



Comune di Calvera



Comune di Chiaromonte



Comune di Fardella



Comune di Teana



patrocínio



APT BASILICATA

## IL MANIFESTO

La farina di Miskiglio ha, nel territorio del **Serrapotamo**, radici antichissime di una civiltà contadina tenace e sempre capace di aguzzare l'ingegno davanti alle difficoltà.

Il grano e la farina da esso ricavata erano un lusso che era a esclusiva fruizione dei proprietari terrieri, mentre i mezzadri, che rappresentavano la maggioranza della popolazione, dovevano arrangiarsi con la quota che gli spettava. La nascita di questa farina è il frutto dell'ingegno di una comunità per fronteggiare la miseria.

La **valle del Serrapotamo** era conosciuta in passato come la piccola Mesopotamia, perchè i terreni, contenuti tra i fiumi **Sinni** e **Serrapotamo**, erano molto fertili. Per questo l'agricoltura era la prima forma di sussistenza e di conseguenza il lavoro col quale tutte le famiglie sopravvivevano.

Ancora oggi la vocazione agricola di quest'area è molto spiccata.

All'interno della valle del Serrapotamo si trovano tre varietà di Miskiglio:

1. quella di **Teana** e **Fardella**, dove oltre alla farina di grano viene aggiunta quella di **fava**;
2. quella di **Chiaromonte**, dove oltre alla farina di grano vengono usate la farina di **fave** e **orzo**;
3. quella di **Calvera**, dove oltre alla farina di grano vengono usate quelle di **fava** e di **ceci**.

In un tempo in cui le famiglie erano numerose e il lavoro nei campi durissimo e interminabile, fronteggiare la fatica era di vitale importanza: da qui nasce l'idea di aggiungere alla farina di grano quella di legumi, che apportando proteine forniva forza per affrontare il lavoro massacrante nei campi.

Il **Miskiglio** vuole oggi diventare un manifesto della relazione.

Sempre più ci sta rendendo conto di quanto la felicità nasca dallo stare insieme, e quanto importante sia trarre dai nostri viaggi un'esperienza unica. Viaggi che devono essere lenti, affinché si possa godere di tutto quello che in un territorio si incontra e si può conoscere. A partire proprio dal lavoro e dalle tradizioni che nel territorio sono radicate e creano identità.

La nascita della **"via del miskiglio"** ha lo scopo di mettere in evidenza proprio l'importanza dello stare insieme.

Così come in passato la farina si è unita ai legumi facendo nascere il necessario nutrimento per molte famiglie, allo stesso modo quattro paesi hanno deciso di unirsi per la tutela e la salvaguardia del territorio, creando un nutrimento di altro tipo, ma che rappresenta la base culturale sulla quale rilanciare le loro più autentiche tradizioni.

Contestualizzando il ruolo della farina al nostro tempo, dove la povertà non è più quella economica ma quella demografica, la forza non è più quella necessaria per lavorare nei campi, ma nutrimento indispensabile per mantenere in vita un territorio difficile. Ma lo stare insieme non significa eliminare le differenze tra un comune e l'altro, ma rendere le tradizioni e la storia di ognuno un valore che può essere finalmente condiviso.

**Le differenze, così, saranno un'opportunità di crescita e uno spunto di miglioramento. Le peculiarità di uno si integreranno e valorizzeranno l'insieme.**

Proprio come il miscuglio di farine apportava forza al contadino, così il miscuglio di comuni, che insieme hanno deciso di valorizzare questa storia, vuole portare forza al territorio che la custodisce.

Il potere del convivio come pilastro del vivere mediterraneo.

la **VIA**  
del **MISKIGLIO**  
farine e legumi

