



Comune di Luzzi



Assessorato alla Cultura e alle Attività Produttive comune di Luzzi

5 - 6 SETTEMBRE 2026

LA FILIERA PRODUTTIVA DELLA PITTATTASIMA LUZZESE:

dalla terra alla tavola

**PRESENTAZIONE
DEI PRODOTTI LOCALI,**
*alla scoperta dei nostri sapori
per grandi e bambini
• per la vie del centro •*



PROLOCO

La Terra dei Lucii
LUZZI



FEDERAZIONE NAZIONALE
PENSIONATI
FNP
CISL
SEZIONE DI LUZZI (CS)



Tradizione • Qualità • Territorio

PITTATTASIMA

Pane aromatico dal sapore unico

Pittattasima. Pane aromatico che ha un gusto particolare. La sua preparazione è legata alla festa di Santa Aurelia Marcia che si svolge a Luzzi la prima domenica di settembre



INGREDIENTI

- 750 g di farina
- 100 g di pasta madre attiva
- 100 g. di ceci
- anice in polvere
- cannella in polvere
- 1 foglia di alloro
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare i ceci con l'alloro in una pentola con abbondante acqua e, una volta cotti, tenere da parte l'acqua di cottura che servirà per impastare il pane e usare i ceci per altre preparazioni.
- 2 L'acqua di cottura dei ceci dovrà raffreddarsi prima di essere utilizzata nell'impasto.
- 3 Lavorare a mano o con un'impastatrice la farina, il lievito e l'acqua (circa il 60% del peso della farina) per formare un panetto. Aggiungere il sale verso la fine e, per ultimi, gli aromi (cannella e anice).
- 4 Dopo aver formato un panetto liscio e omogeneo, dividerlo in tante piccole parti dello stesso peso, allungarle con le mani formando dei piccoli filoni e poi ricavare delle ciambelle.
- 5 Disporre le ciambelle su delle teglie infarinate e lasciarle lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.
- 6 Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 200°C e cuocere alla stessa temperatura per circa 30 minuti, fino a doratura.
- 7 Il tempo di cottura varia sempre da forno a forno e in base alle pezzature dei pani



NOTIZIE STORICHE DEL PRODOTTO

Le radici della pittattasima affondano nel XVIII secolo, quando le massaie luzzesi la preparavano con amore durante la festività religiosa di Santa Aurelia Marcia e le occasioni speciali.

Il nome deriva dal greco "pitta", che significa focaccia, e dal latino "attaminare", che si traduce in condire o aromatizzare.

Ciò che la distingue è il suo profumo avvolgente di anice e cannella, conferendole un gusto dolce-amaro unico.

La pittattasima è citata nel volume "I pani dimenticati d'Italia di Rita Monastero" una delle Food stylist e chef che insegna cucina in Italia ed in tutto il mondo.

Il volume è edito da Gribaudo di cui si allega estratto sulla pittattasima.



*Un pane che racconta
la storia, la fede e la tradizione
di un popolo.*



*Calabria
nel cuore*

Luzzi,
terra di persone,
terra di sapori,
terra di futuro.



LA FILIERA DELLA PITTATTASIMA

Dalla nostra terra, un pane dal sapore unico

Il viaggio del chicco di grano e del cece, tra tradizione, qualità e territorio.

Tradizione
Qualità
Territorio
Futuro

Luzzi
Un territorio
che nutre
storie, persone,
cultura.



1

LA TERRA

Terreni genuini per ingredienti autentici



Nei campi della Calabria si coltivano i cereali e i ceci (la cui raccolta viene approfondita a parte), nel rispetto della terra e delle stagioni.

2

LA SELEZIONE

Solo il meglio



I chicchi di grano e i ceci vengono puliti e selezionati con cura per garantire qualità, genuinità e sicurezza alimentare.

3

LA MACINAZIONE

Tradizione e qualità



Il grano viene macinato per ottenere una farina di qualità, mentre i ceci vengono tritati fino a diventare farina fine.

4

L'IMPASTO

Ingredienti semplici, un grande sapore



Le farine di grano e di ceci si uniscono con acqua, alloro, anice, cannella e sale, secondo la ricetta tradizionale della nostra terra.

5

LA FORMAZIONE

Un gesto antico



L'impasto viene modellato a mano, dando alla pittattasima la sua forma caratteristica, simbolo di tradizione e identità.

6

LA COTTURA

Il calore della tradizione



Il pane viene cotto in forno a legna a 200°C, fino a doratura, per ottenere una crosta fragrante e un cuore soffice e profumato.

7

IL PRODOTTO FINALE

Più di un pane, una storia da gustare



La pittattasima è un pane unico, che racchiude i sapori autentici di Luzzi: semplice, genuino, nutriente.

8

SULLA TAVOLA

Tradizione che unisce



La pittattasima arriva sulle nostre tavole, pronta per essere condivisa e gustata, simbolo di comunità, cultura e convivialità.

9

VALORI PER IL FUTURO

Un territorio che cresce



Scegliere la pittattasima significa sostenere un'agricoltura locale, preservare le tradizioni e valorizzare il territorio di Luzzi, oggi e domani.



QUALITÀ
Prodotti genuini
e sicuri



SOSTENIBILITÀ
Rispetto per l'ambiente
e per le risorse naturali



COMUNITÀ
Persone, lavoro
e futuro



CULTURA
Tradizioni che
si tramandano



TERRITORIO
Un patrimonio
da valorizzare



Luzzi,
nel cuore.

Tradizione • Territorio • Persone • Sapori • Futuro

Luzzi,
terra di legumi
e profumi,
radici di una
comunità viva.



Tradizione
Qualità
Territorio
Futuro

LA FILIERA PRODUTTIVA DI CECI ED ERBE AROMATICHE

*Piccoli semi, grandi valori.
Dal campo alla tua tavola.*

Natura,
Lavoro,
Persone.
Luzzi.

Due filiere,
una sola identità:
la nostra terra.

Sapori autentici,
per un futuro
più sostenibile.

LA FILIERA DEL CECI DI LUZZI

Dalla semina alla tavola, un percorso di qualità

1 IL TERRITORIO



Colline e terreni fertili della Sila cosentina, ideali per la coltivazione del cece, grazie al clima e alla biodiversità.

2 LA SEMINA



Tra novembre e gennaio, i semi vengono piantati nel rispetto dei ritmi naturali e delle tradizioni locali.

3 LA COLTIVAZIONE



Crescita naturale con tecniche a basso impatto ambientale, rotazione delle colture e minimo uso di fitofarmaci.

4 LA RACCOLTA



In estate, le piante vengono raccolte quando i baccelli sono maturi e secchi, per preservare qualità e sapore.

5 LA SELEZIONE E PULITURA



I ceci vengono selezionati, puliti e calibrati, eliminando impurità e semi danneggiati.

6 LA TRASFORMAZIONE



I ceci di Luzzi diventano farine, creme, zuppe e altri prodotti della tradizione locale.

7 LA DISTRIBUZIONE



Attraverso mercati locali, botteghe, ristorazione e canali online, arrivano sulle tavole dei consumatori.

8 SULLA TAVOLA



Un ingrediente versatile e genuino, simbolo di una cucina sana, mediterranea e ricca di storia.

I DERIVATI DEL CECI



Ceci secchi



Farina di ceci



Zuppe e vellutate



Hummus



Panelle e frittelle



Pasta artigianale



Prodotti da forno



Ceci in conserva

Il cece di Luzzi
una tradizione
che nutre.

LA FILIERA DELLE ERBE AROMATICHE

Profumi della nostra terra, benessere ogni giorno

1 IL TERRITORIO



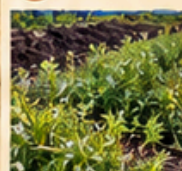
Ambiente incontaminato e suoli ricchi di sostanze naturali, ideali per la crescita spontanea e la coltivazione di erbe aromatiche.

2 LA SCELTA DELLE VARIETÀ



Rosmarino, origano, timo, salvia, finocchietto, menta e molte altre specie autctone, custodi dei profumi mediterranei.

3 LA COLTIVAZIONE



Tecniche agricole sostenibili, spesso biologiche, che rispettano i cicli naturali e preservano la biodiversità.

4 LA RACCOLTA



La raccolta avviene nel momento di massima aromaticità, manualmente o con mezzi delicati, per mantenere intatte le proprietà.

5 L'ESSICCAZIONE



Le erbe vengono essiccate naturalmente in ambienti ventilati e ombreggiati, per conservare profumi, oli essenziali e colore.

6 LA LAVORAZIONE



Selezione, tritatura e confezionamento in formati diversi (erbe sfuse, miscele, oli essenziali, infusi).

7 LA DISTRIBUZIONE



Mercati locali, negozi, ristorazione e vendita online portano i nostri aromi nelle case e nelle cucine di tutta Italia.

8 SULLA TAVOLA E NEL BENESSERE



Le erbe aromatiche di Luzzi arricchiscono i piatti, migliorano il benessere e raccontano la nostra terra in ogni profumo.

I PRODOTTI DELLE ERBE AROMATICHE



Erbe essiccate



Miscele aromatiche



Oli essenziali



Infusi e tisane



Sali aromatizzati



Condimenti e oli



Cosmetici naturali



Sacchetti profumati

Piccole foglie,
grandi benefici.
La natura,
a portata di mano.



QUALITÀ
Prodotti genuini
e certificati



SOSTENIBILITÀ
Rispetto per l'ambiente
e le risorse naturali



COMUNITÀ
Persone, lavoro
e futuro



CULTURA
Tradizioni che
si tramandano



TERRITORIO
Un patrimonio
da valorizzare



SALUTE E BENESSERE
Alimentazione sana
e naturale



Più di un pane,
una comunità
che coltiva
i suoi sapori! ♥

LA PITTATTASIMA

SI GUSTA CON I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA

Un incontro di sapori, una filiera d'eccellenza

Luzzi
Un territorio
da gustare ♥

LA NOSTRA FILIERA, UN TERRITORIO CHE NUTRE



CEREALI
e legumi



OLIVE
e olio extravergine di oliva



FICHI
e frutta locale



CASTAGNE
e prodotti del bosco



VINO
le nostre colline



PITTATTASIMA
il pane della tradizione



TERRITORIO
e comunità

Dalla terra
alla tavola:
prodotti autentici
che si valorizzano
a vicenda.

I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA, UN VALORE CHE SI RINNOVA

I FICHI

La dolcezza della tradizione



Coltivati nelle nostre campagne, i fichi di Luzzi regalano un gusto unico e si accompagnano alla pittattasima in un connubio perfetto.

LE CASTAGNE

Il sapore dei nostri boschi



Simbolo delle nostre montagne, le castagne arricchiscono la tavola con farine, dolci e specialità che esaltano il gusto della pittattasima.

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'essenza della Calabria



Dalle colline di Luzzi, un olio di qualità che esalta il sapore della pittattasima e racconta la cura del territorio.

IL VINO

Profumi delle nostre colline



I vini locali, frutto di una lunga tradizione, sono il compagno ideale per la pittattasima, esaltandone i profumi e i sapori in ogni occasione.

LA PITTATTASIMA

Un pane unico



Nata dalla tradizione luzzese, la pittattasima unisce sapori, storia e territorio, diventando il punto d'incontro di una filiera d'eccellenza.

Sapori che
si incontrano,
storie che
si uniscono. ♥

Un territorio
che produce,
una comunità
che condivide,
un futuro
che cresce.



FILIERA CORTA
Prodotti locali,
qualità garantita



SOSTENIBILITÀ
Rispetto per l'ambiente
e per le tradizioni



COMUNITÀ
Persone, territorio
e futuro



CULTURA
Un patrimonio
da vivere



GUSTO
Tradizione
in ogni stagione

Luzzi,
dove l'olio
racconta
una storia
di persone
e di terra.

LA FILIERA PRODUTTIVA DELL'OLIO

Dalla terra alla tavola, un patrimonio che unisce generazioni

1 IL TERRITORIO

Una terra vocata



Le colline di Luzzi, il clima mediterraneo e la ricchezza del suolo creano l'ambiente ideale per olivi sani e longevi.

2 LA COLTIVAZIONE

Cura e rispetto



Gli oliveti vengono coltivati con metodi tradizionali e sostenibili, nel rispetto della biodiversità e dei ritmi naturali della terra.

3 LA RACCOLTA

Il momento giusto



Le olive vengono raccolte a mano o con mezzi delicati al giusto grado di maturazione, per garantire la massima qualità.

4 IL TRASPORTO

Freschezza garantita



Le olive vengono trasportate rapidamente al frantoio in cassette forate, per mantenere intatte le loro caratteristiche e prevenire l'ossidazione.

5 LA MOLITURA

Tecnologia e tradizione



Nel frantoio le olive vengono lavorate entro poche ore dalla raccolta, con impianti moderni che rispettano i metodi tradizionali di estrazione a freddo.

6 L'ESTRAZIONE

Solo il meglio



Dalla pasta di olive si ottiene l'olio extravergine d'oliva, grazie alla spremitura meccanica a freddo, senza l'uso di sostanze chimiche.

7 LA CONSERVAZIONE

Qualità nel tempo



L'olio viene conservato in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, per preservarne aroma, proprietà nutrizionali e genuinità.

8 L'IMBOTTIGLIAMENTO

Un'identità da gustare



L'olio è imbottigliato nel rispetto di rigorosi controlli di qualità, pronto per raccontare i sapori autentici della nostra terra.

9 SULLE TAVOLE

Un gusto che unisce



L'olio extravergine di oliva di Luzzi accompagna la nostra pittattasima e tanti altri piatti della tradizione, portando in tavola il sapore autentico di una comunità.



Più
di un olio,
una storia
vera.

Un olio che nasce
dalla nostra terra,
cresce con la cura
delle nostre mani
e arriva sulla tua tavola.
Luzzi, nel cuore.

I VALORI DELLA NOSTRA FILIERA



QUALITÀ
Senza compromessi



SOSTENIBILITÀ
Rispetto per l'ambiente



TERRITORIO
Valorizzazione delle risorse locali



TRADIZIONE
Saperi che si tramandano



COMUNITÀ
Persone, lavoro, futuro

*Dalla Terra di Luzzi
un olio che fa bene,
oggi e domani*



Territorio • Qualità • Tradizione • Persone • Un futuro più buono



Comune di Luzzi

LA FILIERA PRODUTTIVA DEI FICHI DI LUZZI

Dalla nostra terra, dolcezza per ogni stagione

Un frutto, mille possibilità

*Luzzi
Un territorio
da gustare*

1 IL TERRITORIO

Le radici del gusto



Il clima mediterraneo, il terreno fertile e la biodiversità delle colline di Luzzi creano l'ambiente ideale per la coltivazione dei fichi, da secoli simbolo del nostro territorio.

2 LA COLTIVAZIONE

Cura e rispetto



Le piante vengono coltivate con metodi tradizionali e sostenibili, nel rispetto dei ritmi naturali della terra e dell'ambiente.

3 LA RACCOLTA

Il momento giusto



I fichi vengono raccolti a mano, uno ad uno, quando raggiungono la perfetta maturazione, per preservarne intatta la qualità.

4 LA SELEZIONE

Solo il meglio



Ogni frutto viene attentamente selezionato per dimensione, grado di maturazione e integrità, garantendo l'eccellenza del prodotto fresco e dei suoi derivati.

5 LA TRASFORMAZIONE

Tradizione e innovazione



I fichi freschi possono essere consumati tali e quali o trasformati, secondo ricette tradizionali, in fichi secchi, confetture, marmellate, mostarde, creme e altri prodotti artigianali.

6 IL CONFEZIONAMENTO

Qualità che si conserva



I prodotti vengono confezionati con cura, nel rispetto delle norme igieniche e con materiali ecosostenibili, per preservarne freschezza, sapori e autenticità.

7 LA DISTRIBUZIONE

Dal territorio alla tavola



Grazie alla collaborazione tra produttori, cooperative e realtà locali, i fichi e i loro derivati arrivano sui mercati locali, nazionali e internazionali, portando con sé il nome e il valore del nostro territorio.

8 SULLA TAVOLA

Un piacere tutto da vivere



I fichi di Luzzi si gustano in mille modi: freschi, secchi o trasformati, accompagnano la pittura, i formaggi e i piatti della tradizione, regalando un'esperienza di gusto unica e autentica.

9 UN FUTURO SOSTENIBILE

La forza della comunità



La filiera dei fichi sostiene l'economia locale, tutela l'ambiente, valorizza le tradizioni e crea opportunità per le nuove generazioni.

I DERIVATI DEI NOSTRI FICHI



Fichi secchi



Confetture e marmellate



Creme di fichi



Mostarde



Liquori e distillati



Dolci e prodotti da forno

*Il fico, un legame di sapori
tra terra, persone e tradizione.*

*Più di un frutto,
una storia
che continua...*



Tradizione • Qualità • Territorio • Persone • Un futuro più dolce

Luzzi, terra di castagne,
terra di persone,
terra di sapori.



Assessorato alla Cultura e alle Attività Produttive
Comune di Luzzi



Regione Calabria

Tradizione
Qualità
Territorio
Futuro

LA FILIERA PRODUTTIVA DELLE CASTAGNE DI LUZZI

Dai nostri boschi, un patrimonio che nutre il territorio

Natura,
Tradizione,
Persone.

1 IL TERRITORIO Un ambiente unico



I boschi di Luzzi, tra 700 e 1.200 metri di altitudine, offrono un ambiente ideale alla coltivazione del castagno, grazie al clima, al suolo e alla biodiversità.

2 LA CURA DEL BOSCO Gestione sostenibile



La manutenzione dei castagneti garantisce la salute delle piante, la tutela dell'ecosistema e la produzione di frutti di qualità, nel rispetto della natura e delle generazioni future.

3 LA FIORITURA Un nuovo inizio



In primavera, i castagni fioriscono: è il segno di una nuova stagione, frutto dell'equilibrio tra ambiente e cura del territorio.

4 LA RACCOLTA Un lavoro di tradizione



Tra settembre e ottobre le castagne vengono raccolte a mano, come da tradizione, selezionando solo i frutti migliori.

5 LA SELEZIONE Qualità garantita



Le castagne vengono pulite, selezionate e controllate per dimensione, integrità e qualità, pronte per la trasformazione o la commercializzazione fresca.

6 LA TRASFORMAZIONE Sapori che prendono forma



Le castagne possono essere essiccate, bollite, arrostiti o trasformate in farina secondo metodi tradizionali e moderne tecnologie che mantengono intatte le loro proprietà nutritive.

7 I DERIVATI Una molteplicità di sapori



Dalla castagna nascono tante specialità: farina, marroni, castagne secche, creme, confetture, dolci e prodotti da forno, è un patrimonio di gusto e versatilità.

8 LA DISTRIBUZIONE Dal territorio al mondo



I prodotti raggiungono mercati locali, nazionali e internazionali, valorizzando il territorio e sostenendo l'economia locale.

9 SULLA TAVOLA Un piacere da condividere



Le castagne e i loro derivati arrivano sulle nostre tavole, raccontando la storia di una terra generosa, di un lavoro appassionato e di una comunità che custodisce le proprie radici.

Un piccolo
frutto,
grandi
possibilità.

I PRODOTTI DELLA CASTAGNA LUSZESE

Tradizione, gusto e creatività



CASTAGNE FRESCHE
Il gusto autentico



CASTAGNE SECCHIE
Per tutto l'anno



FARINA DI CASTAGNE
La base di mille ricette



MARRONI
Dolcezza naturale



**CREMA
DI CASTAGNE**
La bontà spalmabile



CONFETTURE
La bontà spalmabile



DOLCI E PRODOTTI
Tradizione in vasetto



**DOLCI E PRODOTTI
DA FORNO**
Sapori di casa



LIQUORI E SPECIALITÀ
Un tocco di eleganza

Dalla montagna
alla vostra tavola,
il sapore di una
terra autentica.



QUALITÀ
Prodotti genuini
e certificati



SOSTENIBILITÀ
Rispetto per l'ambiente
e le risorse naturali



COMUNITÀ
Persone, lavoro
e futuro



CULTURA
Tradizioni che
si tramandano



TERRITORIO
Un patrimonio
da valorizzare



Luzzi,
nel cuore.

Luzzi,
terra di vini
autentici,
terra di persone,
terra di futuro.



LA FILIERA PRODUTTIVA DEL VINO DI LUZZI

Dalla vigna al calice, una storia di territorio, passione e persone.

Luzzi
Un territorio
da gustare

1 IL TERRITORIO

Le radici della qualità



Colline, clima mediterraneo, suoli ricchi di minerali e biodiversità: il territorio di Luzzi offre condizioni ideali per la coltivazione della vite.

2 LA SCELTA DEI VITIGNI

Tradizione e identità



Vitigni autoctoni e varietà selezionate, coltivati nel rispetto della tradizione locale, per esprimere al meglio l'unicità del nostro territorio.

3 LA COLTIVAZIONE

Cura e sostenibilità



Lavorazioni agronomiche attente e sostenibili: potatura, gestione del suolo, difesa integrata e rispetto dell'ambiente per una vite sana e produttiva.

4 LA VENDEMMIA

Il momento perfetto



La raccolta avviene al giusto grado di maturazione, tra fine estate e inizio autunno, rigorosamente a mano o con mezzi selettivi, per preservare la qualità delle uve.

5 LA SELEZIONE

Solo il meglio



Le uve vengono selezionate con attenzione per eliminare eventuali acini non conformi e garantire solo materia prima di eccellenza.

6 LA VINIFICAZIONE

Tradizione e tecnologia



Le uve vengono diraspate e pigiate, poi fermentano in serbatoi d'acciaio o botti, con un attento controllo delle temperature, per estrarre aromi, colori e struttura.

7 L'AFFINAMENTO

Il tempo che esalta



Il vino riposa in acciaio, in legno o in entrambi, dove acquisisce equilibrio, complessità e carattere, nel rispetto dei tempi naturali di maturazione.

8 L'IMBOTTIGLIAMENTO

Qualità garantita



Il vino viene imbottigliato in condizioni igieniche controllate, con rigorosi standard di qualità, pronto per raccontare la nostra terra nel mondo.

9 LA DISTRIBUZIONE

Dal territorio ai mercati



Grazie alla collaborazione tra produttori, cooperative, pro loco e istituzioni, il vino di Luzzi raggiunge ristoranti, enoteche e mercati nazionali e internazionali, portando con sé la nostra identità.

10 SULLE TAVOLE

Un'emozione da condividere



Il vino di Luzzi è protagonista di momenti di convivialità, in abbinamento ai prodotti tipici locali, esaltando i sapori della nostra tradizione e creando nuove occasioni di incontro e cultura.

*Più di un vino,
una storia di territorio.*

Un vino che
nasce dalla terra,
cresce con la cura
delle nostre mani
e arriva sulla tua tavola.
Luzzi, nel cuore.

I VALORI DELLA NOSTRA FILIERA



QUALITÀ
Vini autentici
e territoriali



SOSTENIBILITÀ
Rispetto per l'ambiente
e le risorse naturali



COMUNITÀ
Persone, imprese
e territorio



CULTURA
Tradizione
e innovazione



VALORIZZAZIONE
Un futuro più buono
per le nuove generazioni

PITTATTASIMA

Un pane, mille incontri

*Dalla nostra terra
alla vostra tavola:
una filiera di eccellenze
che custodisce
tradizione, qualità
e identità.*

*Pane, fichi, castagne, olio, vino...
i sapori autentici di una terra straordinaria*

*Luzzi
Un territorio
che nutre
storia, cultura
e persone.*



*Più di un pane,
una comunità*



LA TERRA

Cereali e legumi
di qualità



L'OLIO

L'essenza autentica
della Calabria



I FICHI

La dolcezza
della nostra terra



LE CASTAGNE

Il gusto dei
nostri boschi



IL VINO

I profumi delle
nostre colline



LA PITTATTASIMA

Un pane che unisce
i sapori



LA COMUNITÀ

Persone, cultura
e futuro

Una filiera, un territorio, un piatto che racconta chi siamo.

LUZZI, CALABRIA NEL CUORE