

[home](#) | [prodotti](#) | [produttori](#) | [agriturismo](#) | [visitare le terre di Siena](#) | [cultura e sapori](#)

[vino](#) | [olio](#) | [formaggi](#) | **[pane e pasta](#)** | [dolci](#) | [carne e salumi](#) | [cereali e legumi](#) | [frutta e verdura](#) | [erbe e spezie](#) | [funghi e tartufi](#) | [miele e conserve](#)

pane e pasta A Siena il pane è sciapo. A questa caratteristica si riferisce Dante Alighieri nel Paradiso: "Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui". Pani senza sale, dunque, bianchi e perfetti da abbinare ai saporiti salumi senesi. Per quanto riguarda la pasta, a Siena questa è sinonimo di Pici, spaghetti lunghi e tozzi, lavorati a mano.



**FOCACCIA CON PICCOLI
FRICCIOLI
PANE TOSCANO
PICI**

pici

Info

I pici sono una sorta di spaghetti che possono essere fatti a mano, e risultano molto grossolani ed irregolari, o a macchina, in tal caso il diametro non è mai inferiore ai 3 mm. Si consumano come primo piatto, con sughi di carne o vegetali.

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Siena e provincia, qualche comune della provincia di Grosseto.

PRODUZIONE IN ATTO

OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITÀ, LA OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE

I pici una volta erano fatti senza uova, solo con farina ed acqua: erano il tipico piatto povero dei contadini. Oggi sono state aggiunte le uova nell'impasto. Si consumano come primo piatto conditi con ragù, oppure al pomodoro con aglio (pici all'aglione), olio e peperoncino o con il sugo di anatra.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Prodotto fatto a mano: si impastano a mano farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale ed olio extra vergine di oliva. All'impasto può essere aggiunto un uovo per ogni chilo di farina, per ottenere un prodotto più al dente. Dopo una leggera spianatura, si aggiunge all'impasto ancora dell'olio extra vergine di oliva. Dalla pasta si ricavano delle strisce cilindriche irregolari (i pici) che poi vengono "tirate" a mano su una spianatoia di legno e impolverate, a lavoro finito, con semola di grano duro o farina di mais, per evitare che si appiccichino. I pici così formati vengono stesi su un panno di stoffa e di nuovo impolverati, pronti per essere cotti in acqua bollente per circa 5 minuti. Prodotto fatto a macchina: per il prodotto fresco l'impasto può essere di farina di grano tenero oppure di semola o semolato di grano duro, mentre il prodotto essiccato può essere soltanto di semola o semolato di grano duro. Nell'impasto di farina di grano tenero tipo 0 si aggiungono acqua, sale ed olio extra vergine di oliva e può essere aggiunto un uovo per ogni chilo di farina. Nell'impasto di semola o semolato di grano duro si aggiunge solo l'acqua. L'impasto, in entrambi i casi, deve essere abbastanza asciutto per una buona lavorazione. Per il prodotto fresco, sia a mano che a macchina, può essere utilizzata anche la farina di grano duro al posto di quella di grano tenero, ma accade raramente.

MATERIALI, ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

1. Cucina e locali di lavorazione

cerca prodotti

categoria

+

prodotto

+

marchi di qualità

+

area

+

comune

+

nome

news

dal 1/11/2006 al 31/12/2007

**DEGUSTAZIONI AD ARTE /
LABORATORI SENSORIALI**

IL MARZOLINO



Tutte le news

- Utensili da cucina
- Macchina per pasta con trafila in bronzo

[LISTA PRODUTTORI](#)

[STAMPA](#)

[mappa del sito](#) | [credits](#)

©2005-2006 - APT Siena - APT Chianciano Terme Val di Chiana