

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 20g. 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	Est l'Americana 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 maga 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"