



# “PIZZE A FURNE APIERTE” DI BICCARI



## Cenni Storici

La pizza ha origini antichissime. Alcuni storici, infatti, suppongono che questo alimento fosse presente già nella cucina etrusca, ovviamente, con forme e ingredienti diversi da quelli di oggi.



A Biccari, come del resto in tutto il Meridione, la panificazione era effettuata tra le mura domestiche, mentre il momento successivo della cottura veniva effettuato presso i numerosi forni a paglia, prima, e a legna, più recentemente.

Tutto aveva inizio, quindi, con la preparazione dell'impasto che, successivamente, veniva avvolto all'interno di un grande fazzoletto per essere portato, dopo le ore necessarie alla lievitazione, presso il forno designato.

In assenza di tecnologie specifiche per controllare la temperatura, i vecchi fornai utilizzavano metodi empirici per verificare che il forno avesse raggiunto la gradazione ottimale per la cottura. Uno dei metodi utilizzati era il seguente: il fornaio prendeva dall'impasto un pezzo di pasta e, dopo averlo steso alla meglio, lo adagiava, senza teglie, direttamente sul piano cottura del forno lasciando la parte anteriore aperta. Prima di quest'operazione, il *panettiere* “*munneliave*”, ossia preparava, il forno passandogli uno straccio umido all'interno.



Dopo pochi minuti, quando appunto questa pasta schiacciata era cotta, il forno raggiungeva la temperatura ottimale per la cottura del pane, passando dalla classica colorazione rosso mattone a quella bianca incandescente. Si otteneva in questo modo una “schiacciata”, antenata dell’odierna “*pizze a furne apierte*”, che veniva gustata al momento, nell’attesa della cottura del pane.

L’impasto originariamente era quindi il medesimo del pane: farina, acqua, patate, lievito e sale. Con gli anni, l’impasto è stato arricchito con ingredienti semplice per rendere la schiacciata ancora più gustosa.



Dal secondo dopoguerra, infatti, si aggiunsero pochi altri ingredienti: olio (rigorosamente prodotto dagli oliveti bicaresi) origano e, a gusto, del peperoncino piccante. Il tutto ha reso la “*pizze a furne apierte*” un alimento semplice, gustoso e UNICO!

All’inizio degli anni ottanta, la Pro-Loco di Biccari ha inaugurato la Sagra della “*pizze a furne apierte*” che annualmente rende omaggio a questo prodotto tipico bicaresese, con centinaia di visitatori che la degustano tra musica, balli e del buon vino.

#### **Ingredienti per l'impasto**

Per ottenere un buon impasto è necessario miscelare 1/3 di farina 00 ed aggiungere acqua depurata, sale, lievito madre.

Per 1 kg. di pasta si utilizzano:

- 800 g di farina bianca tipo 00
- 450 gr di acqua
- 20 gr di sale
- 15 gr di lievito

#### **Ingredienti per la guarnitura**

- aglio
- origano
- olio extravergine (è preferibile quello di Biccari)

A richiesta:

- peperoncino

## Preparazione

Ottenuto l'impasto, lo si deve lasciare riposare per alcune ore in ambiente né freddo né troppo caldo.

Si adagia ogni singola forma circolare (il diametro è variabile tra 40 e 60 cm) direttamente sulla pala da forno: dopo averla condita con olio, aglio, origano ed eventualmente peperoncino, si adagia direttamente sulla pietra del forno per consentirne la cottura che avviene in circa 10 minuti di tempo con il forno a 250°.

Perché la pizza conservi la fragranza e il suo gusto unico, va mangiata calda appena sfornata.



## Dove gustarla

Ad oggi nel comune di Biccari la *“pizze a furno aperte”* può essere acquistata e gustata nella sua ricetta originaria presso i seguenti punti vendita che in sede di istanza hanno dichiarato di rispettare l'allegato disciplinare di produzione:

- Ditta **Panificio Basso** snc, con sede in Biccari Via Fuori Porta Annunziata, 117, di Basso Raffaele Elisabetta;
- Ditta **La Bottega del Pane**, con sede in Biccari alla Via Lippi, 14, di Caterino Annangela;
- **Panificio Tuoro**, con sede in Biccari alla Via F.P. Garofano, 25, di Turo Salvatore.