

Una tesi sul Pane di Monreale: 1. La premessa

Scritto da Alice Di Prima
Sabato 10 Giugno 2017 10:27

Premessa

Il pane è uno degli alimenti indispensabili sulle tavole degli Italiani, soprattutto nel Meridione dove la produzione di pane con impasto acido fa parte dell'identità culturale e geografica. L'impasto acido è un complesso ecosistema nel quale sono presenti sia lieviti sia batteri lattici (LAB); l'utilizzo dell'impasto acido nella produzione di prodotti da forno presenta molteplici vantaggi sensoriali, come l'incremento dell'aroma del pane, vantaggi tecnologici, come il prolungamento della shelf-life e il miglioramento della struttura dell'impasto e infine vantaggi di tipo nutrizionale in quanto aumenta il valore nutritivo del prodotto da forno. Questo lavoro è stato incentrato sul Pane di Monreale, un pane tradizionale della Sicilia. Da un'accurata indagine, che ha preso in esame le tecniche di produzione e le materie prime impiegate dalle panetterie del comune di Monreale, è emerso che la produzione di questo pane ha subito negli ultimi anni diversi cambiamenti: il lievito madre, tradizionalmente utilizzato, è stato parzialmente o totalmente sostituito con il lievito di birra, il forno alimentato a legna è stato sostituito dal più moderno forno elettrico. Questi cambiamenti influiscono sensibilmente sulle caratteristiche distintive del prodotto esaminato dando luogo alla perdita di valori, sapori e tradizioni legati alla produzione artigianale del pane. La ricerca quindi si è incentrata sull'isolamento e la caratterizzazione del microbioma dell'impasto acido usato per la produzione artigianale del Pane di Monreale; infatti l'incremento di informazioni sulla popolazione microbica naturale può essere un mezzo attraverso il quale prevenire la perdita della biodiversità dei cibi tradizionali. Sono state eseguite analisi morfologiche e genotipiche ai fini di identificare le diverse specie di lieviti e LAB presenti nell'impasto acido. Queste analisi hanno permesso l'identificazione di una specie di lievito appartenente a *Saccharomyces cerevisiae* e due specie di LAB, *Lactobacillus paralimentarius* e *Lactobacillus pontis*. Infine sono stati effettuati dei test sensoriali sul prodotto finito per investigare sull'orientamento delle preferenze dei consumatori rispetto al Pane di Monreale.

Il pane ieri e oggi



Figura 1.1: Preparazione del pane, Tacuinum sanitatis XIV secolo. (Fonte: pinterest.com)

Il pane, pur nella sua semplicità essendo composto da pochissimi ingredienti basilari quali acqua, farina e talvolta lievito, "è una sostanza intrisa di profumi e di sapori, ma anche un cibo nel quale si stratificano memorie ancestrali, valori simbolici, usanze regionali e locali" (Longo, Scarpi, 1993)¹. All'interno della storia dell'alimentazione mediterranea il pane, infatti, più di ogni altro alimento, è portatore di significati, di valori culturali e tradizioni che vanno oltre al semplice sfamare il corpo: il pane sfama anche lo spirito (Palmieri, 2007). E' questa la sua peculiarità: essere al tempo stesso cibo e segno. Le radici di questo alimento affiorano, infatti, sin dal Neolitico, dove si usavano l'orzo ed il miglio per dare vita ai pani più antichi, quelli azzimi non lievitati². Con l'età del Bronzo si aggiungono altri due cereali nella dieta dell'uomo: la segale e l'avena, ma soltanto con gli Egiziani (II secolo a.C.), che Ecateo di Mileto chiama "mangiatori di pane"³, il pane assume la veste a noi più conosciuta, quello di pane lievitato e tale scoperta viene diffusa in tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo⁴. Pur cambiando nel corso dei millenni ingredienti, forma, usi e costumi il pane è e rimarrà sempre al centro della simbologia e dell'alimentazione delle culture mediterranee, contribuendo a creare un'identità culinaria che contraddistingue tutti i popoli che si affacciano sul Mare Nostrum. In particolare l'Italia risulta essere uno dei Paesi dove si ha una delle più ricche varietà di pane e di usi tradizionali ad esso legato, segno evidente che ancora oggi, nonostante l'inevitabile globalizzazione che ha trasformato il pane in un prodotto di puro consumo, ricopra un ruolo importante nella vita della popolazione; infatti, nel momento in cui, pervasi di nostalgia, ci si volga alla ricerca delle proprie radici il pane risulta essere uno dei primi alimenti attraverso il quale si ristabilisce un contatto con il passato e si riacquisisce l'identità perduta (Palmieri, 2007)⁵.

Il Pane di Monreale



Figura 1.2: Il Pane di Monreale in formati diversi. (Foto: fotografiassociati.com)

In Sicilia, granaio del Mediterraneo fin dagli antichi Greci, il Consorzio Pietro Ballatore ha identificato e censito circa settanta tipologie di pane (Ballatore, 2001), sia pani comuni che pani votivi, che sono tutt'ora prodotti in tutta l'isola. Tra esse il Pane di Monreale è il pane tradizionale prodotto nel territorio dell'omonima cittadina di Monreale, famosa nel mondo per la sua imponente cattedrale Santa Maria Nuova di fattura arabo-normanna ricca di mosaici in oro e divenuta patrimonio dell'Unesco nel 2005, che sorge su una collina che domina quella che un tempo veniva chiamata la Conca D'Oro, cioè la zona pianeggiante sulla quale si è sviluppata l'attuale città di Palermo.

A Monreale questo tipo di pane è conosciuto come il "pane di frumento" perché in passato (anni sessanta e settanta del Novecento) veniva distinto dal "pane fino" prodotto con la farina "bianca" di grano tenero molto più raffinata della semola. Nei tempi più antichi invece la denominazione di "pane di frumento" serviva a differenziare questo prodotto dal pane fatto con altre farine quali il farro e le fave, quest'ultimo non più in commercio, intendendo i Monrealesi per frumento esclusivamente il grano duro, il grano principalmente diffuso in tutta la Sicilia e in quell'area in particolare.

Il "pane di frumento" infine ha assunto la denominazione di "Pane di Monreale" nel momento in cui la sua commercializzazione si è estesa al di fuori nel comune di Monreale nella vicina Palermo per evidenziarne la provenienza, infatti "il prodotto esclusivamente locale è privo di una identità geografica in quanto essa nasce dalla sua delocalizzazione" (Montanari e Capatti, 2011). Si rinviene testimonianza dell'apprezzamento di questo pane da parte dei Palermitani sin dalla fine dell'Ottocento come si può evincere dal testo di Gaston Vuller all'interno del "Le Tour du monde: nouveau journal des voyages" 6 dove nel capitolo dedicato alla città di Monreale si dice: "Le pain fabriqué à Monreale est recherché par les Palermitais" (tradotto in italiano: "il pane prodotto a Monreale è ricercato dai Palermitani").



Figura 1.3: Panoramica della città di Monreale. (Fonte: Antonino Palazzolo/AdobeStock)

Il Pane di Monreale tradizionalmente era prodotto con l'esclusivo utilizzo di semola di grano duro delle varietà locali, impasto acido (criscente), acqua e sale; all'impasto era data la forma di pagnotta (vastedda), ricoperta di sesamo e lasciata lievitare fino al raddoppio. Le pagnotte lievitate erano cotte nel forno a legna a fuoco diretto che conferiva loro un profumo inconfondibile, fino a quando non diventavano colorite sulla superficie.

Il Pane di Monreale è stato inserito all'interno dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del

Una tesi sul Pane di Monreale: 1. La premessa

Scritto da Alice Di Prima
Sabato 10 Giugno 2017 10:27

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nella sezione della Regione Sicilia dal 22 Luglio 20047 : per rientrare in questo elenco i prodotti agroalimentari devono avere alle spalle una storia che dimostri l'utilizzo di pratiche produttive tradizionali da almeno 25 anni diffuse omogeneamente in tutto il territorio interessato: "sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo." (D.M. 8 settembre 1999, n. 350). L'inserimento all'interno di questo registro non ha però evitato la perdita, nell'ultimo decennio, delle caratteristiche tradizionali del prodotto da forno; infatti il registro non ha la stessa valenza di un marchio di tutela a livello europeo come DOP e IGP, per i quali è previsto un disciplinare di produzione. Quest'ultimo è un codice tecnico che racchiude al suo interno le caratteristiche qualitative, le condizioni di produzione e dei controlli che permettono al prodotto di essere protetto. Lo strumento di valorizzazione dei P.A.T. non ha lo scopo di tutelare la genuinità dei prodotti, preservandone le caratteristiche che lo contraddistinguono, ma è riconosciuto solo a livello nazionale e viene utilizzato esclusivamente a fini di promozione istituzionale.

Di seguito viene riportata la scheda identificativa⁸ del Pane di Monreale inserita nell'elenco dei P.A.T. della Regione Siciliana ai sensi del D.M. n.350/1999, nella sezione "Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria".

Pane di Monreale (o Pani ri Murriali)
Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio comunale di Monreale (PA)
Descrizione sintetica del prodotto: Il pane di Monreale è prodotto esclusivamente con farina di semola di grano duro, acqua, sale e lievito e sesamo. Si presenta in differenti forme: Pagotto tondo da 1/2 Kg. e 1 Kg. Pagotto pizzuto da 1/2 Kg. e 1 Kg. Filone liscio lungo da 1/2 Kg. e 1 Kg. Filone a scella da 1/2 Kg. e 1 Kg.
Il Pane di Monreale è riconoscibile dalla bruna crosta esterna croccante e spessa (minimo 3 mm.) coperta di semi di sesamo e dalla mollica di colore giallo intenso con fori o alveoli regolari.
Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Per l'impasto di ogni quintale di farina vanno aggiunti 2 Kg. di sale, 70 litri di acqua calda e lievito (naturale o di birra). L'impasto viene lavorato per circa 20 minuti. Segue la prima fase di crescita della durata di 1 ora. Dopo la crescita l'impasto viene modellato manualmente nelle forme volute. La forma olerata, coperta di sesamo, è pronta per la seconda fase di crescita, della durata di 40 minuti. La cottura in forno avviene a temperature comprese tra i 180° ed i 220° con tempi di cottura variabili in funzione delle pezzature. Il Pane appena sfornato viene riposto in ceste di giunco sino al riequilibrio della temperatura.
Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature sono quelle specifiche della panificazione: impastatrice meccanica e forno. Per il Pane di Monreale si utilizza esclusivamente il forno a legna alimentato in materia dritta o indritta.
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di panificazione.
Elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il sistema di panificazione del Pane di Monreale è rimasto immutato nel tempo. L'unico elemento di innovazione si è registrato negli anni '50 con l'introduzione dell'impastatrice meccanica nel sistema di lavorazione. La ricetta tradizionale è stata conservata per il gradimento che il prodotto ha sempre avuto da parte dei consumatori. Le caratteristiche di qualità del Pane di Monreale sono riconosciute anche in ambito extraregionale.

Tabella 1.1: Scheda identificativa del Pane di Monreale inserita nell'elenco dei P. A.T. della regione Sicilia.

Il Pane di Monreale risulta censito anche all'interno dell'Atlante del Pane di Sicilia del 2001, nella sezione dedicata ai pani caserecci siciliani, nell'Atlante Slow Food dei Prodotti italiani del 2012, e infine nell'Atlante Slow Food dei Prodotti regionali italiani del 2015.



Figura 1.4: Atlante del Pane di Sicilia; Atlante Slow Food dei prodotti italiani; Atlante Slow food dei prodotti regionali italiani. (Fonte:ilgranoduro.it, slowfoodeditore.it)



Figura 1.5: Schede del Pane di Monreale presenti rispettivamente nell'Atlante del Pane di Sicilia, Atlante Slow Food dei prodotti italiani e nell'Atlante Slow Food dei prodotti regionali italiani.

Una tesi sul Pane di Monreale: 1. La premessa

Scritto da Alice Di Prima
Sabato 10 Giugno 2017 10:27

Il Pane di Monreale, data l'assenza di un disciplinare di produzione che ne preservi realmente i metodi di produzione tradizionali, non soltanto viene prodotto e commercializzato anche al di fuori del suo territorio ma si è trasformato nel tempo. Infatti le nuove procedure di produzione e lavorazione hanno di fatto causato la perdita delle caratteristiche di una volta conferite dall'utilizzo esclusivo dell'impasto acido e del forno alimentato a legna, che lo contraddistinguevano dai prodotti da forno presenti sul territorio siciliano. L'impasto acido ha lasciato il posto nella maggior parte dei casi al più comune lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), mentre il forno a legna è stato rimpiazzato dal più innovativo e pratico forno elettrico; queste innovazioni tecniche da un lato permettono una riduzione drastica dei tempi di produzione, di cottura e una semplificazione del lavoro, dall'altro contribuiscono alla perdita di un patrimonio culturale legato a profumi, sapori e tradizioni che si tramandavano da secoli.

[Prima puntata: - La premessa](#)

[Seconda puntata: L'impasto acido](#)

[Terza puntata: La ricerca](#)

[Quarta puntata: Le conclusioni](#)