



CITTÀ DI CIVITAVECCHIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Servizio 5 – Attività Produttive – Servizi Sociali

Sezione Attività Produttive – Sport e Politiche giovanili

Ufficio Commercio

DISCIPLINARE

PRODOTTO De.C.O.

Prodotto n. 3

**PIZZA PASQUALE CON IL CIOCCOLATO
DI CIVITAVECCHIA**

CENNI E RICERCA STORICA

Per i cenni storici che attestano la tradizione centenaria della Pizza di Pasqua di Civitavecchia, si rimanda alla sezione analogica, curata da *Enrico Ciancarini*, del disciplinare n. 2, pur sottolineando che negli ultimi decenni si è attestata, presso le famiglie ed i forni locali, un'ulteriore tradizione pasquale, ossia l'arricchimento della ricetta tradizionale con l'aggiunta del cioccolato, particolarmente presente in città a causa dei traffici mercantili del porto.

SCHEMA PRODOTTO

Descrizione generale

Anche La Pizza Pasquale con il cioccolato di Civitavecchia viene preparata in occasione della ricorrenza Pasquale, per essere consumata in occasione della tradizionale "Colazione di Pasqua" alle 10 del mattino quando si "scioglievano le campane", ossia terminava ufficialmente la Quaresima.

INGREDIENTI

UOVA 30 DA 50 GR. CAD.

FARINA DI GRANO TENERO Q.B.

IMPASTO LIEVITANTE (BIGA) 1 KG. (per la Biga utilizzare latte e lievito naturale; consentito l'impiego o l'aggiunta per rinforzo di 10 gr. lievito di birra)

ZUCCHERO MINIMO 3,5 KG FINO AD UN MAX DI 5 KG

BURRO MINIMO 1,5 KG

STRUTTO MINIMO 1,5 KG

(il rapporto tra burro e strutto deve essere comunque mantenuto in parti uguali)

RICOTTA DI PECORA MIN. 3 KG

CANNELLA Q.B.

SEMI DI ANICE MIN. 300 GR. (messi a bagno una notte in vino rosso – stessa tipologia del vino dell'impasto)

AROMI NATURALI

VINO TIPO ALEATICO DI GRADOLI DOC o VERMUT ROSSO 1 L.

MARSALA 1 L.

SAMBUCA e/o RUM e/o ALCHERMES a piacere

CIOCCOLATO FONDENTE in gocce o piccoli frammenti – cacao min al 50% max al 60%

UOVA PER SPENNELATURA

Opzionale:

CACAO AMARO MAX 65 GR.

Metodo di preparazione

DOPO UNA LIEVITAZIONE DI MINIMO 12 ORE, FAR CUOCERE IN FORNO PER CIRCA UN'ORA ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 170/180 GRADI NELLE APPOSITE FORME CIRCOLARI CON DIAMETRO MIN. CM. 15 MAX CM. 24.

IL PRODOTTO FINITO PRESENTA LA CLASSICA FORMA DI BASSO CILINDRO CON UN POSSIBILE LEGGERO RIGONFIAMENTO DELLA SUPERFICIE SUPERIORE, DEL PESO COMPRESO TRA I MILLE E I MILLEQUATTROCENTO GRAMMI

Impieghi/proprietà

La tradizione prevede che venga consumata con alimenti salati quali ricotta, salumi (lonza, spianata romana e salami), coratella e carciofi.

Se ne consiglia il consumo accompagnati da vino passito o comunque liquoroso ed, in via opzionale, con il cioccolato delle uova di pasqua.

Controlli e sanzioni

Autocontrollo igienico-sanitario e rintracciabilità secondo i regolamenti vigenti.

Per l'uso improprio di logo e denominazione e per i relativi controlli e sanzioni, si rimanda agli artt. 10 e 11 del vigente Regolamento comunale

Immagine del prodotto

