

## **L'arte dei pici: tradizioni a confronto** **"E vissero tutti pe' i pici e contenti"**

Nella Toscana dei mille campanili e dei mille sapori, le tradizioni culinarie dei paesi del sud senese si confrontano in una cavalleresca e golosa tenzone a suon di "pici", pici al sugo e pici all'aglione.

"Oh gran bontà de' cavalieri antiqui!"

*Ludovico Ariosto, dall'Orlando furioso*

### **I PICI, COSA SONO**

I "pici" sono un tipo di pasta lunga, sottile e irregolare, fatta a mano, paragonabile agli spaghetti.

Privi di uova, erano la pasta "povera" di tutti i giorni delle campagne senesi, mentre la sfoglia con le uova era la pasta "ricca", della domenica.

Per prepararli bastava avere a disposizione farina, acqua e sale, ingredienti alla portata di tutti. Solo recentemente per rendere la pasta più consistente e resistente alla cottura, si è aggiunto qualche uovo, ma sempre in proporzione minima in relazione all'impasto.

I veri pici artigianali richiedono un'arte e una competenza che non s'improvvisano. Vengono fatti sempre rigorosamente a mano secondo una tecnica che conosce poche varianti da zona a zona.

A Celle, per esempio, una volta preparato il "pastone", non troppo compatto, né troppo tenero, si ritagliano delle striscioline di pasta e si comincia ad "appiciare". I pici di Celle sono piuttosto sottili e vengono stesi a mano, uno per uno, sulla spianatoia di legno. Per non farli attaccare vengono passati nella farina di granoturco.

A Montepulciano ... (da completare).

La cottura dura alcuni minuti. Due i condimenti tradizionali dei pici: il sugo all'aglione, una salsa di pomodoro piccante, semplice e gustosa, a base di olio d'oliva, aglio, peperoncino, conserva e pochissimo pomodoro, e il ragù di carne. L'abbinamento ideale è con i vini di altissima qualità, a denominazione di origine, della zona e in particolare col Vino Nobile di Montepulciano che "d'ogni vino è il re".

Un cibo di origini semplici, dunque, che solo di recente è stato scoperto anche dai visitatori, dai turisti, diventando un protagonista delle tavole.

Le tradizioni di ciascun territorio si confronteranno annualmente proponendo ciascuna il proprio modo di *fare* e condire i pici.

### **REGOLAMENTO**

1. Ogni anno due o più località appartenenti ai Comuni del sud senese (area Val di Chiana, Val d'Orcia, Crete Senesi), depositarie della tradizione dei pici fatti a mano, partecipano e danno vita all'evento "L'arte dei pici: tradizioni a confronto".
2. I due soci fondatori della manifestazione, Celle sul Rigo e Montepulciano, partecipano di diritto ad ogni edizione. A loro dovranno rivolgersi le altre località, con le rispettive feste o sagre, interessate a concorrere alle successive edizioni.
3. Il confronto consiste in una degustazione in cui ciascun concorrente propone i propri pici in varie versioni, conditi cioè in base agli accordi intervenuti prima dell'evento.

4. Preliminare a ciascun evento è la creazione e l'insediamento di un Comitato Organizzatore Locale al quale sono demandate tutte le attività organizzative.
5. Ciascun concorrente è tenuto a preparare i pici ed i condimenti secondo le quantità comunicate dal comitato organizzatore della manifestazione. La sede ospitante dell'evento metterà a disposizione i locali e le cucine per la cottura dei pici e la preparazione dei piatti.
6. La giuria sarà formata da giornalisti e specialisti del settore eno-gastronomico provenienti da tutta Italia. Affinché il confronto si possa considerare validamente effettuato, la giuria dovrà essere composta da almeno 10 componenti.
7. A ciascun piatto proposto per il confronto – che sarà servito in forma anonima – il giurato dovrà assegnare un punteggio da 0 (zero) a 10 (dieci).
8. Dei punteggi ottenuti da ciascun piatto saranno eliminati il voto più alto ed il voto più basso.
9. La somma dei punti ottenuti determinerà il punteggio del piatto.
10. Al termine della degustazione avverrà lo scrutinio pubblico. Sarà quindi comunicata l'identità del piatto e dunque proclamato il vincitore del confronto.
11. In caso di parità di punteggio, il Presidente della Giuria avrà la facoltà piena ed insindacabile di proclamare il vincitore.
12. Responsabile dell'andamento organizzativo di ciascun evento sarà il Comitato Organizzatore Locale. Garanti della regolarità de "L'arte dei pici: tradizioni a confronto" saranno i Comuni che concederanno il patrocinio a ciascuna iniziativa o comunque riconosceranno la legittimità dei singoli soggetti a rappresentare il territorio di competenza.  
Il ruolo dei Comuni partecipanti sarà sempre paritario e all'insegna della reciprocità. I Comuni metteranno a disposizione i propri uffici stampa o verificheranno che tale attività sia svolta da professionisti.

## NORMA TRANSITORIA

Edizione 2010 – 2011. Confronto Celle sul Rigo – Montepulciano

- a) per la prima edizione de "L'arte dei pici, tradizioni a confronto", 2010 – 2011, l'evento gastronomico vedrà protagoniste Celle sul Rigo (fraz. di S.Casciano dei Bagni) e Montepulciano;
- b) il Comune di Montepulciano individua le contrade come soggetti legittimati a rappresentare il territorio nel confronto;
- c) per Montepulciano, il Comitato Organizzatore Locale sarà formato dal Magistrato delle Contrade, che coordinerà il lavoro delle contrade stesse, e dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dalla Pro Loco, che provvederanno alla logistica ed alla comunicazione;
- d) per Celle sul Rigo il Comitato Organizzatore Locale sarà formato dalla Pro Loco e dalla Società Filarmonica Cellesse che insieme garantiranno l'ospitalità della giuria e la cena per tutti gli invitati;

- e) la data del primo evento è fissata per sabato 6 novembre 2010.
- f) Il fornitore unico del vino servito in occasione della cena – degustazione sarà il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.
- g) il Presidente di Giuria è individuato nella persona del dott. Marco Brogi, giornalista de La Nazione.

Letto, approvato e sottoscritto.