I Pezzetti di Irsina

Oggi tra i PAT della Basilicata, un tempo si preparavano solo per le occasioni speciali: matrimoni, battesimi, comunioni

I pezzetti di Irsina.

Data: *Tue Nov 02 17:04:27 CET 2021*

Dolcetti molto singolari, i pezzetti di Irsina, ovvero “i p’zzitt d’Mont Plos” (Montepeloso è l’antico nome di Irsina) sono riportati nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della regione Basilicata.

Il colore marrone scuro è dato dalla presenza della melassa di fichi tra gli ingredienti, mentre in superficie si notano zone bianche dovute alla glassa che li riveste in maniera non uniforme. Anche all’interno, una volta spezzati, si presentano scuri. Al tatto sono consistenti ma si spezzano abbastanza facilmente facendo pressione con le dita di entrambe le mani. Ottima la palatabilità per la loro morbidezza e fragranza, quest’ultima data dal vin cotto e dagli aromi. Un gusto originale, con una nota di amarognolo che riduce la percezione del dolce e che ne fa gradire un altro, e poi un altro, e un altro ancora,…

Una volta si preparavano solo per le occasioni speciali: matrimoni, battesimi, comunioni. Poi anche per le grandi feste, Natale e Pasqua in primis, mentre oggi si trovano in tutti i periodi dell'anno prodotti dai forni del paese.

Gli ingredienti sono i seguenti: farina 00 (23%), semola rimacinata di grano duro (23%), zucchero (27%), "mir cutt" ovvero melassa di fichi o vino cotto (23%), cannella (1%), anice (4%) e limone.

Il procedimento prevede di usare una spianatoia sulla quale mettere la farina, la semola e lo zucchero, disponendo questi ingredienti a mo' di cratere, all'interno del quale si aggiunge il vino cotto e gli aromi. Si procede mescolando gradatamente, incorporando la farina e Io zucchero sino ad ottenere un composto scuro, morbido e quasi appiccicoso.

Si modella il composto in modo da formare un serpentone e con una spatola di acciaio si taglia a pezzetti (p'zitt). Questi vengono disposti su di una teglia leggermente infarinata e poi infornati a fuoco moderato.

Per la preparazione della glassa si scioglie Io zucchero con l'acqua in una pentola di rame. Una volta ottenuta la glassa (c*Iepp), si versa sui pezzetti posti in un contenitore e si rimescola con un cucchiaio di legno. Poi si lasciano asciugare. Si conservano per qualche giorno in ambiente fresco ed asciutto, per molti giorni se chiusi in buste di plastica.

Maria Assunta Lombardi
Funzionario ALSIA

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it