

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

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

### PICCIDDAT CASTELLUCCESE

<b>Area di produzione:</b>	Castelluccio Inferiore (Pz).
<b>Materie prime:</b>	Farina di grano tenero 00, uova, strutto, sale, impasto madre, zucchero, limone.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Impastatrice, formatrice, forno.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	<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>
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	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 <b>pane maschio</b> (forma circolare e bombata con uovo intero centrale), la <b>cuzzola</b> (forma allungata, intrecciata, simile ad una bambola con un uovo in bocca e chiusura nella parte inferiore) e il <b>muzzcun</b> (piccole brioche di forma allungata).
<b>Periodo di produzione:</b>	Pasqua.
<b>Riferimenti storici:</b>	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.