

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA RIANATA LILYBETANA**

### **Art.1**

#### **Denominazione del prodotto**

La denominazione “**Rianata Lilybetana**” è riservata alla Pizza Siciliana rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

### **Art.2**

#### **Riferimenti storici**

In Sicilia vi sono diverse varianti di pizza, collegate alla tradizione culinaria rurale. E così, nel trapanese è diffusa la Rianata o origanata, che prende il nome dalla grande quantità di origano con cui si condisce. In questa pizza, tipicamente siciliana, troviamo tante tipicità della cucina marsalese, dalla salsa di pomodoro, alla pasta lievitata, alle sarde salate, all’origano, al pecorino siciliano e dall’olio extra vergine di oliva, che le conferiscono un sapore unico e delle ottime qualità nutrizionali e salutistiche.

Settimanalmente nel marsalese, la pasta del pane che rimaneva inutilizzata, veniva usata dalle massaie per la preparazione della “*rianata*”, utilizzando la stessa salsa finita di cuocere che si utilizza per condire la pasta.

Nasce proprio nella cucina contadina, che per variare la solita pietanza, rappresentata da “*pani schittu*” (pane senza alcun condimento), nella ricorrenza festiva presentava in tavola un piatto adatto a quel momento.

La cottura secondo il metodo antico avviene esclusivamente in forni di pietra riscaldati con tralci legna d’ulivo o vite (solitamente immagazzinata ed essiccata direttamente dal fornaio, che la recupera durante la potatura stagionale). Questo procedimento veniva chiamato in siciliano Camiare.

Questa pizza si presenta ancora più gustosa e saporita a distanza di ore dalla preparazione, anche da distanza di un giorno.

### **Art.3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione della “**Rianata Lilybetana**” comprende il territorio amministrativo del Comune di Marsala, in provincia di Trapani.

### **Art.4**

#### **Elenco e quantità degli ingredienti**

*Le materie prime impiegate per la preparazione di 1Kg di miscela per l’impasto è composto da:*

- Farina di semola di grano duro nella percentuale del 80% e farina di grano tenero nella percentuale del 20%, provenienti preferibilmente da grano coltivato nell’ambito della Regione Siciliana
- lievito di birra (25 gr. per 1 Kg di miscela)
- Zucchero (1 cucchiaino per 1 Kg di miscela)
- sale (10 gr. per 1 Kg di miscela) proveniente dalle saline dello stagnone di Marsala
- Olio extra vergine di oliva
- Acqua (100 gr per 1 Kg di miscela)
- Latte (100 gr per 1 Kg di miscela)

*Ingredienti per il condimento:*

- polpa di pomodoro (500 gr per 1 Kg di miscela)
- cipolla (150 gr per 1 Kg di miscela)
- 2 spicchi aglio (per 1 Kg di miscela)
- 2 sarde salate (per 1 Kg di miscela)
- pecorino siciliano grattugiato (100 gr. per 1Kg di miscela)
- 1 cucchiaio abbondante di origano
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe (quanto basta)

Non sono ammessi coloranti, conservanti, additivi, materie prime provenienti da prodotti geneticamente modificati.

**Art.5**

**Modalità di trasformazione**

Le fasi e le modalità di produzione della “**Rianata Lilybetana**” sono le seguenti:

*Preparazione del’’impasto:*

Aggiungere alla farina: zucchero, sale e olio, dopo amalgamare il tutto.

Fare una fontana al centro, aggiungere il lievito, sciolto nel latte tiepido.

Dopodiché iniziare ad impastare e aggiungere acqua tiepida quanto basta, lavorare a lungo fino ad ottenere un impasto soffice ed elastico (*mollo*)

Fare riposare l’impasto e lasciarlo lievitare per un’ora.

*Preparazione Condimento:*

Imbiondire la cipolla con l’olio, dopo aggiungere la polpa di pomodoro fare cuocere lentamente aggiungere sale, zucchero. Completare la cottura della salsa così preparata.

*Preparazione finale:*

Trascorso il tempo necessario, stendere la pasta in una teglia (imburrata e con un po’ d’olio).

Sulla pasta in ordine aggiungere i seguenti ingredienti:

pezzetti di sarde, pezzettini di aglio, salsa, origano, pecorino siciliano grattugiato.

Irrorare con olio extra vergine di oliva, lasciare riposare per 20 min. , infornare a 200° per 20 minuti.

A fine cottura aggiungere un filo di olio extra vergine di oliva.

**Art.6**

**Cottura e sfornatura**

Il forno deve essere alimentato con rami secchi d’ulivo o vite (a conduzione diretta). Si inforna ad una temperatura di circa 200 C°, la cottura dura circa 20 min. a temperatura calante.

A fiamma spenta, il forno viene ripulito con una scopa di palma nana bagnata dal lungo manico.

**Art.7**

**Descrizione del prodotto finito**

La “**Rianata Lilybetana**” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- 1) Si presenta morbida, spessa alcuni centimetri, ricoperta di salsa e all’interno deve essere omogeneamente alveolata
- 2) Il prodotto fresco deve possedere il profumo degli ingredienti utilizzati, con prevalenza dell’origano e dell’olio extra vergine di oliva, aggiunto a fine cottura.

**Art.8****Commercializzazione**

Il prodotto così ottenuto viene commercializzato appena preparato o al massimo nelle 24 ore successive alla preparazione

**Art.9****Controlli**

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.

Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.

**CONCLUSIONI**

La “**Rianata Lilybetana**”, prodotta nel rispetto del presente disciplinare, viene classificata prodotto De.C.O (Denominazione Comunale di Origine).

Marsala, lì 20 marzo 2009

**IL PRESIDENTE**  
**DELLA COMMISSIONE COMUNALE De.C.O.**  
**F.to (Avv. Renzo Carini)**

