



***Registro dei Comuni con prodotti De.Co.***  
***(Regolamento regionale, 30 giugno 2025 n. 1)***

**COMUNE DI PATERNO**

<b><i>Categoria</i></b>	<b><i>Denominazione prodotto</i></b>	<b><i>Descrizione prodotto</i></b>	<b><i>Breve nota storica</i></b>	<b><i>Relazione esplicativa relativa al legame del prodotto con il territorio</i></b>	<b><i>Elenco produttori</i></b>	<b><i>Provvedimento di istituzione della De.Co.</i></b>
<b><i>Prodotto agroalimentare o gastronomico</i></b>	<b>CAVATIELL</b>	I Cavatiell (cavatelli) sono una pasta fresca di forma allungata e incavata, ottenuta manualmente da un cordone di impasto tagliato in piccoli pezzi e incavato con le dita (indice, medio e anulare, talvolta anche il mignolo). La superficie è	È un prodotto profondamente radicato nella cultura gastronomica del comune di Paterno. La sua preparazione era un rito familiare, tramandato oralmente di generazione in generazione, e rappresentava un momento di	Il prodotto è tipico del territorio del comune di Paterno. La delimitazione geografica è giustificata dalla forte tradizione locale e dalla trasmissione orale delle tecniche di preparazione. In un tempo in cui la pasta industriale non era disponibile, le donne del paese preparavano la pasta in casa con ingredienti semplici e sempre presenti: farina, acqua e sale. Il condimento più diffuso e apprezzato era il sugo di pomodoro, talvolta	PRO LOCO "TERRA DEI PADRI"	D.G.C. n. 93 del 28/11/2025

		<p>leggermente ruvida, ideale per trattenere il condimento.</p> <p>Caratteristiche:</p> <p><i>Forma</i> allungata e incavata.</p> <p><i>Dimensioni</i> lunghezza variabile tra 2 e 4 cm.</p> <p><i>Colore</i> bianco opaco, tendente al beige dopo la cottura.</p> <p><i>Consistenza</i> morbida ma consistente, con buona tenuta alla cottura.</p> <p><i>Aroma e gusto</i> delicato, con note di grano e pasta fresca.</p>	<p>condivisione, soprattutto nelle domeniche e durante le festività.</p>	<p>arricchito con spezzatino di carne (maiale o vitello) e completato con una spolverata di cacioricotta.</p>		
	<b>SCARPEDDA</b>	<p>La Scarpedda è un prodotto dolciario tradizionale, tipico del periodo natalizio, appartenente alla cultura</p>	<p>La preparazione della Scarpedda non ha una datazione precisa, ma la sua ricetta è stata tramandata</p>	<p>Il prodotto è strettamente legato alla tradizione dolciaria natalizia delle famiglie del territorio di Paterno e, storicamente, del comune di Marsico Nuovo. La menzione</p>	<p>PRO LOCO "TERRA DEI PADRI"</p>	<p>D.G.C. n. 93 del 28/11/2025</p>

		<p>gastronomica del comune di Paterno. Si presenta come una frittella di forma rotonda, dal diametro variabile (generalmente tra i 15 e i 20 cm), con bordi irregolari e superficie leggermente ondulata. La consistenza è croccante all'esterno e più morbida all'interno, grazie alla frittura in sugna di maiale. Il colore è dorato, con sfumature più scure ai bordi, e la superficie è solitamente cosparsa di zucchero semolato, che ne esalta la dolcezza e ne caratterizza l'aspetto. La</p>	<p>oralmente di generazione in generazione. Gli anziani del paese ricordano come le nonne, a loro volta eredi delle tradizioni delle proprie madri e nonne, iniziassero la preparazione dell'impasto nelle sere che precedevano il Santo Natale. La tecnica prevedeva l'uso di una padella posta su un treppiede contenente sugna ricavata dal maiale appena macellato. L'impasto veniva steso lentamente su un panno adagiato sul ginocchio della massaia seduta su di uno sgabello vicino al focolare,</p>	<p>di Marsico Nuovo non è casuale: fino al 1973, infatti, Paterno era una frazione di tale comune. La Scarpedda affonda le sue radici nella cultura contadina di questa zona, in particolare nella frazione di Paterno, dove l'economia era prevalentemente agricola. Si tratta di una frittella dolce, semplice da preparare, che ben si adattava a una cucina povera, basata su ingredienti locali frutto del lavoro quotidiano nei campi.</p> <p>In passato la frittura avveniva esclusivamente in sugna di maiale, elemento distintivo che conferisce al prodotto il suo sapore autentico e il legame con la tradizione contadina locale. Attualmente la frittura è fatta con olio di semi adatto alla frittura.</p>		
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Scarpedda viene servita in genere in su vassoi rustici, come da tradizione familiare, e consumata calda o a temperatura ambiente.</p>	<p>fino a raggiungere il diametro desiderato, per poi essere immerso nella sugna calda. Dopo la frittura su entrambi i lati, le Scarpedde venivano riposte in una zuppiera per far sgocciolare il grasso in eccesso e infine cosparse di zucchero, pronte per essere gustate dai bambini, impazienti di assaporare la prima frittella.</p>			
--	--	--	--	--	--	--