

Scheda di Prodotto



Pici

Caratteristiche



I "pici" sono una sorta di grossi, lunghi e irregolari spaghetti fatti a mano. Privi di uova, erano la pasta "povera" di tutti i giorni che veniva consumata nelle campagne senesi. Sono un prodotto tipico del territorio sud-senese, tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana. Oggi i pici sono prodotti artigianalmente e in commercio si possono trovare sia freschi che essiccati.

La Giunta Comunale dell'Unione dei Comuni della Valdichiana Senese ha recentemente **candidato** i pici a **patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO**, portando alla luce l'importanza culturale del piatto povero per eccellenza sottolineando il valore sociale all'interno delle comunità e la stretta correlazione con l'ambiente e la sua storia.

Preparazione dei pici
Lavorate a mano la farina, un poco di sale e l'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Dopo averlo fatto riposare per mezz'ora, stendete una sfoglia spessa col mattarello e tagliatela a strisce. Con i palmi delle mani arrotolate le strisce fino ad ottenere i grossi spaghetti. Questo gesto è descritto nel gergo dialettale con il verbo "appiciare". L'unicità di questa forma dialettale sottolinea il valore sociale dell'atto di creazione del prodotto all'interno delle comunità locali.



Il piatto
I pici sono un primo piatto della tradizione toscana. Possono essere serviti con diversi condimenti: "con le briciole", semplicemente con un po' di olio e briciole di pane toscano croccante, oppure con il sugo di pomodoro o di carne (i pici con la nana sono un tipico piatto senese) e all'aglio, ma esistono altre numerose varianti per questo straordinario prodotto che oggi è diventato un piatto ricercato ed apprezzato anche nella ristorazione di alto livello.



Storia

I pici hanno origini antichissime e poco certe che risalgono addirittura all'epoca etrusca. Una prima testimonianza si può trovare nella Tomba dei Leopardi a Tarquinia, monumento funerario del V secolo a.C., e quindi sarebbe che i pici siano nati prima di Marco Polo e l'arrivo degli spaghetti cinesi. Per quanto riguarda il nome, c'è chi lo fa risalire all'antica Roma, nello specifico alla figura di Marco Gavio Apicio (25 a.C.-37 d.C.), uno dei più importanti gastronomi dell'antichità, autore dell'opera intitolata *De re coquinaria* (L'arte della cucina). Altri lo fanno derivare dal nome della località di San Felice in Pincis vicino Castelnuovo, nella diocesi di Arezzo. Infine si potrebbe cogliere un collegamento con il Pigelletto, l'abete della riserva naturale del Monte Amiata, bianco e dalla forma stretta e allungata, proprio come quella dei pici.

Tomba dei Leopardi, Necropoli dei Monterozzi, Tarquinia datata 473 a.C.

Nella raffigurazione del banchetto un servo porta una scodella contenente una pasta lunga, irregolare, che presumibilmente possiamo considerare i primi "antenati" dei pici.



Zona di produzione

1/ Materie prime: il grano

La materia prima dei pici di Cuoco a Domicilio è una miscela di due varietà di farine prodotte da aziende agricole di filiera corta: la **farina di grano duro Senatore Cappelli** e quella di **grano tenero**. La macinatura avviene in un mulino presente nello stesso comune di produzione.

Il **grano Senatore Cappelli** è una varietà selezionata agli inizi del secolo scorso da Nazareno Strampelli e prende il nome dal politico Raffaele Cappelli, che permise di effettuare le semine sperimentali nel Foggiano. Si tratta di una varietà autunnale con qualità di adattabilità e impiegabile nella pastificazione. Le qualità nutraceutiche e l'elevata digeribilità stanno rivalutando questo frumento che negli anni settanta fu sostituito dal Cresco, la varietà tutt'oggi più diffusa di grano duro.



Farina di grano tenero
Produttore:
La Comune di Bagnai
Località Ancaiano
Sovicille (SI)

Farina di grano duro Senatore Cappelli
Produttore:
Azienda Agricola Fierli
Località Farniole,
Foiano della Chiana (AR)

2/ Trasformazione

I pici di Cuoco a Domicilio sono **preparati artigianalmente** miscelando in parti uguali le due varietà di farine biologiche. Dopo 10 min. di lavorazione meccanica l'impasto ottenuto viene **trafilato al bronzo**. La pasta viene commercializzata fresca presso la Bottega di Stigliano.

Ingredienti
 farina grano duro Senatore Capelli **38%**
 farina grano tenero **38%**
 acqua **24%**



Trasformatore:
Cuoco a domicilio
stabilimento di
via Cassia Nord 145
Monteroni d'Arbia (SI)

cuoco a domicilio

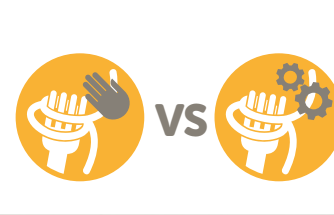


SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di una porzione da 100g di Pici artigianali freschi?



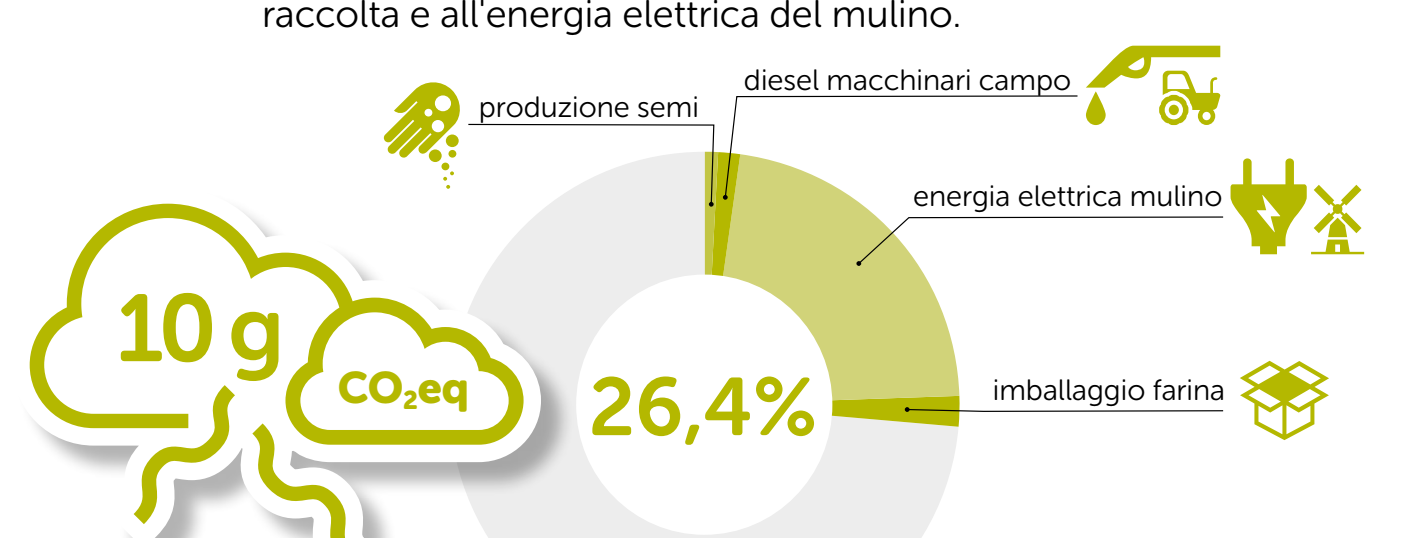
Risparmio di emissioni di un pacco di **pici artigianali** rispetto ad una confezione di **spaghetti industriali**



EMISSIONI EVITATE -56%

Fase 1/ Coltivazione e produzione farina

Il grano è coltivato secondo il disciplinare biologico e non sono utilizzati prodotti chimici. Le uniche emissioni sono dovute al consumo di combustibili per i macchinari durante la semina e la raccolta e all'energia elettrica del mulino.



BUONE PRATICHE

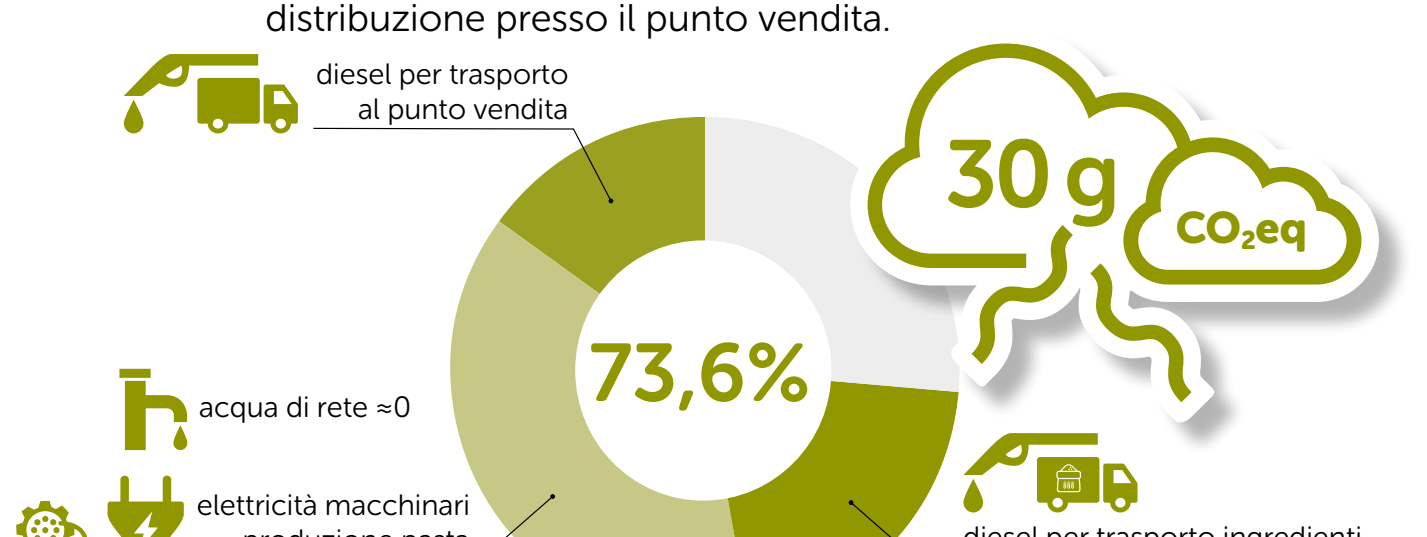
Meno chimica, più natura!
La coltivazione biologica utilizza come ammendante il letame ed **evita i fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**.



EMISSIONI EVITATE -50%

Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute principalmente all'elettricità per il funzionamento della macchina per la produzione della pasta. Altre emissioni sono dovute ai trasporti delle materie prime al laboratorio di trasformazione e alla distribuzione presso il punto vendita.



BUONE PRATICHE

Una lavorazione artigianale
La lavorazione artigianale utilizza **meno energia elettrica** rispetto ad una di tipo industriale.



EMISSIONI EVITATE -6%