

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

PICCIDDAT CASTELLUCCESE

Area di produzione:	Castelluccio Inferiore (Pz).
Materie prime:	Farina di grano tenero 00, uova, strutto, sale, impasto madre, zucchero, limone.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Impastatrice, formatrice, forno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Si tratta di un processo molto lungo la cui tecnica viene tramandata di generazione in generazione e che prevede una cura quasi maniacale di ogni dettaglio necessario alla buona riuscita della "fornata". Molti passaggi sono davvero delicati e appartengono ai segreti che ogni prodotto unico per la sua tipicità conserva.</p> <p>Le fasi principali sono: preparazione del lievito madre con acqua e farina un giorno prima della lavorazione del prodotto finale; impasto del prodotto che si ottiene aggiungendo anche gli altri ingredienti; riposo dell'impasto; fornatura dei pezzi con varie forme e dimensioni; lievitazione per circa 12 ore; pennellatura; cottura per circa un'ora.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	
Caratteristiche del prodotto finito:	Pane dorato dolce soffice e che viene abbinato a marmellate o cioccolato per colazione e merenda. La forma più diffusa è quella intrecciata. Le varianti sono il pane maschio (forma circolare e bombata con uovo intero centrale), la cuzzola (forma allungata, intrecciata, simile ad una bambola con un uovo in bocca e chiusura nella parte inferiore) e il muzzcun (piccole brioche di forma allungata).
Periodo di produzione:	Pasqua.
Riferimenti storici:	Nota di Silvio La Banca. Disciplinare tecnico per la certificazione "Piccidat Castellucese". Guida al Parco Nazionale e ai Prodotti Certificati. Alla ricerca del Buono – Guida ragionata ai prodotti e alle aziende del Parco del Pollino.