



Disciplinare di produzione del "Ferricello viggianese"

Introduzione

L'origine del "ferricello viggianese" è antichissima, infatti è accertato che questa produzione vanti una tradizione secolare, tramandata oralmente di madre in figlia, tanto da rappresentare il piatto tipico delle festività viggianesi. Attualmente è ancora la pietanza principe dei pranzi tradizionali, spesso legata a momenti di gioia ed allegria e al ricordo delle nonne che pazientemente preparavano l'impasto. A livello documentario esistono vecchie immagini fotografiche che ne rappresentano le modalità di lavorazione e gli antichi strumenti utilizzati, i quali contribuiscono a determinarne la tipicità.

In un'ottica di valorizzazione del prodotto, l'Amministrazione Comunale di Viggiano ha deciso di organizzare, da due anni a questa parte, la "Festa del ferricello". Durante questo evento si tengono convegni sui mulini viggianesi, al fine di evidenziare la stretta relazione tra la materia prima (semola) e le attrezzature utilizzate per la sua produzione. Tali mulini si trovano sui due torrenti, Casale ed Alli. Si tratta di piccoli opifici caratterizzati da un impianto meccanico a ruota orizzontale, azionati dalla forza dell'acqua. Il più antico risale alla fine del '700, mentre il più moderno, meglio conservato, è della metà del '900. Essi simboleggiano l'identità del territorio, un tempo vocato alla coltivazione del grano e alla sua molitura per la produzione di semola. I mulini viggianesi, ben nove, rappresentano un patrimonio di valore inestimabile che merita di essere salvaguardato e valorizzato, realizzando un percorso turistico-didattico con lo scopo di recuperare e rianimare tutto il sistema di produzione che un tempo rappresentava il fulcro dell'economia locale.

La sagra è una manifestazione che ha lo scopo di promuovere il piatto tipico locale "ferricello viggianese" che ancora oggi conserva intatto il sapore unico della tradizione locale. Questa esperienza ha contribuito a coinvolgere un numero elevato di persone ed ha prodotto un affinamento della tecnica e della manualità degli addetti alla lavorazione.

L'unicità del prodotto è certamente un fattore di richiamo e di interesse tale da rendere il ferricello viggianese un'occasione economica da cogliere e valorizzare, unitamente alle altre specificità che il paese può vantare.

Il disciplinare allegato costituisce il perno attorno al quale ruota il sistema di attribuzione dei riconoscimenti qualitativi, definendo le regole che ogni produttore dovrà rispettare affinché il prodotto possa fregiarsi della denominazione di origine. Avrà funzione di riferimento per tutta la filiera produttiva, contenendo, oltre alle specifiche di processo (lavorazione) e di prodotto, anche la definizione degli standard qualitativi.

Per il consumatore costituirà garanzia che il prodotto segua determinate regole e sia conforme a precise specifiche.

Disciplinare

Art. 1

(Denominazione)

La denominazione "ferricello viggianese" è riservata alla pasta alimentare che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

(Descrizione del prodotto)

Il "ferricello viggianese" (u' frcidd) è un cilindro di pasta cavo, di lunghezza compresa tra 10 e 15 cm, e di spessore tra 2 e 4 mm (variabile lungo il suo sviluppo). Si prepara a mano, utilizzando semola, uova, ed acqua, con l'ausilio di un ferro sottilissimo a quattro facce dal quale prende il nome.

Il colore varia dal giallo dorato al giallo vivo, caratteristico delle paste all'uovo.

Trattandosi di un prodotto tradizionale, lunghezza e spessore possono avere margini di variabilità secondo le abitudini e le peculiarità di chi lo lavora. Anche il colore può essere più o meno accentuato, in relazione alle caratteristiche delle uova e della semola utilizzate.

Art. 3

(Zona di produzione)

La zona di produzione del "ferricello viggianese" comprende tutto il territorio di Viggiano.

Art. 4

(Materie prime)

Gli ingredienti per preparare il "ferricello viggianese" sono: semola di grano duro per una percentuale dell'80% (meglio se varietà Cappelli, macinata in modo tradizionale), semola di grano tenero per una percentuale del 20%, uova, acqua calda.

Per kg di semola devono essere impiegate 3 uova e acqua fino a quanto basta.

Il reperimento degli ingredienti deve essere effettuato preferibilmente su base locale, soprattutto per le materie prime di cui Viggiano è ricca, che si distinguono per le loro caratteristiche organolettico-sensoriali.

4.1 La semola

La semola di grano duro deve avere le seguenti caratteristiche:

- * Umidità max 14,50%
- * Proteine min (Nx5,70): 10,50 (su cento parti di s.s.)
- * Ceneri max 0,90% (su cento parti di s.s.)

Il livello di carica microbica totale deve essere basso, in quanto influisce in modo rilevante sulla conservabilità del prodotto finito.

4.2 Le uova

Le uova ricoprono un ruolo fondamentale per la formazione della sfoglia. L'aggiunta alla semola serve sia a migliorare la qualità commerciale del prodotto finito (specialmente per quanto riguarda colore ed elasticità), sia il valore nutrizionale. Le uova devono provenire da galline allevate a terra, possibilmente all'aperto, alimentate con prodotti locali, meglio se certificati.

4.3 L'acqua

L'acqua è l'ingrediente necessario per idratare la semola e facilitare la manipolazione dell'impasto. Deve provenire da sorgente o falde acquifere locali. Al momento dell'aggiunta la sua temperatura deve attestarsi attorno ai 35-40°C, per facilitare le operazioni di impasto. Se non è sufficientemente calda non si idratano bene le particelle, con una conseguente anomalia nella miscelazione degli ingredienti.

Art. 5

(Le attrezzature)

Gli strumenti per la lavorazione del "ferricello viggianese" sono:

- **U' tavulir:** piano di legno di forma generalmente quadrata, utilizzata per l'impasto. È formato da assi tenuti insieme da due listelli fissati sul piano inferiore;
- **U' frrcidd:** piccolo oggetto di ferro, spesso ricavato da uno dei ferri della raggiera dell'ombrello, di lunghezza variabile e di forma quadrangolare;
- **A' rasula:** lamina sottile di ferro, munita di manico con foro all'estremità, utilizzata per raschiare la farina in eccesso;
- **A' spasa:** vassoio di vimini di diverse dimensioni, intrecciato a mano, di forma rotonda/ovale, sul quale viene steso un canovaccio, al fine di sistemare la pasta per una leggera asciugatura;
- **U' setaridd':** arnese di legno e nylon utilizzato per setacciare la farina;

- **A' sartascna:** padella di forma rotonda con manico lungo di alluminio, per cuocere il ferricello.

Art. 6

(La tecnica di lavorazione)

Le operazioni manuali comprendono:

- Dosaggio degli ingredienti;
- Miscelazione;
- Impasto.

Il ruolo dell'impasto è assolutamente fondamentale: le sue prerogative fisico-chimiche e strutturali determinano le peculiarità del prodotto da esso ottenuto. La migliore tecnica manuale può solo ottimizzare il prodotto finito, in relazione alle prerogative delle materie prime e dell'impasto iniziale. Per la lavorazione si pone la semola a forma di montagnella sul tavoliere (u' tavulir), si fa un fossetto al centro e si aggiungono gli ingredienti: uova ed acqua tiepida. Si impasta a lungo, con molto vigore, fino a che l'impasto raggiunga la giusta consistenza. Si fa riposare circa 1 ora in modo che la pasta possa maturare. Trascorso il tempo necessario, si manipola ancora un po' l'impasto per poi prenderne un pezzo per volta, lasciando coperta con un panno di cotone la parte in attesa di essere lavorata. Dopo aver tagliato a tocchetti la pasta, con i palmi delle mani, si ricavano dei bastoncini lunghi circa 3-4 cm e spessi circa 2-4 mm.

La pasta si "incava" con il ferro, facendo rapidi movimenti in avanti e indietro ed esercitando una leggera pressione. Il ferro consente la formazione di un foro con caratteristiche particolari per tutta la lunghezza. Così facendo il condimento rimane aderente al ferricello, sia esternamente che internamente al foro, conferendogli un sapore caratteristico, unico per questo genere di prodotto.

Art. 7

(Caratteristiche del prodotto finito)

Il "ferricello viggianese" all'atto dell'immissione al consumo deve possedere le seguenti caratteristiche:

- Aspetto omogeneo;
- Assenza di:
 - punti bianchi o neri;
 - bolle di aria;
 - fessure o tagli;
 - muffe e corpi estranei.

- Colore: giallo dorato o vivo;
- Consistenza elastica;
- Omogeneità nella cottura;
- Collosità: assente o impercettibile;
- Umidità non inferiore al 24%;
- Attività dell'acqua libera (aw) compresa tra 0,92 e 0,97;
- Sapore di grano duro;
- Odore di grano maturo.

Art. 8
(Degustazione)

Per la degustazione, il "ferricello viggianese" deve essere lessato in abbondante acqua salata e condito con mollica di pane casereccio, rafferma, fritta nell'olio extravergine di oliva, nel quale sono stati precedentemente fritti i peperoni "crusch" (tipo "Senise" essiccati al sole) oppure condito con svariati sughi al ragù di carne di maiale e formaggio pecorino locale. Tali modalità di degustazioni vanno considerate come preferibili ma non sono tassative.

Art. 9
(Conservazione e commercializzazione)

Il prodotto finito deve essere conservato ad una temperatura di circa 4⁰C.

La commercializzazione deve avvenire previo confezionamento in atmosfera modificata o sottovuoto, mediante utilizzo di materiali certificati.

Sulle confezioni deve essere apposto in modo indelebile un marchio di origine individuato dal Comune di Viggiano.