

Descrizione disciplinare tecnico del prodotto di cui si chiede la DE.CO	
Prodotto	Pittattasima. Pane aromatico che ha un gusto particolare. La sua preparazione è legata anche 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	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. L'acqua di cottura dei ceci dovrà raffreddarsi prima di essere utilizzata nell'impasto. 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). 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. Disporre le ciambelle su delle teglie infarinate e lasciarle lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 200°C e cuocere alla stessa temperatura per circa 30 minuti, fino a doratura. Il tempo di cottura varia sempre da forno a forno e in base alle pezzature dei pani
Ditta produttrice e zona geografica	Fantasia Pella Giuseppe Luzzi (Cl)
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.