

## Scheda di Prodotto



# Pici



## Caratteristiche

I "pici" sono una sorta di grossi, lunghi e irregolari spaghetti fatti a mano. Privi di uova, erano la pasta "povera" di tutti i giorni che veniva consumata nelle campagne senesi. Sono un prodotto tipico del territorio sud-senese, tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana. Oggi i pici sono prodotti artigianalmente e in commercio si possono trovare sia freschi che essiccati.

La Giunta Comunale dell'Unione dei Comuni della Valdichiana Senese ha recentemente **candidato** i pici a **patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO**, portando alla luce l'importanza culturale del piatto povero per eccellenza sottolineando il valore sociale all'interno delle comunità e la stretta correlazione con l'ambiente e la sua storia.

**Preparazione dei pici**  
Lavorate a mano la farina, un poco di sale e l'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Dopo averlo fatto riposare per mezz'ora, stendete una sfoglia spessa col mattarello e tagliatela a strisce. Con i palmi delle mani arrotolate le strisce fino ad ottenere i grossi spaghetti. Questo gesto è descritto nel gergo dialettale con il verbo "appiciare". L'unicità di questa forma dialettale sottolinea il valore sociale dell'atto di creazione del prodotto all'interno delle comunità locali.



**Il piatto**  
I pici sono un primo piatto della tradizione toscana. Possono essere serviti con diversi condimenti: "con le briciole", semplicemente con un po' di olio e briciole di pane toscano croccante, oppure con il sugo di pomodoro o di carne (i pici con la nana sono un tipico piatto senese) e all'aglione, ma esistono altre numerose varianti per questo straordinario prodotto che oggi è diventato un piatto ricercato ed apprezzato anche nella ristorazione di alto livello.



## Storia

I pici hanno origini antichissime e poco certe che risalgono addirittura all'epoca etrusca. Una prima testimonianza si può trovare nella Tomba dei Leopardi a Tarquinia, monumento funerario del V secolo a.C., e quindi sarebbe che i pici siano nati prima di Marco Polo e l'arrivo degli spaghetti cinesi. Per quanto riguarda il nome, c'è chi lo fa risalire all'antica Roma, nello specifico alla figura di Marco Gavio Apicio (25 a.C.-37 d.C.), uno dei più importanti gastronomi dell'antichità, autore dell'opera intitolata *De re coquinaria* (L'arte della cucina). Altri lo fanno derivare dal nome della località di San Felice in Pincis vicino Castelnuovo, nella diocesi di Arezzo. Infine si potrebbe cogliere un collegamento con il Pigelletto, l'abete della riserva naturale del Monte Amiata, bianco e dalla forma stretta e allungata, proprio come quella dei pici.

**Tomba dei Leopardi**, Necropoli dei Monterozzi, Tarquinia datata 473 a.C.

Nella raffigurazione del banchetto un servo porta una scodella contenente una pasta lunga, irregolare, che presumibilmente possiamo considerare i primi "antenati" dei pici.



## Ingredienti e Trasformazione

### 1/ Materie prime: il grano

La materia prima dei pici di Cuoco a Domicilio è una miscela di due varietà di farine prodotte da aziende agricole di filiera corta: **la farina di grano duro Senatore Cappelli e quella di grano tenero**. La macinatura avviene in un mulino presente nello stesso comune di produzione.

Il **grano Senatore Cappelli** è una varietà selezionata agli inizi del secolo scorso da Nazareno Strampelli e prende il nome dal politico Raffaele Cappelli, che permise di effettuare le semine sperimentali nel Foggiano. Si tratta di una varietà autunnale con qualità di adattabilità e impiegabile nella pastificazione. Le qualità nutraceutiche e l'elevata digeribilità stanno rivalutando questo strumento che negli anni settanta fu sostituito dal Cresco, la varietà tutt'oggi più diffusa di grano duro.



Farina di grano tenero  
Produttore:  
**La Comune di Bagnai**  
Località Ancaiano  
Sovicille (SI)

Farina di grano duro Senatore Cappelli  
Produttore:  
**Azienda Agricola Fierli**  
Località Farniole,  
Foiano della Chiana (AR)

### 2/ Trasformazione

I pici di Cuoco a Domicilio sono **preparati artigianalmente** miscelando in parti uguali le due varietà di farine biologiche. Dopo 10 min. di lavorazione meccanica l'impasto ottenuto viene **trafilato al bronzo**. La pasta viene commercializzata fresca presso la Bottega di Stigliano.

### Ingredienti

farina duro Senatore Capelli **38%**  
farina grano tenero **38%**  
acqua **24%**



Trasformatore:  
**Cuoco a domicilio**  
stabilimento di  
via Cassia Nord 145  
Monteroni d'Arbia (SI)

**cuoco a domicilio**

### Calcolo delle distanze tra gli attori di multifiliera corta



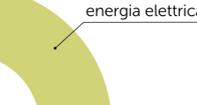
## SOSTENIBILITÀ

Quanta CO<sub>2</sub> è stata emessa nel ciclo produttivo di una porzione da 100g di Pici artigianali freschi?

**40 g CO<sub>2</sub>eq**

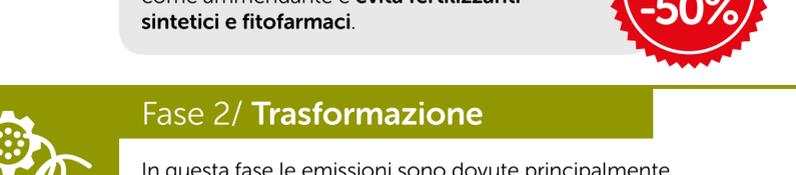
**EMISSIONI EVITATE -56%**

Risparmio di emissioni di un pacco di **pici artigianali** rispetto ad una confezione di **spaghetti industriali**



### Fase 1/ Coltivazione e produzione farina

Il grano è coltivato secondo il disciplinare biologico e non sono utilizzati prodotti chimici. Le uniche emissioni sono dovute al consumo di combustibili per i macchinari durante la semina e la raccolta e all'energia elettrica del mulino.



### BUONE PRATICHE

**Meno chimica, più natura!**  
La coltivazione biologica utilizza letame come ammendante e **evita fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**.

**EMISSIONI EVITATE -50%**

### Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute principalmente all'elettricità per il funzionamento della macchina per la produzione della pasta. Altre emissioni sono dovute ai trasporti delle materie prime al laboratorio di trasformazione e alla distribuzione presso il punto vendita.



### BUONE PRATICHE

**Una lavorazione artigianale**  
La lavorazione artigianale utilizza **meno energia elettrica** rispetto ad una di tipo industriale.

**EMISSIONI EVITATE -6%**

## QUALITÀ

Con l'**analisi multiresiduale** è possibile rilevare la presenza della maggior parte dei **principali attivi potenzialmente tossici per la salute umana immessi nel ciclo produttivo mediante pesticidi**. La normativa europea per la sicurezza alimentare prevede dei livelli massimi di residuo (LMR) per ogni sostanza. Le **micotossine** sono **sostanze tossiche prodotte da funghi e lieviti**, che colonizzano le coltivazioni sia in campo che nelle successive fasi di raccolta, trasporto e stoccaggio. Sono potenzialmente tossiche per l'uomo e sono considerate pericolose quanto quelle dei pesticidi.

**Nella farina utilizzata per la produzione dei pici non si rilevano residui di pesticidi e tenori di micotossine quantificabili (valori inferiori ai limiti di rilevabilità strumentale)**

**Residuo pesticidi**  
<0,01 mg/kg  
(LMR per i prodotti biologici 0,01 mg/kg dovuti a contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile)

**Micotossine**  
1,0 µg/kg  
(valori inferiori ai tenori max)