

# 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](mailto:info@pausami.it)  
visita il sito: [www.pausami.it/eventi](http://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** **sfringiole**. La loro tradizione ormai ben radicata ne ha decretato l'inserimento nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**.

#### 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: "I' 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 trova espressione degli equilibri vitali nell'attività dei suoi punti vendita.

È un **negozio dinamico**, e con il “cuore”.

**Dinamico**: perché è attento alle richieste e al “mood” del cliente e propone prodotti e attività anche attraverso l'ascolto durante le “quattro chiacchiere” scambiate che diventano occasione per inserire nuove esperienze e prodotti graditi nel proprio portafoglio.

Con il **cuore**: perché il cliente che entra in PausaMi ne esce un amico di chi ha incontrato, che sia un altro cliente o il personale del punto vendita. Il cuore viene cercato anche nei fornitori che PausaMi seleziona per garantire prodotti realizzati con amore, con le migliori tecniche di produzione che non alterino gli ingredienti e a basso impatto ambientale.

Per far conoscere i prodotti e poter far degustare le prelibatezze ha ideato un format originale, è nato il “Convivio Alimentaceutico”.

## È un negozio con le 3 E:

### **Emozionale**

Ritrovare l'emozione di stare insieme ad altre persone per condividere un hobby, una passione un interesse. Qui si trova lo spazio per l'arte che PausaMi incentiva nelle sue molteplici sfaccettature. Da PausaMi puoi scoprire la trilogia Fantasy di “Medhelan” sulla nascita di Milano, dalle origini pre-celtiche, basate su ricerche archeologiche. Puoi fare incontri a tema. Riscoprire l'emozione di stare in compagnia e rilassarti facendo 4 chiacchiere con amici nuovi e di vecchia data e tanto altro ancora. PausaMi ascolta le richieste dei suoi clienti ed è attento a esaudirle. È un'emozione accogliere un bimbo prematuro offrendogli il primo corredo in collaborazione con l'associazione 'Cuore di Maglia'.

### **Esperienziale**

Entrare nel Mondo di PausaMi è un'esperienza unica: riscopri i sapori antichi con i suoi prodotti storici e con l'alimentazione naturale; conosci le tradizioni delle regioni italiane, non solo culinarie; puoi partecipare ai laboratori con il narratore o immergerti in un mondo fatato o a cena con le magiche rune e la loro lettura o con i corsi di astrologia.

PausaMi collabora con varie associazioni, enti no-profit e case circondariali (volte al recupero e reintegrazione nella società dei loro ospiti), incentiva l'arte favorendo esposizioni e presentazioni.

È sempre presente e in prima linea in attività di solidarietà: dalle raccolte che sono state fatte in collaborazione con l'onlus “Operativi al massimo” e con altre associazioni come l'ARCA, per le popolazioni colpite dal sisma o altre calamità, alla raccolta di cibo per cani e gatti durante l'estate. PausaMi è vicina agli ospiti delle case circondariali supportando il loro lavoro e delle cooperative che operano per il loro recupero, proponendo la vendita e la degustazione dei loro prodotti presso i propri punti vendita.

Per ulteriori informazioni contattare:

cell. (+39) 3932557243 email: [grazia@pausami.it](mailto:grazia@pausami.it)

In attesa di un suo contatto porgo cordiali saluti

Grazia Pagliula