



COMUNE DI PASTORANO
(Provincia di Caserta)

Prot. n°

data

COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 73 del 24/08/2016

Oggetto: Pizza Figliata: tipico dolce pastoranese.

L'anno **duemilasedici (2016)**, il giorno **ventiquattro** del mese di **agosto** alle ore **13:45** nella sala delle adunanze della Sede Comunale, si è riunita la Giunta Comunale convocata nelle forme di legge.

Presiede l'adunanza il sig. Diana Giovanni nella sua qualità di Sindaco.

Risultano presenti:

		P	A
1) DIANA Giovanni	Sindaco	X	
2) RUSSO Vincenzo	Vice Sindaco	—	X
3) MORRA Monica	Assessore	X	

Partecipa il Segretario Comunale Dott. Giuseppe Fiorillo, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Riscontrata la validità della seduta dal numero degli intervenuti, il Sig. Diana Giovanni assume la presidenza, dichiara aperta la seduta ed invita la Giunta a deliberare sull'argomento di cui all'oggetto sopra indicato.

LA GIUNTA COMUNALE

Premesso che Pastorano si trova ai piedi del Monte Maggiore, massima vetta per altezza dei Monti Trebulani. Il territorio comunale pastoranese è collocato in un'area, Campo Stellato – compreso tra il Piano Campano e il Sub-Appennino Campano – la cui urbanizzazione, cominciata in età preromana con gli insediamenti osci di Cales/Calvi Risorta e di Capua/Santa Maria Capua Vetere), vede ampio sviluppo con i romani, che ristrutturano e organizzano tutta la fertile pianura dell'agro campano.

Successivamente al medioevo, si è avuto uno sviluppo urbano con la costruzione di alcuni importanti palazzi che ancora oggi si possono apprezzare ed ammirare.

Stessa origine medioevale hanno le due frazioni di San Secondino, il cui nome deriva da quello del santo patrono, e di Pantuliano, dalla omonima famiglia, anche se studi recenti hanno accertato che il territorio dove sorge Pastorano apparteneva al vastissimo agro caleno.

L'antico paese di Pastorano, in provincia di Caserta, dà il nome ad un'antichissima quanto singolare specialità gastronomica: la "pizza figliata pastoranese".

La "pizza figliata", detta anche "serpentone" è un dolce di remota origine e di diffusione molto limitata: originario forse della zona di Pastorano, tra Capua e Pignataro Maggiore, è diffuso, con piccole variazioni, anche in alcuni comuni limitrofi, come Calvi Risorta, Vitulazio e Bellona. Di forma cilindrica ripiegata a ciambella, a volte leggermente spiralata, ha un colore biondo ambrato ed è fatto di una pasta sottile, farcita di miele, noci pestate, zucchero, aromi naturali. Simile ad analoghi dolci di tradizione ebraica diffusi nella Toscana meridionale, viene confezionato durante le festività natalizie, feste patronali ed altre ricorrenze varie (la forma circolare rappresenta la continuità del ciclo annuale), e può essere conservato almeno fino ai due mesi successivi al confezionamento: infatti, grazie alla presenza del miele, il suo gusto rimane inalterato per diversi mesi. La sua preparazione costituisce un autentico rituale, tramandato da generazioni: la pasta, lavorata a mano, viene preparata con farina bianca di grano tenero, con le uova, l'olio d'oliva, lo zucchero ed il vino bianco; successivamente, lasciata riposare per circa mezz'ora. In seguito la si stende su di un ripiano di legno aiutandosi con un matterello per ottenere una sfoglia di forma ellissoidale sulla quale vengono distribuite le noci, precedentemente pestate nel pestello; vengono quindi aggiunti lo zucchero, le scorzette di limone e di mandarino, il miele. La sfoglia viene arrotolata su sé stessa in senso longitudinale fino a formare un rotolo cilindrico, a sua volta ripiegato a ciambella. Dopo la cottura, che avviene in una teglia unta di olio d'oliva, si fa raffreddare e si cosparge prima con miele e poi decorata con zucchero e confettini. In passato la cottura avveniva in abbondante olio d'oliva: negli ultimi decenni avviene principalmente in forno a legna. Ad oggi sono intervenute anche altre varianti nella ricetta base, che prevedono aggiunta di cacao e di uvetta nel ripieno; tuttavia, la versione più apprezzata rimane quella tradizionale.

La "pizza figliata pastoranese" non si trova in vendita nelle locali pasticcerie, ma viene venduta solo per sovvenzionare l'organizzazione delle feste patronali e altre ricorrenze. Ma è così buona e speciale che in poco tempo ha fatto e continuato a fare il giro non solo nei nostri territori, ma anche nelle regioni viciniori.

Ritenuto riconoscere la "pizza figliata pastoranese" tipico dolce locale;

Visto l'art. 48 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;

Visto il vigente Statuto comunale;

Visto l'allegato parere favorevole di regolarità tecnica, espresso dal responsabile del Settore Amministrativo ex art. 49 del Tuel n. 267/2000;

Con voti **UNANIMI** favorevoli, palesi;

DELIBERA

Per le motivazioni e i riferimenti in premessa citati, che qui si intendono integralmente riportati e trascritti:

- **DI RICONOSCERE** la “pizza figliata pastoranese” tipico dolce locale, regina delle nostre più antiche tradizioni;
- **DI INSERIRLA** a pieno titolo, quale specialità gastronomica da degustare nelle varie manifestazioni tradizionali.

A questo punto, stante l’urgenza che riveste l’esecuzione del provvedimento;

LA GIUNTA COMUNALE

Con voti **UNANIMI** favorevoli, palesi;

DELIBERA

Di dichiarare la presente deliberazione immediata mente eseguibile ai sensi dell’art. 134, comma 4, del D. Lgs. n. 267/2000.

Letto, confermato e sottoscritto:

Il Sindaco
F.to Diana Giovanni

Il Segretario Comunale
F.to Fiorillo dott. Giuseppe

=====
Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli atti d'ufficio;

A T T E S T A

che la presente deliberazione viene resa nota mediante affissione all'Albo Pretorio on line, come prescritto dall'art. 32, c.1 e 5, L. 18/06/2009 n. 69; art. 2, c. 5, D.L. 30/12/2009, n. 194, nel testo modificato dalla legge di conversione 26/02/2010, n. 25, per rimanervi quindici giorni consecutivi.

Addì, 25/08/2016

Il Segretario Comunale
F.to Fiorillo dott. Giuseppe

=====
Copia conforme all'originale, in carta semplice per uso amministrativo.

Addì, 25/08/2016

Il Segretario Comunale
Fiorillo Dott. Giuseppe

=====
che la presente delibera è divenuta esecutiva il 24/08/2016:
- poiché dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134 - 4° comma)
- decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134 - 3° comma).

Addì, 25/08/2016

Il Segretario Comunale
F.to Fiorillo Dott. Giuseppe