Pani regionali: ripartiamo da km 0 e tradizione

pani-regionali-01-0780902f

È opinione comune che la ripartenza dell'economia inizierà dal territorio. Dopo mesi in cui la panificazione ha rappresentato uno dei pochi punti fermi di ogni vicinato, nella fase 2 gli spostamenti e il turismo, quando verrà, partiranno dalla regione e si svolgeranno poi entro i confini nazionali. Ma non ci annoieremo: pochi Paesi al mondo infatti possono vantare una ricchezza di ricette e tradizioni comparabili all'italiana. Anche nella panificazione. Quali sono dunque queste ricette tradizionali, antiche e radicate e anche in certi casi a rischio di estinzione? Forse è il momento di andare alla loro riscoperta. Alcune hanno ottenuto la DOP, altre sono presidi Slow Food, ma tutte sanno di casa, di storia personale e di buono. Cose di cui in questo momento abbiamo un dannato bisogno.

5 SIGLE PER IL PANE REGIONALE
I prodotti tipici regionali possono essere inclusi in queste cinque categorie, sigle concesse da organismi pubblici o – nel solo caso di Slow Food - privati. Ecco quali sono.

PAT - Prodotto agroalimentare tradizionale parte
dell'elenco istituito dal Mipaaf, Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo con la collaborazione delle Regioni.

IGP - Indicazione geografica protetta, marchio di origine
attribuito dall'Ue a prodotti agricoli e alimentari prodotti in una specifica area geografica seguendo procedure certificate.

DOP - Denominazione di origine protetta, marchio di
tutela attribuito dall'Ue a prodotti alimentari provenienti da una determinata zona geografica: le sue caratteristiche qualitative devono essere intrinsecamente legate al territorio di produzione.

De.C.O. - Denominazione comunale d'origine è conferito
dai Comuni a prodotti strettamente legati al territorio e alla sua comunità.

PSF - I Presidi Slow Food sono designati dal comitato
scientifico di Slow Food e sostengono piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione.

LIGURIA



Focaccia genovese PAT

La mamma di tutte le focacce, la fügassa, è alta massimo 2 centimetri, realizzata con farina di grano tenero, ha alveoli ben marcato ed è lucida: viene infatti spennellata con un'emulsione di acqua, olio EVO e sale. Tra le varianti regionali la più nota è la Focaccia di Recco col formaggio IGP, ripiena di formaggio

VALLE D'AOSTA



Pan ner PAT

Come molti pani dell'arco alpino contiene (per almeno il 65%) farina di segale, cereale resistente ai climi freddi e aridi. Ha forma tonda con una croce in mezzo. A ottobre alla festa Lo pan ner si cuoce in 50 comuni valdostani.

PIEMONTE



Grissino stirato PAT

Il grissino di grano tenero stirato, fatto con acqua, lievito, strutto e sale, è nato nel XVII secolo a Torino, fu amato tra gli altri da Napoleone Bonaparte e oggi è diffusi in tutti i ristoranti d'Italia e non solo. I Rubatà arrotolati, originari delle Langhe, sono più croccanti e meno friabili.

LOMBARDIA



Michetta De.C.O.

È un pane soffiato, dall’interno cavo, con incisione a stella e cappello centrale. Sarebbe un’elaborazione del Keisersemmel austriaco, panino a forma di rosa, ma il nome deriva dalla micca, pagnotta tipica milanese. Nel dopoguerra il grano canadese Manitoba permise ai panificatori di creare un pane ancora più croccante.

TRENTINO ALTO ADIGE



Schuttelbrot PAT

È una schiacciatina di farina di segale, acqua, lievito, sale e spezie. Il nome significa pane scosso perché durante la lavorazione la pasta viene sbattuta per ottenere la forma rotonda e piatta. È un pane concepito per durare a lungo.

VENETO



Cioppa (Cioppetta) PAT

Il Pane Cioppa a forma di pagnotta a grandezza variabile (dai 50 ai 500 grammi), montasù o banana doppia, è realizzato con farina di grano tenero, acqua, lievito e sale con incisioni, tagli trasversali o croci, crosta piuttosto sottile e fragrante e mollica compatta. L’assenza di grassi nell’impasto rende la crosta croccante e la mollica morbida.

FRIULI VENEZIA GIULIA



Pan di sorc PSF

Tipico di Gemona, è una pagnotta tonda alta pochi centimetri, dolce e speziata, con richiami dalla Mitteleuropa. La ricetta prevede una miscela di farina di mais cinquantino (maturato in 50 giorni, in friulano sorc), frumento e segale con aggiunta di fichi secchi, uvetta e semi di finocchio. La crosta è scura e fragrante, la mollica, gialla, ricorda la polenta.

EMILIA-ROMAGNA



Coppia ferrarese IGP

Contraddistinto dalla forma particolare (due pezzi di pasta legati a forma di nastro e un corpo centrale, con estremità ritorte) ha origini antichissime e il primo statuto che ne regola la lavorazione risale al 1287. La crosta è secca e croccante e il cuore morbido, dalla mollica compatta.

TOSCANA



Marocca di Casola PSF

Il nome di questo pane della Lunigiana viene da marocat, cioè poco malleabile. È a base di farina di castagne con una piccola percentuale di patate nell'impasto, e si conserva dunque per molti giorni. È consumato con formaggi caprini morbidi, miele, lardo di Colonnata o con un filo d'olio.

UMBRIA



Pane di Terni

Uno dei tanti pane sciocchi (senza sale) del Centro Italia è basso, dalla crosta friabile e un po' farinosa, realizzato con farine locali, pasta madre, acque di sorgenti naturali e con tempi di lievitazione lunghi. Il 'pane sciapo' è una tradizione secolare che fatica a stare al passo con i nuovi gusti. Si pensa per proteggerlo chiedendo la Igp.

MARCHE



Pane di Chiaserna PAT

È contraddistinto da forma a filone leggermente schiacciata, impasto di grano tenero a lievitazione acida, alveolatura regolare e colore bianco tendente al grigio, ma ciò che fa la differenza è l'uso di acqua di sorgente del Monte Catria che gli dà leggerezza e freschezza.

LAZIO



Pane casareccio di Genzano IGP

È un pane leggero, a forma di pagnotta rotonda o filone, ottenuto dalla lavorazione di farina di tipo 0 o 00, lievito naturale, sale, acqua e cruschello di grano. Ha crosta scura e sottile, mollica color avorio soffice e una caratteristica fragranza di cereale. È il primo pane europeo che ha ottenuto il marchio IGP.
foto Facebook Genzano: storia, tradizioni e dialetto

ABRUZZO



Pane senatore Cappelli PAT

In provincia di Chieti è noto come pane di cappella, filoncino di municarella, coppietta, pagnotta alta, filone, cuscino. È realizzato con frumento Senatore Cappelli, fino agli anni ’60 la principale varietà coltivata in Italia. Abbandonato a favore di varietà più produttive è stato rivalutato per le sue proprietà organolettiche. Panificato con lievito madre, è in forma di filone o pagnotta rotonda da mezzo chilo. L’interno ha alveoli pronunciati di forma ovale.

MOLISE



Frisella PAT

È un tarallo o ciambella di grano duro e/o orzo cotto al forno, tagliato in orizzontale e fatto biscottare ancora in forno, presenta una faccia porosa e una compatta. Noto con vari nomi (frisa, frisella, fresella, frisedda) è presente in varie regioni del Sud.

PUGLIA



Pane di Altamura DOP

Era il tradizionale “pane da lavoro” dei braccianti e dei pastori pugliesi: è ottenuto dalla semola di grani duri (delle varietà Appulo, Arcangelo, Duilio e Simeto) coltivati nell’Altopiano delle Murge. Viene panificato con lievito madre o pasta acida, sale marino e acqua. La mollica è giallo paglierino, la crosta scura e alta almeno 3 mm.

CAMPANIA



Pane di Saragolla PAT-PSF

La Saragolla è una varietà antica di grano duro, introdotta nel Sannio intorno al 400 d.C. che produce una farina profumata, di colore giallo intenso. La pagnotta tonda è realizzato con semola, acqua, lievito e sale, doppia lievitazione e cottura in forno a legna. La crosta è sottile, marrone con sfumature brune, la mollica spessa, beige giallognola, l'alveolatura piccola e regolare, la consistenza elastica.

BASILICATA



Pane di Matera IGP

È fatto con lievito madre, semola di grano duro, sale e acqua. Parte delle semole utilizzate per la produzione deve provenire da antiche varietà coltivate nel territorio della provincia di Matera quali Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo. Ha forma di cornetto o pane alto.

CALABRIA



Pane di Cutro De.C.O.

È costituito per tre quarti di farina di grano duro e un quarto di grano tenero con lievitazione naturale, acqua e sale. La cottura avviene in forno a legna di faggio. Di forma tonda o allungata, ha crosta spessa e croccante, di un colore dorato, mollica compatta e porosa, profumo distintivo e rimane fresco e fragrante per vari giorni. È candidato a ricevere il marchio D.O.P

SICILIA



Pane di Lentini PSF

All'impasto di farina di semola di grano duro (cui un tempo si aggiungeva farina di timilia, oggi rara), sale e acqua, si aggiunge lievito di birra o madre, la cottura è in forni di pietra con fuoco diretto di

legna. I pani di mezzo chilo sono a forma di esse, cosparsi di semi di sesamo in superficie. Ha mollica compatta con alveoli di piccola dimensione, crosta sottile e morbida.

SARDEGNA



Pane carasau PAT

Originario della Barbagia e di antichissima tradizione, è un disco di sfoglia croccante di pane senza mollica di colore paglierino o dorato. Fatto di farine e semole di grano duro, acqua, lievito e sale (originariamente solo farina e acqua) è rimesso in forno per la cottura finale che lo rende croccante e rumoroso alla masticatura: da qui il nome di carta da musica. Carasare in sardo significa tostare.

Nota: le varietà sono naturalmente centinaia e non era possibile inserirle tutte. Abbiamo privilegiato le più rappresentative o certificate da organismi nazionali o europei.