



**COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA CHIZZA REGGIANA DI PASTA SFOGLIA**

**PRODOTTO D.E.C.O. DEL COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**



[Handwritten signatures and initials on the left margin: a large signature at the top, 'U.D.' below it, 'M. F. Adol.' below that, 'B' below that, 'G.F.' below that, 'F.F.' below that, and 'G.D.' at the bottom.]

SCHEMA PRODOTTO

a) Descrizione del prodotto

La *Chizza Reggiana di pasta sfoglia* è un prodotto da forno, non lievitato, a base di pasta sfoglia e contenente Parmigiano Reggiano DOP.

b) Area di produzione

La Chizza Reggiana di pasta sfoglia è prodotta nell'intero Comune di Reggio Emilia.

c) Origine del prodotto

Originariamente la chizza reggiana nasce e si sviluppa come prodotto povero, che veniva venduto come cibo da strada già diversi secoli or sono. È attestato che già nella seconda metà del '700 i forni del ghetto ebraico di Reggio Emilia erano rinomati per le loro chizze, per cui veniva utilizzata una pasta molto povera, ripiena di formaggio e frita nel grasso d'oca. I fornai ebrei rispettavano così i dettami della religione ebraica, evitando prodotti di derivazione suina, mentre nel resto della città era comune utilizzare, per lo stesso prodotto, lo strutto, sia come componente della pasta che come grasso da frittura.

La *Chizza Reggiana di pasta sfoglia* è un'evoluzione più "nobile" di questa tipologia di chizza ed è il risultato di un'intuizione del fornaio ebreo Federico Sacerdoti, in arte Salamèin, che operava a cavallo tra '800 e '900 nel ghetto in via dell'Aquila. Una versione destinata a un pubblico più abbiente, che prevedeva l'utilizzo di pasta sfoglia e la cottura in forno, per ricavarne al contempo il massimo della croccantezza e della tenerezza.

Una chizza che a suo tempo costituì una novità, ma sviluppatasi partendo dalla centenaria tradizione della chizza reggiana frita, che nella cucina domestica di tante famiglie reggiane viene tuttora prodotta e consumata.

Oggi è nei forni e nei bar di Reggio Emilia che viene prodotta artigianalmente e servita la *Chizza Reggiana di pasta sfoglia*.

d) Ingredienti

- Pasta sfoglia:

- Farina di frumento
- Burro (preferibilmente in quantità pari alla farina)
- Acqua
- Sale

- Malto (facoltativo): può essere utilizzato in fase di lavorazione, indicativamente nella proporzione di 1% rispetto al peso totale della farina.

- Parmigiano Reggiano DOP min. 24 mesi di stagionatura (in piccole scaglie o grattugiato), nella misura del 15-20% del peso dell'impasto finito, prima della cottura.

e) Metodo di produzione

La pasta sfoglia nasce da un complesso lavoro di pasticceria con un panetto di burro avvolto in un massello di pasta e successivamente tirato, piegato "a libro" e sovrapposto più volte, sempre nello stesso verso e con soste in frigo tra una tirata e l'altra per agevolare l'assorbimento del burro.

La pasta sfoglia ottenuta va individuata in forme di partenza rettangolare (circa 10 x 20 cm) o quadrata (circa 10 o 15 cm di lato), che vanno cosparse con il Parmigiano Reggiano DOP e successivamente piegate "a finestra", quella rettangolare, o "a triangolo" (congiungendo quindi due angoli opposti), quella quadrata. Nel sigillare "a finestra", è possibile aspergere la rima di chiusura con poco Parmigiano Reggiano DOP grattugiato.

La cottura deve essere fatta in forno, fino a raggiungere un cromatismo dorato intenso. Il risultato è una pasta sfogliata, friabile, sufficientemente leggera che alla cottura si alza in minutissimi strati croccanti e si presta perfettamente alla produzione di chizze.

f) Ulteriori informazioni e impieghi del prodotto

- La forma tradizionale è quella rettangolare con chiusura "a finestra", ma è ormai molto diffusa anche la chizza quadrata con chiusura triangolare.
- Può essere consumata a temperatura ambiente, ma si consiglia di riscaldare la chizza per esaltarne al meglio il sapore.
- Il prodotto può essere cotto da fresco o da surgelato.

Andrea Bultrich
Ubertino Del
Parmigiano Solo
per
Giuliano Bequelin
Filippo F. Pichini
Anna

