

COMUNE DI PIACENZA

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE-DE.C.O.

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N.263 DEL 30 OTTOBRE 2006

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO PISSAREI E FASO



DENOMINAZIONE

IL TERMINE "PISSARELL", AL SINGOLARE, COME SI LEGGE NEL "VOCABOLARIO PIACENTINO-ITALIANO" DI GUIDO TAMMI, INDICA IL "MEMBRO VIRILE SPECIALMENTE DEI BAMBINI", DERIVATO, A SUA VOLTA, DA "PISSA" (PISCIA, ORINA). IL PLURALE, "PISSAREI", SI RIFERISCE A "ROTOLINI DI PASTA, FATTI A MANO, CHE SI MANGIANO IN MINESTRA E SONO TIPICI DEL PIACENTINO", FORSE DENOMINATI COSÌ PER LA VAGA SOMIGLIANZA CON IL PICCOLO PENE DEI BAMBINI. NON PARE DUNQUE CORRETTA LA DERIVAZIONE ETIMOLOGICA DA UN TERMINE "PISSA" DAL SIGNIFICATO "BISCIA", INESISTENTE; "BISCIA" IN DIALETTO PIACENTINO SI ESPRIME INFATTI CON IL TERMINE "BISSA".

NOTE STORICHE

I PISSAREI E FASO, PIATTO POVERO PER ECCELLENZA, E' TIPICAMENTE PIACENTINO. LA SUA ORIGINE E' INCERTA, MA MOLTO ANTICA: PARE RISALGA ADDIRITTURA AL MEDIOEVO, QUANDO I PELLEGRINI, CHE PERCORREVANO LA VIA FRANCIGENA PER RECARSI A ROMA, TROVAVANO NELLE LOCANDE E NEI CONVENTI DEL NOSTRO TERRITORIO UNA ZUPPA DI FAGIOLI, FATTA DI GNOCCHETTI DI PANE E FARINA IN UN SUGO DI FAGIOLI, LARDO E COTICHE, FORSE SCARTI DELLA CUCINA DEI RICCHI. ALLORA I FAGIOLI USATI NON ERANO I BORLOTTI, GIUNTI IN EUROPA SOLO DOPO LA SCOPERTA DELL' AMERICA, MA I COSIDDETTI "FAGIOLI DELL' OCCHIO", I SOLI ALLORA CONOSCIUTI.

NEL TEMPO LA RICETTA SUBISCE QUALCHE VARIANTE; SOPRATTUTTO VIENE AGGIUNTO AGLI ALTRI INGREDIENTI IL "CACIO PIACENTINO", UN FORMAGGIO CHE A META' CINQUECENTO ORTENSIO LANDO DA PIACENZA AVEVA LODATO COME ECCELLENTE NEL SUO "COMMENTARIO DELLE PIU' NOTABILI ET MOSTRUOSE COSE D' ITALIA" PUBBLICATO A VENEZIA, E CHE IL CONTE GIULIO DA LANDO AVEVA ESALTATO NELLA "FORMAGGIATA DI SERE STENTATO, EDITA A PIACENZA NEL 1542.

RELATIVO AI "PISSAREI E FASO" E' SENZA DUBBIO CURIOSO L' ANEDDOTO RACCONTATO DA ANNA GOSETTI IN "LE RICETTE REGIONALI ITALIANE". L' AUTRICE RIFERISCE CHE UN TEMPO, QUANDO VENIVA PRESENTATA IN FAMIGLIA LA FUTURA NUORA, LA SUOCERA CONTROLLAVA IL POLLICE DESTRO DELLA RAGAZZA PER ACCERTARSI CHE CI FOSSERO I CALLI, SEGNI INEQUIVOCABILI DELLA SUA CAPACITA' DI CUCINARE I "PISSAREI".

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO PER N 6 PORZIONI/PERSONE

RICETTA DI BASE VEDI ARTOCCHINI

E' OBBLIGATORIO:

1. FAGIOLO BORLOTTO FRESCO O SECCO (NON IN SCATOLA)
2. PASSATA DI POMODORO TRADIZIONALE/CONCENTRATO DI DI POMODORO: 1 CUCCHIAIO
3. PISTE' DI LARDO, E' VIETATO L'USO DI PANCETTA O DI QUALSIASI ALTRO SALUME. E' AMMESSO L'USO DI COTENNA A PEZZETTI (NON NEL SOFFRITTO)
4. PANE GRATTUGIATO TIPO COMUNE CASERECCIO (NON INDUSTRIALE): DA 300 A 500 GRAMMI
5. FARINA: DA 200 A 350 GRAMMI

E' CONSENTITO:

- A) L'USO DEL LATTE, EVENTUALE, NELL'IMPASTO IN SOSTITUZIONE , O IN PARTE, DELL'ACQUA
- B) PICCOLE VARIANTI NEL RAPPORTO TRA FARINA E PANE

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

IMPASTARE BENE LA FARINA CON L'ACQUA E IL PANE GRATTATO (PRECEDENTEMENTE SCOTTATO IN ACQUA BOLLENTE O LATTE) FINO AD OTTENERE UN IMPASTO MORBIDO ED ELASTICO: DA ESSO STACCARE DEI PEZZI DA ASSOTTIGLIARE CON IL PALMO DELLA MANO FINO A DAR LORO LA FORMA DI BISCLETTE (ILL BISS) DELLO SPESSORE DI 1 CM. DA QUESTI LUNGHI E SOTTILI CILINDRI STACCARE DEI PEZZETTI CHE, SCHIACCIATI LEGGERMENTE CON IL POLLICE DESTRO, ACQUISTERANNO LA FORMA CAVA DEGLI GNOCCHETTI. LASCIARE ORA RIPOSARE I PISSAREI E PREPARARE IL CONDIMENTO. IN PRECEDENZA VANNO MESSI A BAGNO E FATTI LESSARE TRE O QUATTRO ETTI DI FAGIOLI BORLOTTI E PORTATI A TRE QUARTI DI COTTURA CON ACQUA NON SALATA MA CONDITA CON UN CUCCHIAIO DI OLIO E UNA FETTA DI CIPOLLA FRESCA. SOFFRIGGERE IN UN TEGAME DI COTTO IL BURRO, L'OLIO, UNA CIPOLLA E UN PO' DI PREZZEMOLO TRITATI, (VOLENDO, UNO SPICCHIO D'AGLIO), UNA PESTATA DI LARDO (O UN PEZZETTO INTERO DA TOGLIERE POI A FINE COTTURA). UNIRE I FAGIOLI E LASCIARLI INSAPORIRE A FUOCO LENTO DOPO AVERLI COSPARSI CON SALE E PEPE. AGGIUNGERE SALSA DI POMODORO/CONCENTRATO DI POMODORO DILUITO, SE OCCORRE, CON ACQUA TIEPIDA E CONTINUARE LA COTTURA A FUOCO LENTISSIMO.

QUANDO IL SUGO SARA' PRONTO, FARE CUOCERE I PISSAREI IN ABBONDANTE ACQUA BOLLENTE SALATA. QUANDO, DOPO POCHI MINUTI, VERRANNO A GALLA, SCOLARLI CON LA SCHIUMAROLA E VERSARLI ASSIEME AL SUGO E AI FAGIOLI IN UNA ZUPPIERA; MESCOLARE CON QUALCHE MANCIATA DI FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO E SERVITE CON L'AGGIUNTA DI PREZZEMOLO TRITATO FRESCO.

VALORI NUTRIZIONALI

I PISSAREI E FASO SONO UN PIATTO DI GRANDE GUSTO E DI GRANDE ATTRAZIONE DA PARTE DEI GOURMET CHE CON L'ACCOMPAGNAMENTO DI CARBOIDRATI DA MAIDI E DA FAGIOLI, COME LEGUMI E L'ASSOCIAZIONE ANCHE DI GRASSO DI ORIGINE ANIMALE, PERMETTONO DI ACCUMULARE UNAA GRANDE DOSE DI ENERGIA A PRONTA PRESA, MA CHE NON FA AUMENTARE SUBITO L'INSULINA, CHE E' L'ORMONE CHE PRODUCE GRASSI AUTONOMAMENTE. E' UN PIATTO RICCO MA CHE NON NECESSITA D ASSPZIONI AD ALTRI PIATTI SE NON QUELLI RICCHI DI VERUDRA E POI, A CONCLUSIONE, UNA BUONA DOSE DI VERDURA.