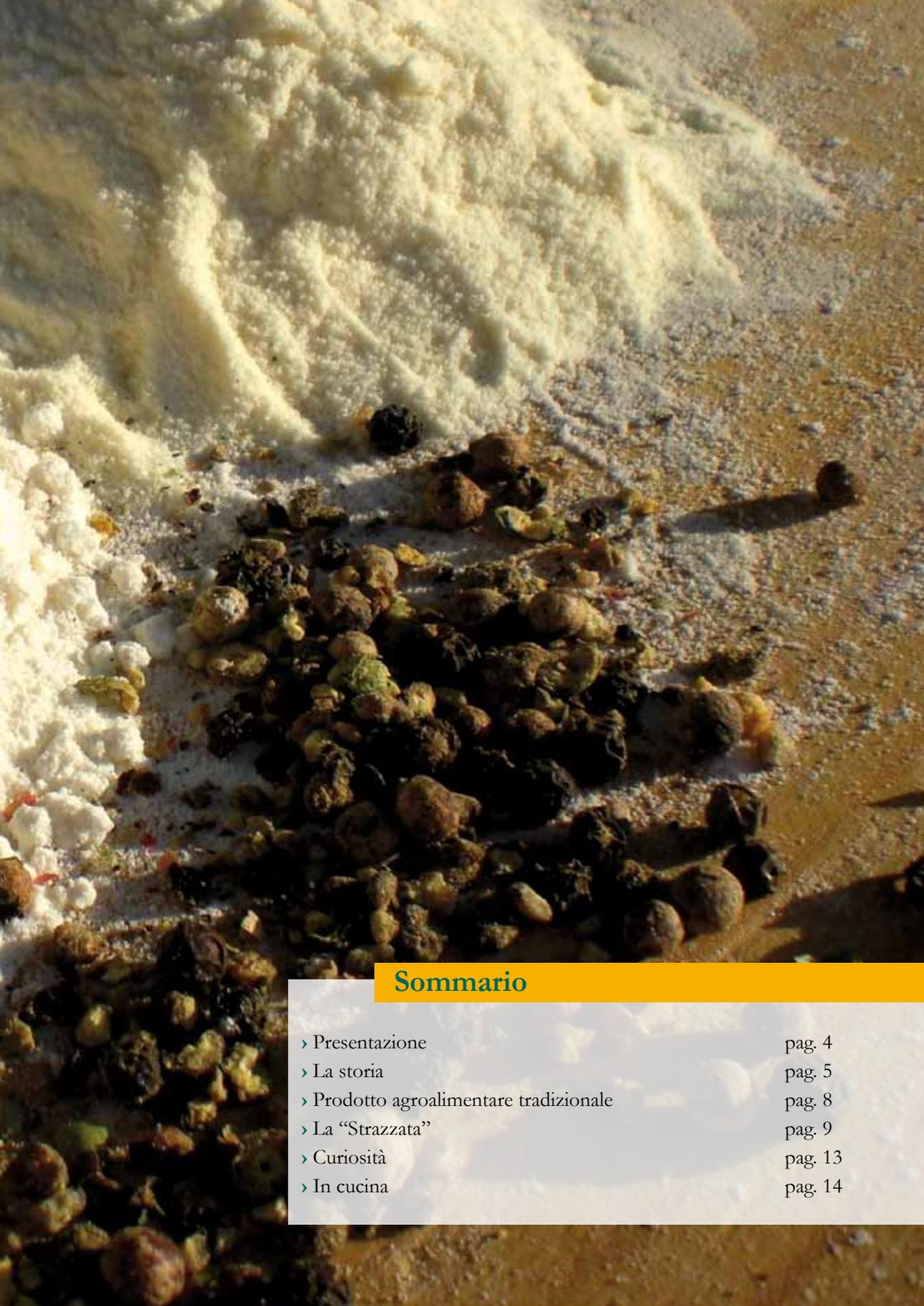
### **Foto**

Archivio Alsia

### **Progetto Grafico - Stampa**

Graficom srl  
Via del Commercio, sn - 75100 Matera  
Tel. 0835 381852  
info@graficommt.it

Finito di stampare nel mese di ottobre 2011



## Sommario

- |  |         |
|--|---------|
| › Presentazione                        | pag. 4  |
| › La storia                            | pag. 5  |
| › Prodotto agroalimentare tradizionale | pag. 8  |
| › La “Strazzata”                       | pag. 9  |
| › Curiosità                            | pag. 13 |
| › In cucina                            | pag. 14 |

## › Presentazione

*Viene calato a tarda ora, da una finestra della casa dei novelli sposi. È quel famoso cesto di vimini con dentro tante strazzate. Ancora oggi, per chi partecipa ai matrimoni degli sposi aviglianesi è una consuetudine, specialmente per i giovani. Dopo il lauto pranzo nuziale e dopo il divertimento del ricevimento serale, gli irriducibili amici degli sposi si recano sotto casa della nuova coppia. Si appostano sotto la finestra che si affaccia su un cortile, o dov'è più comodo fermarsi, e con l'aiuto di chi sa suonare l'organetto, iniziano a cantare a squarciagola tarantelle e serenate, finché gli sposi non si affacciano. Il gioco può durare anche un po' di tempo, perché la coppia si fa attendere volutamente, per accrescere negli amici il desiderio di assaggiare vino e strazzata. Dall'altra parte gli amici, con le voci a volte un po' stonate, resistono pur di "ritardare" e "disturbare" l'intimità della coppia.*

*Poi il momento faticoso arriva, spesso intorno alle due di notte: un cesto viene sceso con una corda dalla finestra, con dentro le bottiglie di vino locale e le strazzate; per non dire di quando i familiari degli sposi preparano addirittura piatti di spaghetti con aglio e olio e peperoncino. Un momento goliardico, quindi, di cui la strazzata è oggi il pretesto per tardare fino a notte fonda i festeggiamenti nuziali. Ma questo panino "speciale" si trova spesso anche nelle feste di compleanno, immancabile simbolo di gioia e di allegria.*

*Al di là del consumo domestico, però, non è da escludere un'evoluzione moderna del mercato della strazzata: oltre alla sagra che ogni anno il 20 agosto affolla oltremodo la piccola frazione di Stagliozzo, e alle feste patronali in genere, questo prodotto tradizionale merita un nuovo sbocco, come pub e paninoteche, dove far conoscere a un numero sempre maggiore di consumatori quel gusto unico, così pungente e saporito.*

Sergio Gallo

Dirigente Area Sviluppo Agricolo ALSIA



## › La storia

La *strazzata*, nella memoria collettiva, richiama immediatamente la festa, quella più corale del ciclo della vita: le nozze. Se si scava nella tradizione orale aviglianese, i ricordi della *strazzata* aviglianese rimandano subito alla gioia del cibo “speciale” per le occasioni speciali. Lo sguardo degli ultimi vecchi (custodi preziosi della nostra storia orale), ancora, si illumina e la memoria rinnova ricordi gioiosi e festosi, di un’età giovane, ormai lontana. La festa di matrimonio come ci ricorda *Giovanni Battista Bronzini* nel suo *Vita tradizionale in Basilicata* [1987], oltre ad essere l’avvenimento centrale nella vita della cosiddetta “civiltà contadina” era anche l’occasione d’incontri per nuovi e futuri matrimoni, inizio di un nuovo ciclo di vita.

Sino a 30 anni fa, quando le nozze si svolgevano in due giornate, il sabato per tutti gli invitati, grandi e piccoli, la *strazzata* era ancora uno degli alimenti più atteso, più gradito e più gustato. Atteso perché la *strazzata*, veniva preparata esclusivamente per quell’occasione, insieme ai “funucchiè” e ai “m’stazzuol”. Era servita a metà mattinata del sabato, nel primo “giro” de “*i cumpliment*”, a casa della sposa.



In capienti cesti di vimini, la *strazzata* era distribuita agli invitati - convenuti a piedi o a dorso di asino dalle numerose masserie e contrade - dai solerti parenti della sposa, dopo essere stata imbottita di provolone podolico e/o di formaggio pecorino e prosciutto. Seguiva la distribuzione di fiaschetti di vino dolce e corposo di Acerenza o di Maschito, affidati solitamente a giovani coppie del parentado, quasi sempre nuovi fidanzatini che in quel modo annunciavano pubblicamente l’inizio di un possibile nuovo matrimonio.

La *strazzata* rappresentava la colazione fredda, servita dalla famiglia della sposa, con generosità, soprattutto, verso gli invitati dello sposo consacrando la nascita di un nuovo

› Fonte: “*Iuorne pe iuorne*” -  
*Almanacco Aviglianese* 2007

legame di famiglia, nella migliore tradizione del classico convivio. Il rito della distribuzione veniva ripetuto, verso l'ora di pranzo, a casa dello sposo, con ricambiata generosità verso gli invitati della sposa.

Le due famiglie, per i rispettivi invitati (tutto il parentado sino ai cugini dei genitori degli sposi, grandi e piccoli, maschi e femmine), mettevano in campo ogni risorsa per ben figurare. Anzi vi era una vera e propria gara a fare meglio dei nuovi parenti. Era la prima occasione pubblica che le due famiglie avevano per dichiarare, non solo la condivisione incondizionata di quel matrimonio (provando ognuno a dare il massimo), ma era anche l'occasione per "dimostrare" che la propria famiglia godeva di una maggiore solidità economica dell'altra. E, in ciò, la *strazzata* giocava un ruolo fondamentale.

Non solo le dimensioni del panino dovevano essere notevoli (non più di 5 per ogni focaccia) ma le imbottiture dovevano risultare le più abbondanti possibili e, soprattutto la quantità di pepe presente nell'impasto doveva essere tale da sentirne il pizzichio al palato ad ogni morso.

Più pepe, tritato a grani grossi, significava sapore più intenso e per gli adulti (in particolar modo per i maschi) significava stimolo forte ad abbondanti bevute di vino fragrante. Quel vino che dal giorno dopo sarebbe stato del tutto assente nel loro magro pranzo di lavoro.

La *strazzata* con il suo sapore acuto che "*strazza*", lacera le pupille gustative, le sottopone a un pizzichio acuto e leggero che richiede, per addolcire il palato, un'urgente bevuta di vino, a piena bocca. Vino fresco, fatto scendere a fontanella, direttamente, dalla fiasca di ciliegio. Grande era il connubio tra *strazzata* e vino prelevato al momento dal secchio dell'acqua ghiacciata del pozzo o da quella della sorgente naturale sgorgante nei pressi dell'abitazione. Acqua che, come diceva Orazio, magistralmente tradotto in aviglianese da Andrea Mancusi, era quasi sempre *fundana* "*spicchialenda cchiù r' lu cristale*" che m'raie "*fiure nquantate e miere aroce*" (*O fons / Bandusiae splendor vitro / dulci digne mero non sine floribus*) Q. H. Flaccus.

*Strazzata*, lo spiega il suo stesso nome è un alimento particolare che conquista proprio per questo. Il suo gusto non è dolce, né grasso, non è amaro, né salato, o acido, aspro, astringente, secondo la classificazione che il grande Aristotele aveva stilato e definito già nel IV secolo avanti Cristo. *Il suo sapore è "acuto ovvero pungente"*, come lo aveva definito il filosofo ateniese.

La *strazzata*, d'altra parte, non è altro che una focaccia ricavata dalla pasta lievitata e cotta al forno. Il suo procedimento di lavorazione e di cottura è del tutto identico alla normale focaccia: farina di grano duro, ripulita di ogni micro residuo di crusca, con la "*seta fina*" a cui viene aggiunto pepe tritato grosso in abbondanza. Il tutto impastato con acqua tiepida dalle energiche braccia delle donne, per circa un'ora, sino a quando il gonfiore della pasta in lievitazione non fa assumere all'impasto la caratteristica morbidezza e sofficietà di un organismo "vivo".

Lasciato a riposare, per circa 2 ore, nella “*fazzatora*” ricoprendolo con panni di lana, viene, poi, tagliato a pezzi di circa un chilogrammo avvolti nuovamente in panni caldi viene rimesso a riposare e a fermentare sino a quando il gonfiore e la morbidezza non sono ritenuti “maturi” per essere infornati.

A forno caldo, appena liberato dai carboni ardenti e pazientemente ripulito con “*lu ramunl*”, ogni forma è spalmata per bene sulla pala e infornata.

Il forno viene socchiuso, non in modo ermetico, come per il pane, ma solamente ostruendone con il coperchio l'imbocco.

Dopo circa quindici/venti minuti le forme rotonde di *strazzata* sono estratte, profumate, in attesa che si raffreddino per poter essere gustate in tutta la fragranza e il pizzicorio del pepe che “*pizzicia*” la lingua, appunto, in modo simile ad un solletico, tra l'amaro e il dolce.

Un alimento, dunque, del tutto originale che nasce, come nella migliore tradizione alimentare mediterranea, dall'innesto di un nuovo ingrediente su un alimento del tutto consolidato dalla tradizione. Come scrive Massimo Montanari nel suo: *Il riposo della polpetta e altre storie oltre il cibo* [2011], “*Il meccanismo è semplice. Si prende un cibo di tutti i giorni, lo si arricchisce di ingredienti speciali, se ne modifica il sapore. La magia è fatta: il cibo quotidiano è diventato il cibo della festa*”.

Nel caso della *strazzata* viene in mente il proverbio: “*cos'amar' tienl' care*”, che se segnala un sottofondo di tristezza attribuisce anche al sapore di questo alimento, grande rispetto.

“*Il senso è morale - spiega Montanari - vuol dire che le difficoltà ci fanno crescere, così come le medicine amare ci fanno guarire*”.

La *strazzata*, insomma, riproduce l'antica tradizione greca di contaminare il pane di grano con spezie e aromi che arricchendone il sapore non ne modificano le capacità nutritive e soprattutto contribuiscono a mettere in risalto che mangiare è anche gioia di vivere. Viva la *strazzata*, dunque!



Franco Sabia  
Direttore Biblioteca Nazionale di Potenza

## › Prodotto agroalimentare tradizionale

### Che cosa significa?

I prodotti agroalimentari tradizionali sono stati istituiti con il Decreto del Ministero delle Politiche agricole n. 350 del 1999 e sono annoverati in un elenco che viene aggiornato ogni anno dal Ministero con i prodotti proposti dalle varie Regioni.

La peculiarità di questi prodotti è il loro legame col territorio, dal momento che mantengono ancora metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura rispettosi delle regole delle tradizioni locali.

In Italia sono registrati 4.606 prodotti tradizionali (secondo l'aggiornamento della undicesima revisione dell'Elenco del 17 giugno 2011), mentre in Basilicata sono 77.

### *Le principali tappe della Strazzata*

**Luglio 2010**

Iscrizione nell'Elenco dei prodotti tradizionali - decima revisione del 5 luglio 2010



## › La “Strazzata”

### Dove si produce?

Sarebbe riduttivo dire che l'area di produzione della Strazzata sia la frazione di Stagliuzzo nel Comune di Avigliano (PZ), località da cui è partita la richiesta di inserimento di questa focaccia nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Si tratta di una produzione tipica della cultura aviglianese e quindi territorialmente presente in tutta l'area delle frazioni di Avigliano e

Filiano e, più in generale nel territorio dell'Alto Basento. Le aree rurali di questa zona presentano prevalentemente coltivazioni cerealicole, pascoli per gli allevamenti ovicaprini e bovini, oltre a una piccola orticoltura di montagna.



### Le varietà di grano

La Strazzata veniva preparata in passato con gli sfarinati ricavati dalle varietà di frumento duro come Saragolla, Rossia, Realforte, Marzullo, Grano Riccio, Siciliana, Carlantina, Grano Aristato, Rotumicello, Meschino e Saragoletta; e dalle varietà di frumento tenero Carosella, Grano Bianco, Cignarella, Ianculedda, Racioppi e Pannello. Tutte varietà molto diffuse nel circondario di Potenza, come riportato anche nei documenti storici conservati nella biblioteca provinciale di Potenza quale ad esempio “Inchiesta sul clima del grano in Basilicata” del 1926.

Oggi, per l'impasto, vengono utilizzate semole e farine prodotte da frumenti sia nazionali che locali, che presentano per alcuni parametri qualitativi (indice del glutine, proteine, acqua libera) superiori alle varietà antiche e, pertanto, considerate ideali per la panificazione e pastificazione.

Malgrado questa tendenza alcuni forni, grazie ad un'intensa e capillare opera di recupero attuata dall'Alsia, mediante l'Azienda agricola sperimentale “Pantano” di Pignola, con campi dimostrativi di antiche varietà di frumento, si sono riappropriate di queste farine per la panificazione.

È il caso del frumento duro Senatore Cappelli o dei teneri Carosella e Risciola che tornano ad essere utilizzate per l'impasto della Strazzata.



### “Senatore Cappelli”

Prende il nome dal senatore abruzzese Raffaele Cappelli che nei primi del 900 ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, aristato ed è stato per decenni la coltivazione più diffusa nel Sud e nelle Isole fino al diffondersi delle varietà più produttive e di taglia più bassa. Il frumento Cappelli è infatti un grano le cui spighe sono alte più di un metro e ottanta e ciò lo rende difficile da coltivare perché a continuo rischio di allettamento. Questo insieme alla bassa resa, di circa 28 quintali per ettaro, ne ha causato la sostituzione verso la fine degli anni 60. La sua semola però rappresenta un'alternativa per la preparazione di tutti i prodotti a base di grano tradizionale, perché è altamente digeribile e non ha subito la manipolazione genetica dell'agricoltura moderna.

### “Carosella”

La Carosella o “Carusedda” era una varietà di grano diffusa soprattutto nelle zone meno aride del Mezzogiorno. Frumento tenero mutico (non aristato) di scarsa resistenza alle avversità ambientali, discretamente produttivo in collina. Negli anni 20 occupava il 26% delle terre seminate a frumento tenero. Nello specifico ad Avigliano e Pignola occupava il 25% della superficie a frumenti, a Marsiconuovo il 20%, a Vaglio il 12% e a Potenza l'8%.



### “Risciola”

È una cultivar locale di frumento tenero acclimatata al territorio lucano la cui particolarità è quella di avere le reste sulla spiga. È pianta che non assume grande sviluppo in altezza (127 cm), con bassa suscettibilità al freddo e allettamento alla spigatura da intermedio ad alto. Ha foglie un po' larghe, culmo abbastanza spesso e resistente, spiga fusiforme di medio sviluppo con da 4 a 6 file di spighette un po' lasche, glume lisce, di colore rosso a maturità, grano più o meno intensamente colorato, a frattura farinacea. Cariosside di forma allungata di medie dimensioni di colore giallo ambrato, struttura vitrea. Sulle pagine del periodico della Cattedra ambulante di agricoltura di Potenza “Terra lucana” del 1926 è riportato che all'epoca rappresentava l'11% del totale dei frumenti teneri nella provincia potentina: *“Si coltiva specialmente a Pignola (25%) ed a Marsiconuovo (15%). Nonostante la sua discreta produttività tende a diminuire per la debole resistenza che ha verso la siccità e la ruggine”*.



### Come si presenta?

La Strazzata è una focaccia dalla forma circolare, con al centro un buco. Il suo colore è giallo “paglierino”.

### Come si consuma?

Si mangia calda, appena sfornata, oppure fredda, ed è ottima sia da sola sia farcita con salumi, formaggi, salsiccia, peperoni o ciambotta, sempre accompagnata dai generosi vini tipici delle campagne lucane, come l'Aglianico del Vulture Doc, o il Colatammurro.

### Come si prepara?

La Strazzata si prepara utilizzando semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua, pepe, sale e lievito naturale. Ci si avvale di una spianatoia, un contenitore per la lievitazione, dei canovacci e una pala rotonda.

Si scioglie il lievito nell'acqua tiepida, impastandolo con la farina, la semola e la patata, fino a che non si ottiene un impasto morbido e compatto. In questo impasto viene poi mescolato il sale e il pepe nero macinato fresco, elemento essenziale che impreziosisce la focaccia di un sapore unico nel suo genere. L'impasto, di colore più scuro rispetto al pane per la presenza di una quantità superiore di crusca, viene fatto lievitare in un contenitore per circa un'ora.

Successivamente l'impasto viene tagliato formando delle palline, messe all'interno di canovacci e lasciate lievitare per un'altra ora. Infine le palline di pasta si mettono su una pala rotonda dando loro la forma di una focaccia con al centro un buco e si infornano per 20-25 minuti.

La tecnica di lavorazione tradizionale viene rispettata ancora oggi dai forni presenti sul territorio, eccetto che per l'utilizzo di alcune tipologie di farine non più coltivate, e per il lievito, che nella maggior parte dei casi è lievito di birra.



## Analisi sensoriale della Strazzata

La Strazzata si caratterizza per la percezione ad intensità moderata di odori e sapori di farina, di fruttato, di pepe e di malto. È mediamente molto piccante, sensazione tattile percepibile in bocca e causata chiaramente dal pepe. Riguardo alla texture del prodotto, valutabile sia al tatto che in bocca, è possibile affermare che la Strazzata è un prodotto soffice, elastico ed umido, attributi percepiti ad intensità elevate.

### Il profilo sensoriale medio della Strazzata



Descrittori	Valore medio	Categoria dell'intensità media
<b>ASPETTO</b>		
<i>Colore marrone della crosta</i>	4.98	<i>Moderata</i>
<i>Colore giallo paglierino della mollica</i>	5.00	<i>Moderata</i>
<i>Colore grano della mollica</i>	5.14	<i>Moderata</i>
<i>Alveolatura</i>	6.00	<i>Forte</i>
<b>ODORE E SAPORE</b>		
<i>Farina</i>	5.18	<i>Moderata</i>
<i>Fruttato</i>	5.21	<i>Moderata</i>
<i>Pepe</i>	5.00	<i>Moderata</i>
<i>Malto</i>	5.25	<i>Moderata</i>
<b>SENSAZIONI TATTILI</b>		
<i>Piccante</i>	5.92	<i>Forte</i>
<b>CONSISTENZA</b>		
<i>Sofficità</i> (forza necessaria per comprimere il prodotto con le dita)	6.25	<i>Forte</i>
<i>Elasticità</i> (livello di resistenza alla rottura del prodotto quando lo si piega o lo si estende con le mani)	6.25	<i>Forte</i>
<i>Umidità</i> (sensazione di freddo della mollica, percepita con le mani o con la bocca)	6.00	<i>Forte</i>

Fonte: L'analisi sensoriale è stata svolta dal laboratorio Smell & Taste di Potenza su 4 campioni, mediante l'Analisi Quantitativa Descrittiva (QDA) e con un panel di 8 giudici addestrati e calibrati alla valutazione sensoriale dei prodotti da forno.

### Analisi chimica della Strazzata (per 100 g di prodotto)

Calorie	KJ/Kcal	1.214/290
Proteine	g	8,125
Carboidrati	g	52,85
Zuccheri	g	1,225
Sostanze grasse	g	1,48
Acidi grassi saturi	g	0,325
Fibra alimentare	g	2,975
Sodio	mg	726,5
Umidità	%	35,9175

*Fonte: Le analisi chimiche sono state svolte dal laboratorio IRSAQ di Potenza e sono state effettuate sugli stessi campioni su cui è stata svolta l'analisi sensoriale.*

### Come si conserva?

La Strazzata si conserva in locali freschi e asciutti.

### Chi la produce?

La Strazzata si può trovare nei bar, soprattutto nei giorni di festa patronale. La semplice focaccia non ripiena, invece, si può acquistare su ordinazione nei forni e nelle panetterie di Avigliano, Filiano e relative frazioni.



L'Associazione culturale "Il Cigno", che ha presentato la richiesta di iscrizione all'elenco dei prodotti tradizionali è presieduta da Domenico Colangelo, ha sede legale a Stagliuzzo - Avigliano (PZ); cell. 348 7814873.

## › Curiosità

### La sagra della Strazzata

Un'affluenza notevole quella che caratterizza ogni anno la Sagra della Strazzata, l'evento organizzato dall'Associazione culturale "Il Cigno" il 20 agosto.

Si tiene a Stagliuzzo, frazione del Comune di Avigliano di circa 250 abitanti, a un paio di km da Castel Lagopesole. Durante la sagra è possibile degustare la Strazzata in diverse versioni, oltre a quella tradizionale con prosciutto crudo e provolone: farcita con frittata e peperoni, oppure con porchetta, nutella o mortadella arrostita. Per accompagnare la Strazzata, vengono offerti anche vino Aglianico del Vulture Doc e Pecorino di Filiano Dop. Nel 2011, l'evento è giunto alla sua quattordicesima edizione.

[www.sagradellastrazzata.it](http://www.sagradellastrazzata.it) - [info@sagradellastrazzata.it](mailto:info@sagradellastrazzata.it)

## › In cucina

### Strazzata lucana

#### Ingredienti per la strazzata

500 g di farina di semola di grano duro  
500 g di farina di grano tenero 00  
30 g di lievito madre  
30 g di sale  
15 g di pepe nero

#### Ingredienti per il ripieno

120 g di macinato di podolica  
sale e prezzemolo q.b.  
2 foglie di insalata verde  
aglio in crema q.b.  
2 melanzane sott'olio  
30 g di pomodori secchi  
40 g di olive di Ferrandina  
50 g di stracciatella locale  
olio extravergine di oliva q.b.

#### Procedimento

Condire il macinato con sale, prezzemolo e qualche goccia di aglio in crema, far riposare in frigo per 10 minuti.

Nel frattempo tagliare a tocchetti i pomodori secchi e le olive di Ferrandina, unirle alla stracciatella e amalgamare.

Mettere un filo d'olio in una padella e cuocere la carne, nel frattempo tagliare la strazzata e assemblare con le foglie di insalata, adagiarvi sopra la carne, le melanzane e in ultimo la stracciatella con olive e pomodori secchi, servire caldo.



## Strazzata con mousse di formaggi e fichi caramellati di Pisticci

### Ingredienti per 4 persone:

70 g di ricotta  
 70 g di formaggio spalmabile fresco  
 40 g di zucchero  
 150 g di panna  
 un foglio di colla di pesce  
 50 g di fichi caramellati di Pisticci  
 ficotto q.b.

### Procedimento

Unire i formaggi e lavorare insieme allo zucchero fino a rendere un impasto omogeneo. Riscaldare un po' di panna e unire la colla di pesce precedentemente ammolata e strizzata. Unire all'impasto dei formaggi la panna semimontata, la panna con la colla di pesce e fichi caramellati e tagliati a dadini. Nel frattempo coppare due dischi di strazzata rotondi.

Mettere alla base di un coppa pasta alto un disco rotondo di strazzata e spennellare l'interno con del ficotto, nel frattempo mettere l'impasto della mousse in un sac à poche e riempire a metà del coppa pasta, mettere l'altro disco sopra precedentemente spennellato all'interno con il ficotto, far raffreddare per un po' nel congelatore e poi mantenere nel frigorifero prima di servire, guarnire a piacere o con fichi caramellati oppure fichi freschi.



Ad elaborare e proporre queste ricette sulla Strazzata è lo **Chef Tiziana Lopardo** dell'Unione Regionale Cuochi Lucani.

Unione Regionale  
 Cuochi  
 Lucani



