



Comune di Luzzi

ALLEGATO B)

(segnalazione da compilare in carta libera da parte di soggetti diversi dalle imprese produttrici)

Al Sig. Sindaco del Comune di Luzzi (Cs)

OGGETTO: segnalazione De.Co.

Il sottoscritto **Lupinaci Antonio** nato a **Luzzi** prov. Cs nato a Luzzi il 20/08/1967 e ivi residente

In via **Madonna della Cava** s.n,c, .codice fiscale_ LPNNTN67M20E773B

nella qualità di Imprenditore

Segnala ai fini dell' attribuzione della DE.C.O. i seguenti prodotti:

denominazione : GRUPARIATA.

.....
.....
luogo di lavorazione Pasticceria, Rosticceria Bar l'Americanino

area geografica di produzione: Luzzi (Cs)

ditte produttrici (se conosciute):

Allega

seguenti documenti:-

1. Disciplinare tecnico di produzione, con allegato metodo di preparazione ed ingredienti.
2. Notizie storiche
3. Foto
4.
5.
6.

Data

20/02/20225

Timbro

L'AMERICANINO
di Lupinacci Antonio
Via Incoronata - 87040 LUZZI (CS)
Cod. Fisc.: LPN NTN 67M20 E773B
Partita IVA: 02005200783

Firma

*Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale di cui all'art. 10 del Regolamento

(scheda descrittiva, elenco ingredienti, fotografie, materiale storico, ecc.)



Comune di Luzzi

ALLEGATO C)

(indicativo di domanda da compilare in bollo)

Al Sig. Sindaco del Comune di Luzzi

Oggetto: richiesta DE.CO.

Il sottoscritto **LUPINACCI ANTONIO** .nato a **LUZZI il 20/08/12967** e residente in via della
Madonna dell Cava Luzzi Cs i codice fiscale LPNNTN67M20E773B nella qualità di
titolare/leg.rappr. della Ditta BAR L'AMERICANINO. PASTICCERIA; ROSTICCERIA GELATERIA
avente la qualifica di . imprenditore

- ☐ Agricolo . artigiano .
- ☒ x Commerciante al dettaglio
- ☒ x esercente attività di somministrazione di alimenti e bevande

altro

con sede in LUZZI Via Incoronta Circumvallazione Pedale s.n.c.

Codice fiscale/ Partita IVA02005200783

premesse:

- ☒ che la propria ditta produce i seguenti prodotti Dolci, Gelati, Rustici, Grupariata

.....
.....

che i Suddetti prodotti . sono già iscritti nel registro comunale DE.CO.

oppure

- ☒ x per le loro prerogative e stretto legame con il territorio, sono meritevoli di ottenere la De.Co.;

CHIEDE

- ☒ X di esser e iscritto nel registro comunale De.Co. per il suddetto prodotto, (SOLO ED
ESCLUSIVAMENTE LA GRUPARIATA) oppure

X l'iscrizione nel registro DE.CO. dei suddetti prodotti e del proprio nominativo con possibilità di

utilizzare il relativo logo solo per il prodotto indicatoe cioè la GRUPARIATA.

A tal fine, dichiara, sotto la propria responsabilità:

- di impegnarsi a rispettare, in caso di attribuzione della De.Co., le disposizioni dello specifico regolamento comunale,-

il disciplinare di produzione o le indicazioni contenute nella scheda descrittiva del prodotto, approvati dal Comune,

- che nella produzione, trasformazione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto sono rispettate tutte le norme vigenti;

- che non sono impiegati prodotti transgenici, ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (o.G.M.);

- di accettare i controlli che potranno essere disposti alla sua azienda in ordine alle corrette modalità di preparazione del prodotto DE.C.O.

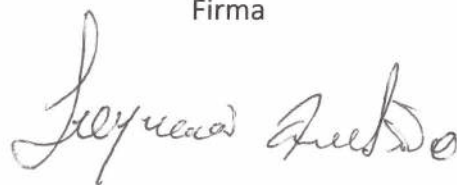
Allega i seguenti documenti:

1. Scheda descrittiva del prodotto in cui sono indicati: l'area geografica di produzione e/o lavorazione;
2. le caratteristiche peculiari del prodotto, l'elenco degli ingredienti (solo per i prodotti non ancora iscritti nel registro De.Co.)
3. - altro

Data 20/02/2025

L'AMERICANINO
di Lupinacci Antonio
Via Incoronata - 87040 LUZZI (CS)
Cod. Fisc.: LPN NTN 67M20 E773B
Partita IVA: 02005200783

Firma



* Allegare tutto quanto possa essere utile alla Commissione comunale di cui all'art. 10 del Regolamento

(fotografie, materiale storico, ecc.)

Descrizione disciplinare tecnico del prodotto di cui si chiede la DE.CO	
Prodotto	GRUPARIATA . Focaccia tipica luzzese .
INGREDIENTI	Grammi 800 di farina tipo 0 con l'aggiunta di g. 200 farina 00; Olio evo. 200 g. ; lievito 20 g o crescenza ; pomodori pelati a pezzetti a seconda della necessità ; origano quanto basta; sale 20 g. pepe macinato piccante o dolce. Uno spicchio d'aglio L'acqua è rapportata a quanto ne riceve l'impasto .
PREPARAZIONE	Mettere la farina in una ciotola, ricordando di prendere una parte di farina tipo 0 e poi un'altra parte di farina 00. (vedi sezione ingredienti). Aggiungere acqua , lievito e sale e poi aggiungere il pepe in polvere che puo'essere totalmente piccante, o solo dolce o mescolato tra piccante e dolce. Nell'impasto aggiungera pezzettini uno spichio d'aglio Amalgamare il tutto. L'impasto è preferibile che rimanga un po' molliccio. Poi prendere l'impasto e metterlo nello stampo oleato e condire con pomodorini a pezzetti , con le sarde, l'origano e l'olio praticando i cosiddetti buchi o grupi dove vengono inseriti pezetti di pomodoro, e sarde. La lievitazione è preferibile che sia almeno di 4 ore o quanto meno fino a quando l'impasto si raddoppia. Il forno deve avere una temperatuar almeno di 170° e la cottura di circa 30/40 minuti .
Ditta produttrice e zona geografica	Bar l'Americanino Luzzi (Cs)
NOTIZIE STORICHE DEL PRODOTTO	La grupariata e' una delle focacce piu' antiche della Calabria che si prepara a Luzzi. Era una pietanza semplice e che veniva preparata soprattutto dalle famiglie povere e contadine. In Calabria era molto in uso legare le origini di alcune pietanze a storie o leggende. La grupariata di Luzzi era legata ad una leggenda che si riporta nella scheda . La leggenda

Franceschina era nata e cresciuta a Luzzi. Era sposata da anni con Peppino ed erano due brave persone, si volevano bene. Il loro unico cruccio era di non avere avuto figli. La donna trascinava le gambe verso il convento, in cerca di legna, come faceva ogni giorno. E come ogni giorno, pregava la Madonna affinché le facesse dono di quella maternità che fino a quel momento le era stata negata. Da lontano, udì voci concitate e vide le suore accalcate davanti al portone. Appena la videro la chiamarono e le dissero subito: "Franceschi, proprio tu ci volevi! Guarda cosa abbiamo trovato davanti al portone, te ne vuoi prendere cura?" e le porsero un cesto, dove si agitava qualcosa. Franceschina pensò subito "come sono fortunata! Ci sarà magari una gallina, o addirittura un coniglio! E se fosse un capretto? Grazie, madre di Dio, che dono meraviglioso". Ma la Madonna aveva pensato in grande. Dentro la cesta vi era la più bella bambina che si fosse mai vista. La pelle candida, gli occhi azzurri come il cielo, una boccuccia di corallo e i capelli a boccoli color del grano. Minuscola e docile, non piangeva, muoveva le manine e sorrideva. Franceschina e suo marito Peppino allevarono la piccola, che chiamarono "Donata" perché era un dono del cielo, con amore, ma anche con tanta gelosia. Per la sua candida bellezza era soprannominata "Palummella", colomba. Non poteva uscire se non per andare a Messa, con il volto coperto da un velo e restava sola in casa per pochi momenti, quando la madre si recava nell'orto a far provviste. Ciononostante, da sotto il velo incontrò lo sguardo del figlio dei signori del paese. Un colpo di vento scostò per un attimo la cortina ed anche lui vide la bellezza incantevole della fanciulla e ne restò ammaliato. Ma anche Franceschina e Peppino percepirono qualcosa ed ebbero paura. Si mormorava, infatti, che Donata provenisse proprio dal castello dei signori, figlia indesiderata ed illegittima di qualcuno che non voleva far conoscere i suoi amori illeciti; e se fossero stati parenti, o addirittura fratelli? Così furono ancora più attenti e repressivi di prima. Ma l'amore non conosce cancelli, né catene. Il giovane pagò una magara affinché gli preparasse un filtro che lo trasformasse in un colombo, e sotto quelle spoglie andava a trovare la sua Palummella quando Franceschina era nell'orto. Un giorno Franceschina tornò a casa prima del solito, le si era rotto lo zoccolo ed era carica di pomodori freschi. Entrò ed ebbe appena il tempo di vedere un colombo volare via dalla stanza e Donata rossa e affannata che le si parava davanti facendola inciampare. I pomodori maturi caddero nella grande ciotola piena di farina, pronta per diventare pane e Donata per scusarsi disse che il colombo entrato da balcone l'aveva spaventata. Per rimediare, impastò la farina con i pomodori e ne ricavò una focaccia che fece cuocere come un pane. Il padre apprezzò la nuova preparazione, ma quando seppe dell'accaduto imbracciò lo schioppo ed uscì di casa. Appena vide il colombo avvicinarsi, gli sparò, per punirlo di avere spaventato la sua figliola adorata. Il colombo, morente, cadde sul balcone. Donata corse fuori gridando disperata, lo raccolse tra le mani e si gettò nel vuoto con lui. Da allora a Luzzi si prepara questa focaccia, rossa come l'amore, come la passione, come il sangue versato dai due colombi"