

PausaMi



Degustiamo
da **NORD** a **SUD**

Panettun e le Pettole Pugliesi

7 e 10 dicembre h. 10,30 - 19,00

Degustiamo insieme le tradizionali
Pettole Pugliesi



Il Natale in Puglia è gustoso e soffice grazie alle Pettole, le morbide frittelle della tradizione che in ogni morso racchiudono un trionfo di storia e sapore, dolce oppure salato. La loro origine è leggenda e la ricetta è una vera istituzione delle Festività nel Tacco d'Italia.

La loro tradizione ormai ben radicata ne ha decretato l'inserimento nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).

Evento offerto da PausaMi

Per maggiori informazioni:
telefonare: 02 36746864
Via Villoresi, 11 Milano

e-mail: info@pausami.it
visita il sito: www.pausami.it/eventi

Dolci Libertà

Il Progetto Dolci Libertà ha inizio nel 2010, grazie alla collaborazione tra i soci privati fondatori del Progetto e l'Amministrazione Penitenziaria. Un'area di circa 1200 mq all'interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio viene ristrutturata e trasformata in pochi mesi in un grande laboratorio di cioccolateria e pasticceria!

Il laboratorio Dolci Libertà ha ottenuto la Certificazione Ministeriale per le produzioni senza glutine e la certificazione per produzioni biologiche.

I nostri prodotti hanno ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali.

“Sprigioniamo Dolcezza” è la nostra missione che vogliamo realizzare grazie all'offerta di prodotti buoni in tutti i sensi.

UN INGREDIENTE SPECIALE

Il profilo etico e sociale del Progetto Dolci Libertà ha sempre rappresentato un importante ingrediente dei nostri prodotti insieme alla scelta delle materie prime e della tipologia di lavorazioni.

Il nostro laboratorio è infatti all'interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio.

I detenuti accuratamente formati lavorano quotidianamente scoprendo il valore di un lavoro serio e impegnativo. Il miglioramento delle condizioni di vita durante il periodo detentivo, la possibilità di contribuire al mantenimento della propria famiglia grazie alla retribuzione percepita, l'apprendimento di mansioni sempre più complesse, il lavoro di gruppo, offrono maggiori possibilità di riqualificazione personale e professionale e di reinserimento nella vita sociale.

Dolci Libertà promuove e partecipa a progetti di rete per la valorizzazione del lavoro carcerario, lo sviluppo di filiere con aziende agricole e progetti di agricoltura sociale, l'utilizzo di materie prime del commercio equo e solidale.

Pettole Pugliesi: tradizione, storia e curiosità

Il Natale in Puglia è gustoso e soffice grazie alle Pettole, le morbide frittelle della tradizione che in ogni morso racchiudono un trionfo di storia e sapore, dolce oppure salato. La loro origine è leggenda e la loro ricetta è una vera istituzione delle Festività nel Tacco d'Italia.

LA DENOMINAZIONE

Le Pettole, a seconda della zona di produzione, vengono chiamate con nomi dialettali differenti. Se a **San Severo** portano il nome di **scorpelle**, nel **Brindisino** sono conosciute come **pèttuli**, mentre nel **Leccese** vengono chiamate **pittule** e a **Torremaggiore** **sfringioli**. La loro tradizione ormai ben radicata ne ha decretato l'inserimento nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**.

La leggenda

La leggenda narra che:

<< Il giorno di Santa Cecilia, una donna si alzò come di consueto, per preparare l'impasto per il pane. Mentre l'impasto lievitava sentì un suono di ciaramelle, si affacciò e vide i zampognari che arrivavano. Come ipnotizzata da quella melodia scese per strada e si mise a seguire i zampognari per i vicoli della città.

Quando tornò a casa si accorse che l'impasto era lievitato troppo e non poteva più essere usato per il pane, e che nel frattempo anche i suoi figli si erano svegliati e reclamavano la loro colazione.

Senza lasciarsi prendere dalla disperazione, la donna mise a scaldare dell'olio e cominciò a friggere dei pezzettini di pasta che nell'olio diventavano palline gonfie e dorate che piacquero molto ai suoi figli, che con la loro tipica curiosità le chiesero: "Mà, come si chiaman'?"- e lei pensando che somigliavano alla focaccia (in dialetto detta "pitta") rispose: "pettel'" (ossia piccole focacce).

Non ancora soddisfatti i figli chiesero: "E 'cce sont?" - e lei vedendo che erano molto soffici rispose: "l' cuscin' du Bambinell" (i guanciali di Gesù Bambino).

Quando finì di friggere tutto l'impasto, scese per strada coi suoi bambini, felici e satolli per offrire le pettole ai zampognari che con la melodia delle loro pastorali avevano reso possibile quel miracolo.>>

La realtà invece ci dice che:

le donne, per preparare le pettole, si procuravano "u luat" (piccolo panetto di pasta cresciuta, usata come lievito) - si alzavano verso le due di notte per , "trumbà" (impastare) la pasta, operazione che richiedeva tempo e forza di braccia, perché di solito le pettole costituivano il pranzo e la cena e le dosi superavano di molto il chilo di farina, dato che dovevano sfamare famiglie numerose "cu na morr' di figghije" (con tanti figli).

Per questo l'impasto si preparava "int' u limm'" (grande coppa in terracotta smaltata all'interno). Finito di impastare, si lasciava lievitare la pasta coprendo il limmu con una "manta di lana" (una coperta) in un luogo caldo, di solito vicino al camino o vicino "a fracassè" (antica cucina a legna, con caldaia), comunque al riparo da spifferi e correnti d'aria che ne rallenterebbero la fase di lievitazione, determinante per la riuscita delle pettole.

Di stretta competenza di nonne, mamme e zie, la preparazione delle pettole, rende l'attesa della festa un momento di interessata partecipazione e avvicinamento ai fornelli.

Le **caratteristiche** delle Pettole

La morbidezza delle pettole deve essere ottenuta da:

- una lavorazione energica, sollevando e sbattendo l'impasto con le mani più volte dal fondo della ciotola. In questo modo si riesce ad incorporare più aria possibile, così da avere poi pettole soffici.
 - un impasto omogeneo e fluido. (Attenzione non liquido)
 - una lievitazione lenta e lunga.
-

Le pettole sono buone al naturale, ma si possono gustare anche in versione salata e dolce.

L'importante è:

- mangiarle caldissime e possibilmente davanti ai fornelli e alla pentola sfrigolante,
- bruciandosi le dita e scottandosi la lingua, sennò che gusto c'è?!

La forza di questa tradizione fa sì che - nonostante il delirio consumistico della vita moderna - il perpetuarsi di queste usanze, rende sempre vivo il legame col passato, e le festività Natalizie più ricche di significato...

LA PRODUZIONE Non c'è zona della Puglia in cui, durante il periodo dell'Avvento e delle Feste, non si possano assaggiare le tradizionali Pettole. A seconda dei gusti si possono consumare **come antipasto**, nella loro versione salata e farcita con ottimi **ingredienti della tradizione locale**, oppure come soffice dolce **ricoperto di zucchero o di miele o vincotto**

Chi è PausaMi?

PausaMi è un **negozio dinamico**, sito in Via Villorosi 11 – Milano- che propone una selezionata gamma di prodotti alimentari naturali di abituale consumo e dermocosmetica altrettanto naturale.

PausaMi: è un luogo su misura dei suoi amici, clienti, dove vengono per incontrare persone amiche o per trascorrere del tempo spensierato. Un negozio che diventa un domicilio, dove si va e si ritorna e si sosta con piacere perché c'è sempre una novità che può essere un prodotto, un corso, un libro...

Il nome del negozio esemplifica la filosofia che lo anima: mettersi in Pausa, trovare un momento di relax e di benessere per il corpo e per la mente.

Per il **benessere del corpo**, PausaMi propone alimenti gourmet e alimenti nutraceutici, di produttori attenti all'ambiente e alle tradizioni, che utilizzano prodotti accuratamente selezionati. Nell'**Angolo del Sociale** potete degustare i prodotti realizzati nelle case circondariali coinvolgendo il personale che vi soggiorna; nei programmi con finalità di reinserimento sociale.

Per il **relax della mente**, la novità consiste nel poter frequentare il locale anche solo per fermarsi a chiacchierare, a leggere o scambiare un libro (nell'angolo del Book Crossing), per incontrare amici vecchi e nuovi che si dedicano al Knitting, come uncinetto, maglia o patchwork.

Le **tradizioni** riprendono vita, sia culinarie che non, e così ecco la Barbajada, oramai dimenticata; o la Palomma, e tanto altro ancora di tutta l'Italia.

PausaMi propone sia prodotti P.A.T. che De.Co, e per approfondire e conoscere nascono i corsi con il lievito madre e farine antiche, ma anche 'maglia' e uncinetto' e altro suggerito dai "PausaMini" o momenti di convivio come i mercoledì sera 'Happy Hour' in lingua straniera e il venerdì '**Convivio Alimentaceutico**' (con il tema mangiamo tutti insieme)

PausaMi incentiva e premia l'arte in molte sue forme per questo nasce **PausArte**: l'esposizione presente nell'area vendita che varia da fotografica, disegni, quadri, dipinti su seta e **IncontrArte**: che rappresenta in momento in cui l'artista incontra i suoi amici e estimatori.

Nell'**Angolo del Sociale** potete degustare i prodotti realizzati nelle case circondariali coinvolgendo il personale che vi soggiorna; nei programmi con finalità di reinserimento sociale. Tante sono state e saranno le iniziative che PausaMi ha realizzato e programmato in ambito sociale es.: raccolta cibo e medicinali per cani e gatti abbandonati, sostegno per le persone delle zone colpite dal sisma del 24 agosto, sostegno a una colonia di gatti in zona 5 abbandonata dal Comune e tanto altro ancora.

Per questo modo alternativo di proporsi la realtà PausaMi è stata chiamata a partecipare all'evento **EXPOP 2016** organizzata dalla 'Associazione Vivaio'.

Per ulteriori informazioni contattare:

Grazia Pagliula

cell. (0039) 3932557243

email: grazia@pausami.it grazia.pagliula@gpconsulenza.it

In attesa di un suo contatto porgo cordiali saluti

Grazia Pagliula