



COMUNE DI VICO DEL GARGANO
PROVINCIA DI FOGGIA

ASSESSORATO AGRICOLTURA E AMBIENTE

Prot.

Spett. REGIONE PUGLIA
Assessorato Risorse Agroalimentari
Lungomare Nazario Sauro, 47
70121 - BARI

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della “Paposcia” quale prodotto tradizionale da forno, in conformità a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n° 350 del 08/09/1999.

Con la presente ci pregiamo chiedere allo Spettabile Ente l’inserimento nell’elenco Nazionale dei prodotti tradizionali **“La Paposcia di Vico del Gargano”**, quale prodotto da forno tradizionale della Regione Puglia per le seguenti motivazioni:

- Tipicità oggettiva: forte legame tra zona geografica (vocazionalità) e prodotto derivato oggetto di rilevazione
- Tradizione e storicità comprovata dal consumo del prodotto, fonti e tradizioni storiche
- Caratteristica distintiva della struttura produttiva di Vico del Gargano che si riconosce nel prodotto tradizionale da forno storicamente rappresentata dalla Paposcia
- Prodotto già affermato commercialmente per la presenza di un crescente indotto aziendale che mira alla valorizzazione e qualificazione dello stesso attraverso la produzione nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Sono numerosissimi i turisti che d’estate prediligono la cena a Vico del Gargano per il sol fatto di poter degustare, nelle numerose pizzerie, questo prodotto in tutti i suoi variegati modi di proporsi.

Alla presente si allega la seguente documentazione:

- scheda A Regione Puglia
- scheda tecnica della Paposcia
- Pubblicazione divulgativa
- Documentazione inerente l’attività promozionale e divulgativa
- Fonti storiche
- Deliberazione di Giunta Comunale
- CD

Vico del Gargano, 16.03.2009

Cordiali saluti

L’assessore
Roberto Francesco Budrago



COMUNE DI VICO DEL GARGANO
PROVINCIA DI FOGGIA

ASSESSORATO AGRICOLTURA E AMBIENTE

SCHEMA TECNICA
della “PAPOSCIA”
di Vico del Gargano

Vico del Gargano, 16.03.2009

L'Assessore
Roberto Francesco Budrago

Scheda tecnica della “Paposcia” di Vico del Gargano

Prodotti Tradizionali: sono considerati i prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

La comunità vichese basava la propria alimentazione sull’uso, abbondante, del pane fatto in casa, pagnotte enormi che dovevano essere sufficienti a sfamare la famiglia per una settimana o addirittura per quindici giorni.

Oggi come ieri il pane, 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.

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 raffermo.

Tolto l’impasto usato per le pagnotte di pane, la pasta che restava nella madia “fazzature” veniva raccolta, allungata con le mani sino a 20-30 centimetri, infarinata e posta in forno, prima delle pagnotte di pane, si lasciava cuocere per pochi minuti.

La tenuta della paposcia alla cottura preannunciava la buona riuscita del pane. La Paposcia, ancora oggi, è consumata rispettando la tradizione vichese:

Caratteristiche merceologiche della Paposcia

La paposcia presenta un peso medio di circa 150 g

Il contenuto in grassi: assenti

Acidità: assente

Zuccheri: 0,03%

Per quanto riguarda gli aspetti organolettiche, la totale assenza di grasso, gli studi effettuati hanno confermato la validità come prodotto da mensa. Tra le modalità di preparazione adottate per il consumo finale ricordiamo che si presta a diverse destinazioni commerciali.

Negli ultimi anni i panificatori hanno differenziato la produzione attraverso varie misure e diversa preparazione particolarmente ricercate per il sapore e il profumo intenso di grano della pasta.

FASE COMMERCIALE

Da diversi decenni la “Paposcia” è destinata al mercato sia invernale che estivo nei centri più importanti del Gargano Nord e Provincia di Foggia.

Attualmente i canali di commercializzazione e il raggio delle vendite della “Paposcia” sono:

- vendita al banco in forma sfusa (nei panifici, forni e pizzerie di Vico del Gargano
- è ampiamente commercializzata presso i ristoranti, hotel e alberghi a livello Garganico e provinciale. Questa tipologia di mercato registra un crescente trend positivo.

METODI DI PREPARAZIONE

1. Farina tipo 00
2. Acqua
3. Sale
4. Olio extra vergine di oliva proveniente da Ulivi Monumentali di Vico del Gargano
5. Componente essenziale nella lavorazione della pasta e la “cresenza” (lievito naturale che rende morbida la “Paposcia” – 2 ore di lievitazione)
6. Cottura al mattone (con forno a legna di faggio) per 4 minuti con fiamma viva.

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 quanto concerne il prodotto da consumarsi ricordiamo le seguenti tipologie di farciture:

- *Paposcia alla vichese: olio d'oliva, rucola, formaggio (cacio ricotta di Vico del Gargano);*
- *Paposcia alla contadina: olive in salamoia tritate, olio d'oliva, schegge di caciocavallo;*

- *Paposcia del giardiniere*: spicchi di arancia “bionda garganica”, spolverata di sale, olio d’oliva (l’arancia può essere utilizzata a spicchi o spremuta sulla paposcia);
- *Paposcia alla Sant’Mnà-iole*: alici marinate in succo di limone “femminiello garganico”, capperi, olio d’oliva;
- *Paposcia del pastore*: pomodoro tritato, mozzarella tagliata a fette, spolverata di sale, olio d’oliva e origano;
- *Paposcia du spruatore*: olio d’oliva, cacio ricotta di Vico del Gargano, verdure di campo;

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:

- Relazione d’Apprezzo di Gennaro Scaramuzzo – Edizioni del Golfo, 1987;
- In cucina a Vico del Gargano, Artigrafiche - Foggia, 2007;
- Miseria e nobiltà della paposcia di Vico – Rivista “Civiltà della tavola” dell’Accademia Italiana della Cucina, Articolo pubblicato sul n. 124 (febbraio 2002);
- La cucina garganica di Giovanni Nino Arbusti – Edizioni MCS, Firenze 1988
- Le vie del pane – CNA Foggia Provincia di Foggia
- Ricordi di Vico del Gargano di Michele Biscotti – Acropolis : Manfredonia, 1998
- Vico del Gargano : Calenella, Canneto, San Menaio, Foresta Umbra di Giuseppe Miglionico – Luriola : Vico del Gargano, 2008;

SISTEMA PRODUTTIVO dei prodotti da forno di Vico del Gargano

Forni e pizzerie di Vico del Gargano.

REGIONE PUGLIA

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A

N.	Categoria: Prodotti da forno Pane, Pizze e Focacce allo stato naturale.
----	---

1) Denominazione del Prodotto: ***Paposcia (pizza a vamp) di Vico del Gargano***

2) Nome geografico abbinato: **Vico del Gargano**

3) Provincia: **Foggia**

4) Sinonimi e termini dialettali: **Pizza Schett, Pizza a Vamp, Paposcia**

5) Descrizione sintetica del prodotto:

Prodotto da forno nota da tempo nelle pizzerie, panifici, Super mercati, Alberghi e Hotels Garganici, Provinciali e Regionali per la sua appetibilità organolettica e per la versatilità nelle diverse destinazioni gastronomiche grazie all'ottimale e gustosa consistenza dell'impasto e al gusto soffice ed equilibrato a cui si associa un evidente retrogusto di profumo di grano. Questa varietà di focaccia si distingue inoltre per il carattere di tipicità grazie al forte legame con il territorio di origine.

Le tecnologie di preparazione sono semplici (in prevalenza di tipo artigianale) come elencato in maniera esaustiva nella scheda tecnica in allegato. La Paposcia è preparata secondo le ricette della tradizione Garganica e Dauna e può presentarsi secondo una delle seguenti forme:

- Intere, dimezzate, tagliate in più di quattro pezzi all'incirca uguali, farcite. Oltre alla produzione principale da mensa la stessa è destinata alla preparazione di numerose tipicità grazie alle diverse modalità di preparazione. Le funzioni d'uso nella gastronomia regionale e nell'alimentazione in generale sono numerose: come cena, pranzo e aperitivi condite/farcite con creme e salse, ecc..

6) Territorio interessato

La Paposcia oggetto di rilevazione è prodotta esclusivamente a Vico del Gargano.

.....
7) Metodiche e materiali di lavorazione.

1. Farina tipo 00
2. Acqua
3. Sale
4. Olio extra vergine di oliva proveniente da Ulivi Monumentali di Vico del Gargano
5. Componente essenziale nella lavorazione della pasta e la “crescenza” (lievito naturale che rende morbida la “Paposcia” – 2 ore di lievitazione)
6. Cottura al mattone (con forno a legna di faggio) a fuoco vivo per 4 minuti c.a

8) Materiali, attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento

9) Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

10) Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Fonti e tradizioni storiche.

11) Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto

Il processo di lavorazione e preparazione del prodotto finito prevede l'utilizzo, già dalle prime fasi, di mezzi batteriocidi e sterilizzanti.

Per tale motivo, ai fini della sicurezza igienico-sanitaria e alimentare, non esistono punti critici di contaminazione e/o eventuali pericoli di tossicità. Tuttavia eventuali rischi sono scongiurati dall'utilizzo di impianti/attrezzature a norma per uso alimentare nel pieno rispetto delle norme igienico - sanitarie previste dalla vigente normativa in materia.

12) Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria: nessuna

13) Annotazione della deroga: SI - NO

Vico del Gargano, 16.03.2009