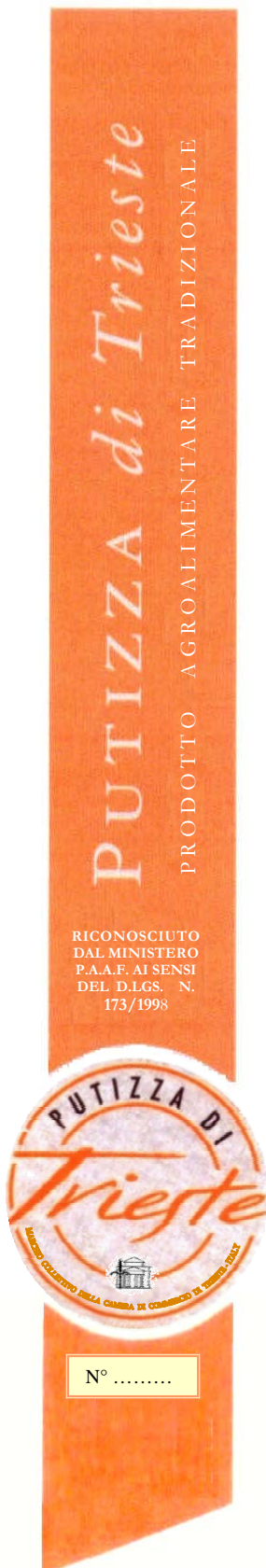


# PUTIZZA

FASCETTA NUMERATA  
(per chiusura involucro prodotto)

MARCHIO COLLETTIVO  
(per esterno confezione)



***PUTIZZA DI TRIESTE***

***DISCIPLINARE***

**Articolo 1**  
**Denominazione del prodotto**

- 1.1 L'indicazione "Putizza di Trieste" è riservata al prodotto che abbia i requisiti specificati nel presente disciplinare.
- 1.2 Può essere integrato dalla corrispondente denominazione espressa in lingua slovena: "*Potica*".
- 1.3 Nel presente disciplinare il nome del prodotto viene sempre citato come "Putizza di Trieste".

## **Articolo 2**

### **Descrizione del prodotto**

- 2.1 La “Putizza di Trieste” è un prodotto dolciario lievitato, cotto al forno, costituito da un ricco ripieno.
- 2.2 Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto si caratterizza per:
- Aspetto esterno: superficie liscia di colore marrone dorato scuro nella parte alta, con sfumature tendenti dal giallo paglierino al giallo chiaro nella parte bassa;
  - Forma: rotonda, a chiocciola;
  - Peso: il prodotto cotto varia in pezzature comprese tra i 400 ed i 1.000 grammi;
  - Pasta: si presenta compatta, morbida e ben cotta;
  - Al taglio: uniformità del ripieno e la spirale di pasta;
  - Profumo: al taglio della putizza l'odore prevalente è quello delle noci e del rum, in seconda battuta quello dell'uvetta sultanina;
  - Sapore: di noce;
  - Umidità: massima del 28%.

**Articolo 3**  
**Zona di produzione - Territorio delimitato**

- 3.1 La “Putizza di Trieste” è ottenuta esclusivamente nel territorio censuario ed amministrativo dei Comuni di Trieste, Muggia, San Dorligo della Valle, Monrupino, Sgonico e Duino Aurisina nella regione Friuli Venezia Giulia.
- 3.2 Al medesimo territorio sono riconducibili tutte le prescrizioni a qualsiasi titolo contenute nel presente disciplinare.

## **Articolo 4**

### **Origine del prodotto in relazione alla zona geografica**

- 4.1 Sulle origini dei dolci triestini le ipotesi sono le più svariate, spesso anche fantasiose, un comune denominatore è comunque la provenienza di molti elementi dalla cucina ebraica e dalle cucine dei paesi del Mediterraneo; infatti molte ricette riportano spesso la stessa ingredientistica fondamentale per la composizione dei vari ripieni, mentre per la pasta un madre storiografica è da legare alla pasta “fillo” di origine turca.
- 4.2 Attraverso le “calandre” (nave da trasporto greche) arrivarono a Trieste e nel suo entroterra i prodotti secchi di origine mediterranea: uvetta, mandorle, noci, nocelle che uniti in matrimonio con quelli di origine slava e tedesca, arricchirono il ripieno.
- 4.3 A tal proposito è esplicito il ritorno alle tradizioni ebraiche, in particolar modo ai dolci askenaziti (troncone del popolo ebreo formatasi per divisione con quello sefardita all’inizio del 1600) confezionati per la Pasqua (Pesach) come le torte azzime – *Kugel* o i *Cremzlach*, differenti però nelle forme finite e nelle farine rigorosamente azzime.
- 4.4 L’etimologia della parola è di chiara origine slava; deriva da *potica*, una rollata ripiena di noci, uvetta e pinoli, che deriva a sua volta dal verbo *potiti*, ovvero arrotolare/avvolgere. Esempio pratico e prova della convivenza plurisecolare degli abitanti dell’Adriatico orientale benché provenienti da culture diverse.
- 4.5 Il prof. M. Doria, 1983, “Sugli slavismi del dialetto triestino...”, conferma questa origine e aggiunge: *“putiza o potiza è attestato a Fiume a Zara... etimo evidente sloveno... poiché potica è termine sloveno comune, quindi anche dello sloveno del Carso triestino, risulta più economico ritenere la parola triestina un prestito diretto dallo sloveno dei dintorni”*.
- 4.6 La putizza fa parte delle tradizioni pasquali come il presnitz, però conserva un sapore molto più familiare: viene confezionata con l’impasto delle pinze quindi la ritroviamo a Pasqua.
- 4.7 Il Dott. Lorenzo Lorenzutti in “Granellini di sabbia, ricordi triestini dal 1850 al 1900” – Trieste, tip. del Lloyd, 1907 – pp. 278 – 281: *“Segna per Trieste questi dolci tradizionali, per Natale mandorlato duro, per l’ultimo dell’anno fritole e crosotli; pe Carnevale fritole, crosoli e bignè; per Pasqua “pinze”, “presniz” e “titole”; per Ognissanti “fave de morto”*.
- 4.8 Nel 1922, all’interno della mostra d’arte popolare italiana, auspice Gabriele d’Annunzio, organizzata dal Circolo Artistico, comparve un quaderno contenente 92 ricette di dolci e cibi, ricavate da antichi documenti delle monache Benedettine tra cui pinza, potizza, presniz, per opera della signora Luisa Moratto di Cherso.
- 4.9 Nel 1931, Francesco Babudri, nel volume “All’insegna del Buon Gusto nelle tradizioni Giuliane” a pag. 195 così scrive: *“... la parte sostanziale dei dolci popolari saran quelli, che di nonno in nipote, di padre in figlio si sono andati imponendo, come regola sacra, che non bisogna tradire...”*. Indica a seguire questo breve ritmo:

*de Nadal le fritole,  
de Pasqua pinze e titole,  
per la zena del porco i boni crostoli...*

a pag. 199 continua: *“... le fugasse (focacce) o pinze, pasquali o pentacostali, vero trionfo d’oro colato, dove il biondo oro non era composto di zafferano, ma da autentiche uova di gallina o di dindia (tacchino)”*.

- 4.10 Nel febbraio del 1931 quello che P. Artusi nel 1891 fece per le ricette “tipiche” della tradizione gastronomica italiana, fece il Touring Club Italiano, realizzando la “Guida gastronomica d’Italia” con la presentazione di un enologo, il prof. Arturo Marescalchi, sottosegretario di stato per l’agricoltura e foreste. La guida viene poi ripubblicata con una rivisitazione del titolo: “La Guida all’Italia gastronomica (1984) dove a pag. 240 nell’elenco dei “piatti caratteristici” del Friuli Venezia Giulia viene descritta la Putizza: *“Dolce caratteristico praticamente simile alla gubana e tipico dell’area orientale della regione. La differenza fondamentale fra le due specialità è data dal fatto che la putizza ha la pasta lievitata mentre la gubana no, ed è, di conseguenza, più soffice”*.
- 4.11 L’importanza ed il respiro internazionale della città, sia a livello industriale, assicurativo, scientifico e letterario-culturale e pertanto anche turistico, ha fatto nascere a cavallo tra gli Anni ’50 e ’70 alcuni rinomati caffè con annessi laboratori di pasticceria che pasticcerie vere proprie, che si sono aggiunte alle più famose: Pirona, La Bomboniera, Penso e La Perla presenti tuttora nel tessuto cittadino.
- 4.12 Secondo Francesco Trampus, presidente dei panificatori triestini: *“la gubana (dolce tipico del Friuli, n.d.r.) è più secca e va sempre accompagnata e/o bagnata con un bicchierino di grappa: la putizza ha tra gli ingredienti anche miele e uva sultanina per cui risulta più morbida... nella vera putizza, inoltre, la pasta è quella stessa della pinza.”* Il Piccolo – 28/11/1986).
- 4.13 Ai fini del presente disciplinare la prova dell’origine della “Putizza di Trieste” dalla zona geografica delimitata è certificata dall’organismo di controllo di cui all’articolo 7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell’ambito dell’intero ciclo produttivo; inoltre la tracciabilità del prodotto è garantita da procedure di registrazione adottate dal produttore e soggette all’omologazione da parte dell’organo di controllo. Tali procedure assicurano l’univoca attribuzione del “codice di lotto” a tutto il prodotto destinato al consumo.

## **Articolo 5**

### **Metodo di ottenimento della “Putizza di Trieste”**

#### **§ - 5.1**

##### **Preparazione della pasta dolce lievitata**

5.1.1 Gli ingredienti tradizionali da utilizzare obbligatoriamente per la preparazione della pasta dolce lievitata sono:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- burro, viene esclusa la margarina;
- uova intere, non è ammesso l'impiego di uova in polvere;
- tuorli d'uovo non è ammesso l'impiego di tuorli in polvere;
- lievito di birra;
- acqua;
- sale fino;
- aromi naturali di arancio e/o di limone;
- rhum;

eventualmente si possono aggiungere:

- latte, ma non in polvere;
- aromi di vaniglia.

5.1.2 Può essere utilizzata la farina doppio 00 di tipo “forte” durante la preparazione della pasta.

5.1.3 Si mescolano in un contenitore, sia manualmente tramite un mescolo che tramite una impastatrice meccanica:

- lievito di birra;
- acqua;
- farina Doppio 00;

per 5 – 10 minuti al fine di formare un primo amalgama uniforme e privo di grumi denominato “lievito bianco”; lo si lascia lievitare per un intervallo compreso tra 10 e 60 minuti, in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20° e 35°C.

Lo zucchero può essere eventualmente addizionato per la formazione del lievito bianco, nella misura massima di 100 gr. per un chilo di farina.

5.1.4 Formatosi il “lievito bianco”, si procede con la formazione del primo impasto, il c.d. “rinfresco”, al quale si addizionano:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- uova intere;



- tuorlo d'uovo, deve essere addizionata una dose compresa tra 300 e 600 gr. per 1 kg di farina.

Si impasta ancora per un periodo di tempo compreso tra 5 e 15 minuti. Si lascia lievitare il secondo impasto per un intervallo di tempo compreso tra i 15 e 45 minuti in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20° e 35°C.

5.1.5 Formato e lievitato il primo impasto o rinfresco, si procede alla formazione del secondo impasto, al quale si addizionano:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- burro;
- uova intere;
- tuorlo d'uovo, deve essere addizionata una dose compresa tra 300 e 600 gr. per 1 kg di farina;
- sale, q.b.;
- aromi naturali di arancio e/o di limone;
- rhum;

possono essere eventualmente addizionati:

- latte, ma non in polvere;
- aroma di vaniglia.

Si impasta il composto nuovamente per un periodo di tempo compreso tra 10 e 30 minuti. Si lascia anche il secondo impasto a lievitare per un intervallo compreso tra i 20 e 60 minuti in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20° e 35°C.

5.1.6 La pasta dolce, completati i tre impasti e conseguenti fasi di lievitazione, viene divisa sia manualmente che meccanicamente in panetti dalle pezzature variabili, comunque comprese tra 400 e 1.000 grammi (eventualmente massimo +10%).

5.1.7 Ogni panetto viene spianato sia manualmente con l'uso del matterello, oppure tramite sfogliatrice per poterlo appiattire ad uno spessore uniforme, variabile, ma compreso in un'altezza minima di 2 e massima di 5 mm.

## **§ - 5.2**

### ***Preparazione del ripieno***

5.2.1 Gli ingredienti tradizionali da utilizzare obbligatoriamente per la preparazione del ripieno sono:

- a) noci;
- b) pinoli;
- c) uvetta sultanina;
- d) biscotto secco grattugiato;
- e) arancio e/o cedro candito,
- f) alcolato di rhum oppure marsala;

g) cioccolato fondente e/o polvere di cacao amaro al 12%.

5.2.2 Possono inoltre essere eventualmente addizionati agli ingredienti tradizionali di cui al punto 5.2.1, i seguenti ingredienti:

- a) nocciole;
- b) mandorle;
- c) zucchero;
- d) miele millefiori o di acacia;
- e) albume e/o tuorlo d'uovo, non è ammesso l'impiego di albume e/o tuorlo in polvere;
- f) spezie, esclusivamente cannella e/o noce moscata e/o chiodi di garofano.

5.2.3 L'uvetta sultanina prima di essere versata nell'impastatrice può essere eventualmente fatta rinvenire tramite macerazione per almeno 1 ora in acqua tiepida, a temperatura compresa tra 20° e 25°C, oppure in alternativa nel rum oppure nella marsala diluiti con acqua in proporzione di 2/3 liquore ed un 1/3 acqua.

5.2.4 A seguire le noci, le nocciole e le mandorle vengono tritate grossolanamente; a tal fine si utilizza il cutter elettrico costituito da un motore che fa ruotare un gruppo di lame affilate, evitando la loro polverizzazione. La conformità del processo di triturazione è assicurata dalla valutazione visiva (assenza di polverizzazione) e tattile (grossolanità) del triturato granulare.

5.2.5 Il triturato integrato da pinoli in forma intera, uvetta sultanina, biscotto grattugiato, arancio e/o cedro candito, rum oppure marsala e dal cioccolato, viene versato in un apposito contenitore, al quale si addizionano gli altri eventuali ingredienti verificando che la percentuale degli ingredienti principali copra almeno il 50% del ripieno.

5.2.6 Il tutto viene impastato sia manualmente con l'uso di un mescolo che meccanicamente tramite l'impastatrice, per un tempo variabile compreso tra 10 e 20 minuti per ottenere un amalgama morbido e spalmabile.

5.2.7 Il ripieno ottenuto può essere lavorato subito oppure il suo utilizzo può essere differito per massimo 72 ore. In questo caso esso è conservato in cella frigorifera a temperature comprese tra 0° e 4° C.

### **§ - 5.3**

#### ***Preparazione della Putizza***

5.3.1 terminate le operazioni di preparazione dei "rettangoli" di pasta dolce lievitata e del ripieno, si procede alla preparazione del prodotto.

5.3.2 Sopra ed al centro del singolo rettangolo di pasta dolce viene riposto il ripieno. Lo si spalma dal centro verso i bordi con una spatola, lasciando un bordo di minimo di 2 cm. sul lato inferiore.

- 5.3.3 Lo spessore del ripieno deve essere sempre pari a quello di un chicco di uvetta e la quantità deve essere almeno pari al 50% del peso della pasta.
- 5.3.4 Il tutto viene arrotolato per ottenere un bastoncino al cui interno risultano distribuiti a spirale la pasta e il ripieno. Il rotolo così ottenuto viene quindi a sua volta arrotolato su se stesso dandogli la caratteristica forma rotonda a chiocciola.
- 5.3.5 Le fasi di spalmatura, formazione del rotolo ed il suo arrotolamento a spirale devono essere eseguite esclusivamente a mano.
- 5.3.6 Successivamente il prodotto è riposto in stampi da forno; si devono utilizzare a tal fine solo stampi rotondi che possono essere o in carta di cottura oppure in alluminio; il prodotto è così avviato ad una ulteriore e definitiva lievitazione.
- 5.3.7 La lievitazione deve avvenire in una cella per un periodo di tempo compreso tra 1 e 3 ore ad una temperatura variabile tra 30° e 45°C e ad una umidità relativa compresa tra 70 e 90%; terminata questa fase la superficie superiore del prodotto viene pennellata almeno una volta con uovo precedentemente sbattuto; poi il prodotto è avviato immediatamente alla cottura.
- 5.3.8 In forno la cottura deve protrarsi per un intervallo di tempo compreso tra 30 e 60 minuti ad una temperatura di esercizio compresa tra 160° e 180°C a seconda delle tipologie di forno presenti in azienda.
- 5.3.9 Terminata la cottura, il prodotto viene tolto dal forno e lasciato raffreddare per un intervallo di tempo compreso tra 3 e 12.
- 5.3.10 La conformità del processo di raffreddamento della putizza deve essere assicurata dal raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto compresa tra 0° e +5°C rispetto alla temperatura dei locali dove ha luogo il processo di raffreddamento.
- 5.3.11 E' ammessa la possibilità del raffreddamento tramite cella di abbattimento rapido del freddo, normalmente condotta tra i -35° e -40°C al fine di mantenere integra la freschezza del prodotto appena sfornato/cotto.
- 5.3.12 Una volta completato il processo di raffreddamento, la putizza può essere eventualmente spruzzata con alcol puro a 95 gradi, per poi essere immediatamente imbustata in sacchetti di materiale plastico. A seguire può essere eventualmente messa in scatole di cartoncino per la sua immissione al consumo.

## **Articolo 6**

### **Elementi che comprovano il legame con il territorio**

- 6.1 Trieste essendo da sempre “un porto”, anzi era l’unico porto dell’impero austro-ungarico, ha con sé un denominatore comune: il passaggio di così tante popolazioni, etnie, dialetti, lingue, tradizioni che hanno lasciato una traccia profonda anche nella cucina, nei cibi ed in particolare per questa città nei dolci.
- 6.2 I nomi dei dolci triestini hanno origini lontane nel tempo; la regione in cui si trova Trieste, geograficamente posizionata tra l’area italiana (romanza), tedesca (germanica) e slava (slovena/croata) ha risentito fortemente della comistione di uomini, lingue, culture; sono proprio i dolci a rappresentarne meglio di ogni altro reperto storico, linguistico e culinario il legame con la storia della sua gente.
- 6.3 Questo dolce è lo specchio della complessità etnico – storica del territorio che ha portato ad avere sapori ricchi e decisi, ma nello stesso tempo variegati nella preparazione dei dolci.
- 6.4 La putizza fa parte delle tradizioni pasquali come il presnitz, però conserva un sapore molto più familiare: viene confezionata con l’impasto delle pinze quindi la ritroviamo durante i giorni dedicati alla Pasqua.
- 6.5 Ogni famiglia detiene la ricetta del “sua” putizza, in cui variano lievemente le dosi e gli aromi: le combinazioni possono essere infinite e questo sta a dimostrare che il dolce era ed è molto diffuso.
- 6.6 Nelle famiglie dell’altopiano carsico ad esempio è preparato e con parecchie varianti nelle occasioni festive. Il ripieno può assomigliare a quello del presnitz, ma viene cosperso e arrotolato sulla pasta come quello dello “strucolo” (strudel).
- 6.7 A tal proposito è esplicito il ritorno alle tradizioni ebraiche, in particolar modo ai dolci askenaziti confezionati per la Pasqua (*Pesach*) come le torte azzime – *Kugel* o i *Cremzlach*, differenti però nelle forme finite e nelle farine rigorosamente azzime.
- 6.8 Troviamo una conferma a tal proposito nel testo “La cucina nella tradizione ebraica” a cura di Giuliana Ascoli Vitali-Norsa, Padova dicembre 1970 ove a pag. 290 viene indicata la ricetta “Putizza di noci” la cui origine è ricondotta esclusivamente a Trieste.
- 6.9 La putizza si potrebbe accomunare anche ad alcuni dolci come lo strudel o la gubana friulana, ma la sua differenza e nel contempo raffinatezza sta nell’insieme vario e ricco degli ingredienti, ma soprattutto nella formazione del dolce, che deve essere arrotolato assieme alla pasta (forma che le ha dato il nome), formando un dolce soffice e profumato.

## ***Articolo 7***

### ***Struttura di controllo***

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata.

## **Articolo 8**

### ***Elementi idonei a designare e ad etichettare il prodotto***

- 8.1 Il segno distintivo “Putizza di Trieste” è costituito da un contrassegno che riproduce l’insieme grafico di simboli e parole costituito nelle forme dell’allegato A.
- 8.2 La denominazione “Putizza di Trieste” obbligatoriamente riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichettatura
- 8.3 E’ consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.
- 8.4 E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
- 8.5 La denominazione “Putizza” può essere tradotta esclusivamente in lingua slovena: *“Potica”*.
- 8.6 La “Putizza di Trieste” può essere commercializzata esclusivamente imbustato in materiale plastico e poi in scatole di cartoncino nelle tipologie di peso disciplinate dall’articolo 2
- 8.7 Le operazioni di confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.

## ***Allegato “A”***

### ***Marchio di certificazione Putizza di Trieste***

## ***Il Marchio:***

Il marchio della L'elemento caratteristico del marchio è la scritta "Trieste" in un colore arancione, composta in un carattere di stile calligrafico e rielaborato in modo originale.

Putizza di Trieste è inserito all'interno di un cerchio, dal fondo di colore beige.

Nella sua parte alta è disposta, con sviluppo semicircolare, la scritta "PUTIZZA di" composta in carattere Futura Condensed Medium.

Sotto la scritta "Trieste" compare il logo della Camera di Commercio di Trieste di dimensioni ben evidenti e la dicitura "Marchio collettivo della Camera di Commercio di Trieste – Italy".

La cornice esterna è rappresentata dalla dicitura "Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dal Ministero P.A.A.F. ai sensi del D.Lgs. n. 173/1998".

## ***La fascetta col marchio:***

Fascetta di forma trapezoidale stretta e lunga, di colore arancione, contenente il marchio e la denominazione del prodotto. Prendendo come base il lato stretto, la fascetta contiene nella sua parte inferiore, per circa un terzo dell'area totale, il marchio. La parte superiore contiene le seguenti scritte composte in carattere graziato (Garamond small caps 3) e in negativo: "Putizza", composta in maiuscoletto e "di Trieste" composta in carattere corsivo maiuscolo e minuscolo. Sotto alla denominazione del prodotto compare la scritta "Prodotto agroalimentare tradizionale" e, in modo perpendicolare, la scritta "Riconosciuto dal Ministero P.A.A.F. ai sensi del D.Lgs. n. 173/1998".