

# I mille sapori della Paposcia di Vico

di Agostino del Vecchio

Pubblicato il 2 dicembre, 2009



Paposcia di Vico del Gargano (imageshack.us)

Vico del Gargano – LA Paposcia è una focaccia conosciuta anche con il nome di “*Pizza Schett*” o “*Pizza a Vamp*” la cui storia narra che venisse già utilizzata nel XVI secolo e veniva consumata in attesa che le pagnotte di pane diventassero rafferme. Il pane è sempre stato l’alimento principale del sostentamento dei contadini vichesi, infatti pagnotte grandissime da 2 o 5 Kg dovevano essere sufficienti a sfamare la famiglia per una settimana o perfino per 15 giorni e proprio in quella circostanza veniva preparata la paposcia. Infatti, questa suprema squisitezza, nasce dall’esigenza di verificare se la temperatura del forno fosse giusta: levato l’impasto usato per le pagnotte di pane, la pasta che rimaneva attaccata alla madia (la cosiddetta “fazzatura”) veniva raccolta, impastata, allungata con le mani sino a 20 – 30 centimetri, infarinata e posta nel forno per pochi minuti prima delle pagnotte di pane in quanto la tenuta della paposcia alla buona cottura indicava la buona riuscita del pane. Questa striscia di massa poi non veniva buttata, anzi una volta tagliata a metà era condita con un filo d’olio e formaggio fresco locale. Questo piatto tutto garganico è davvero eccezionale, frutto d’antiche tradizioni contadine, non a caso lo Slow Food ha deciso di istituire un presidio per salvaguardarla come già fatto per arance, caciocavalli podolici e anguille di Lesina. Da diversi decenni la “Paposcia” è destinata al mercato sia invernale che estivo nei centri più importanti del Gargano Nord e Provincia di Foggia. La forma allungata e schiacciata, somigliante a quella di una pantofola ne fa provenire il nome: babbuccia, babouche (in francese) paposcia in dialetto. Per prepararla si utilizza farina tipo 00, acqua, sale, olio extra vergine di oliva proveniente da *Ulivi Monumentali di Vico del Gargano*, un componente essenziale nella lavorazione della pasta e la “cresenza” (lievito naturale che rende morbida la “Paposcia” con 2 ore di lievitazione). La cottura è “al mattone” (con forno a legna di faggio) per 4 minuti con fiamma viva. Prodotto nel rispetto della tradizione, conserva intatto il profumo e la fragranza di una volta e resta l’alimento la cui tipicità è tutta da scoprire e da gustare. Le ottime caratteristiche organolettiche, la totale assenza di grasso e gli studi effettuati hanno confermato la validità come prodotto da mensa. E’ ampiamente commercializzata in panifici, forni e pizzerie di Vico del Gargano e Foggia, presso i ristoranti, hotel e alberghi a livello Garganico e provinciale. Questa tipologia di mercato registra un crescente trend positivo.

Prodotti derivati dalla lavorazione artigianale. Le paposcie possono presentarsi secondo una delle seguenti forme: intere (con o senza condimento), farcite, dimezzate, tagliate in più di quattro pezzi all’incirca uguali) Per i diversi tipi di farcitura si annoverano: *Paposcia alla vichese*: olio d’oliva, rucola, formaggio (cacio ricotta di Vico del Gargano); *alla contadina*: olive in salamoia tritate, olio d’oliva, schegge di caciocavallo; *del giardiniera*: spicchi di arancia “bionda garganica”, spolverata di sale, olio d’oliva (l’arancia può essere utilizzata a spicchi o spremuta sulla paposcia); *alla*

*Sant’Mnà-iole*: alici marinate in succo di limone “femminiello garganico”, capperi, olio d’oliva; del pastore: pomodoro tritato, mozzarella tagliata a fette, spolverata di sale, olio d’oliva e origano; *du spruatore*: olio d’oliva, cacio ricotta di Vico del Gargano, verdure di campo. Il 16 marzo 2009 l’assessore per agricoltura e ambiente del comune di Vico del Gargano **Roberto Francesco Budrago** ha inoltrato richiesta di riconoscimento della “Paposcia” quale prodotto tradizionale da forno presso Assessorato Risorse Agroalimentari della Regione Puglia. Tra le motivazioni addotte sulla domanda sono riportate “Tradizione e storicità comprovata dal consumo del prodotto, fonti e tradizioni storiche e caratteristica distintiva della struttura produttiva di Vico del Gargano che si riconosce nel prodotto tradizionale da forno storicamente rappresentata dalla Paposcia”. La speranza è quella di mantenere intatte le caratteristiche di un prodotto tipico garganico e di mantenere così vive le tradizioni di un territorio ricco di sapori e storia da valorizzare sicuramente meglio.

#### *Riferimenti bibliografici*

Per quanto riguarda le fonti che attestano ufficialmente la caratteristica e i condimenti della “Paposcia” oltre alla memoria storica degli anziani fornai di Vico del Gargano si fa riferimento ai seguenti volumi: -In cucina a Vico del Gargano, Artigrafiche Foggia, 2007 e -Misericordia e nobiltà della paposcia di Vico – Rivista “Civiltà della tavola” dell’Accademia Italiana della Cucina, Articolo pubblicato sul n. 124 (febbraio 2002)