



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità
del settore**

PANIFICAZIONE

PREMESSA STORICA

IN PRINCIPIO FU L'ARTE BIANCA

L'impasto di farine e acqua (più o meno salata...) è in assoluto uno dei riti-chiave dell'alimentazione mediterranea, scrigno di sapori e odori (*). Del resto i cereali offrono uno strepitoso rapporto nutrimento/costi, e a lungo hanno rappresentato i due terzi dell'alimentazione quotidiana occidentale.

Le farine peraltro non sono che il frutto di una progressiva sedentarietà dell'uomo, il quale abbandonò il nomadismo a beneficio dell'agricoltura. Diacronie da archeologi, dal celebre tumulo di Yumuktepe in Turchia fino a Bilancino del Mugello (FI), dove circa 30mila anni fa qualcuno cosse su pietra una focaccetta di tifa (la tifa è una canna palustre)...

Coi cereali, crudi e pestati, in origine si diede vita a impasti che certo lievitavano fuori da ogni controllo, "dominati" da una potenza malefica. Furono nel III-II millennio gli Egizi, esperti di mole e forni, ad ottimizzare finalmente alcuni processi, tanto che poi il pane assurse a rango di elemento liturgico nei culti ebraico e cristiano, a simbolo di ricchezza beneaugurale e d'innocenza (nell'Eucarestia è ormai Cristo stesso, e viene avvicinato al vino, poiché la vite è vita)...

I Greci, viceversa, forse familiarizzarono con la panificazione grazie a popoli in arrivo dal Nord (era minoica → micenea, circa 1450 a. C.), agli impasti aggiungendo ben presto il latte, lo strutto, le spezie ecc., e inaugurando nelle città più prospere attrezzati forni pubblici. Si diffuse viceversa dall'Asia la pita, disco di pasta lievitata e schiacciata che fungeva da desco per la mensa, e che approdò ben presto alle coste dell'Italia meridionale, sicché dalla pita deriveranno per via più o meno diretta – limitandoci all'Italia - il pane carasau, la piada, la sardenaira (sorella della pissaladière), i cicienelli, infine la pizza.

C'è un fil rouge anche poetico (in questo caso da Omero a Virgilio...) che lega gli alimenti: dall'arte bianca greca ecco che "originò" quella di Roma, dove alcuni impasti, piadine e "ammazzafame" divennero cibo del popolo, anzitutto la famosa – o famigerata - puls, una fluida polenta di farro, cui via via s'aggiunsero orzo, fave, lenticchie, rape e cipolle. La parola puls proviene non a caso dall'ebraico pol = fava.

Il pane in sé fu tuttavia assai diverso, per ingredienti e forme, dall'odierno. Rimase a lungo di farro, tanto che la parola farina deriva proprio da farro, ma ad esempio nell'area di Pompei, verso le prime pendici del Vesuvio, ai seminativi orticoli subentravano vari cereali (alternati a pascoli), fra cui avena miglio frumento duro e frumento tenero, a difesa dei quali si combatteva assiduamente, contro piante infestanti e formazioni fungine. Gli impasti cuocevano, come avvenne per molti dei secoli successivi, al fuoco di fascine, rimuovendo carboni e ceneri.

Alla fine, in epoca imperiale, vi fu davvero pane per tutti i gusti (e tutte le tasche (**)), buccellati, gallette biscottate, pane a lunga conservazione per il rancio della truppa, pane integrale, pane col burro, pane aromatizzato con anice o finocchio... Frittelle e focaccine, infine, iniziarono a presenziare i carretti degli ambulanti, primi esempi di finger food da "piluccare" – come oggi – per strada, con le dita...

Lo Stato – ce lo conferma anche la scultorea tomba di Eurisace - sorvegliava i panificatori, verificava misure, calmierava prezzi. Dal 168 a.C. i forni pubblici, posti sotto il controllo degli Edili (magistrati preposti al controllo dell'urbe, dei mercati e delle attività ludiche), funzionarono a pieno ritmo, in età augustea Roma da sola ne contò oltre 400.

"Quando con il lievito si sviluppò l'arte della panificazione si diffusero molti tipi di pane: "cibarius", scuro e di poco prezzo, adatto alla fame del popolo; "secundarius" con farina integrale, amato dal parco Augusto; il "panis e flore", adatto allo stomaco dei degenti; l'"autopyrus", quasi nero e con farina non setacciata; il "siligineus", fatto col grano tenero ha il colore quasi bianco; il "parthicus" o "aquaticus" è spugnoso; il "furfureus" è quasi tutto fatto con la crusca, pertanto sazia ma non nutre. Accanto a questi tipi ci sono anche dei "pani artistici": il "pane d'Alessandria" che viene cotto infilzato sugli spiedi; il "Piceno" fatto con l'alica è cotto in una pentola di coccio, che si rompe a tavola per estrarre il pane; l'"adipatus" è condito col lardo; il

“bucellatus” è un biscotto; l’“ostearius” è adatto per accompagnare le ostriche. Il fornaio impasta anche altre varietà, tra cui i pani militari: il “nauticus”, il “castrensis”, il “militaris” e quelli sfiziosi, come l’“artolaganum” (una pizza bianca?), lo “strepticus” (una sfoglia di farina, latte, olio e pepe cotta rapidamente su una piastra rovente” (***)).

Pian piano, così, da Roma il pane “invase” – grazie a conquiste e commerci - ampie zone d’Europa, compresa la Liguria, dove sin dai primi tempi si adoperarono comunque tutti i tipi di farina disponibile. Il che tuttora s’appalesa nei vari tipi di pane prodotti lungo l’arco regionale, con – caso per caso – farina di castagne, di grano, d’orzo, di grano saraceno (dopo la scoperta del Nuovo Mondo si panificò talvolta anche con farine di mais e di patate). Pressoché assente l’utilizzo della segale, che dà pani tendenzialmente secchi e friabili. Viceversa da panico (un cereale affine al miglio, che dà pani scuri e inclini all’acidimento) derivano emblematicamente sia panissa (****) sia panigacci...

La parola pane proviene del resto da una radice messapico-ariana che allude a grano, ipso facto a nutrimento, e anche in Liguria mai espressione fu più corretta, poiché a lungo il pane nutrì la popolazione insieme a poco altro (si pensi a ricette “rurali” quali il pancotto, il panlavato, il pandorato...). Nelle zone povere s’infornava solo un giorno a settimana, il sabato mattina, prenotandosi presso il fornaio “sociale” (che sovente provvedeva anche a suonare le campane). All’impasto s’aggiungeva come “levau” (crescente) un poco d’impasto della settimana precedente, riposato in acqua tiepida, poi si copriva tutto con stracci. Il pane ligure “accompagnava” ritualmente l’autunno delle castagne (pan martin) e delle olive (pan marocco), nutriva i pastori isolati con le greggi sugli alpeggi (carpasina), saliva a bordo delle navi (gallette), festeggiava San Rocco il 16 agosto (pane di Borgomaro)...

Oggi il panorama regionale comprende (*****) fra gli altri, da levante a ponente (l’elenco non può avere alcuna pretesa di completezza),

- **Pane di Pignone (SP):** è un pane di patate, va consumato preferibilmente entro un paio di giorni.
- **Pan marocco:** pane di farina gialla, vanto – fra le altre località – di Sarzana (SP). Col pan marocco si festeggiavano le olive fra novembre e gennaio.
- **Pane alle noci di Carro (SP):** qui i gherigli sono nell’impasto, che riposa circa dieci minuti e al quale viene data forma ovale. Si inforna a 200° per un’oretta dentro teglie su cui si saranno disposte foglie di castagno.
- **Pan martin:** preparato con varie farine, cotto sotto il testo su un letto di foglie di castagno, appartiene allo spezzino (Val di Vara...) e al genovesato (valli Graveglia, Sturla...). Rituale per la festa di San Martino dell’11 novembre, è scuro e dolce, si mangia anche caldo con salumi e formaggi, e si sposa bene con le noci.
- **Pane di Chiavari (GE):** sovente arricchito da pasta d’olive sott’olio e/o da olive nere.
- **Pane della val Bormida:** pane casereccio prodotto senza grassi, con una lavorazione di alcune ore. Profumato e digeribile, un tempo veniva realizzato con vari cereali: avena, sorgo, orzo...
- **Carpasina (pan d’ordiu):** famoso pan d’orzo secco di Carpasio (IM), ma anche di Badalucco (IM), è un’eccellente “frisella” da ammollo in acqua e aceto. Si affettava a fine cottura con lo spago. Di forma tonda, piatta, consistenza “dura”, sui monti – durante la transumanza - si mangiava col formaggio brüссо (pasta di formaggi fermentata). Va cotta a bassa temperatura.
- **Pan di Perinaldo (IM):** era un pane a ciambella, al centro del quale si poneva una bottiglia di “rocense” (Rossese).
- **Pan fritto:** tipicità ad es. di Armo (IM), in duplice versione: con sale o con zucchero. Si cuoceva sulle stufe.
- **Pan neigru:** tipico ad esempio di Pigna (IM), a base di farina integrale, acqua, sale e lievito di birra, è un pane squadrato e scuro (neigru = nero).

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Panificazione	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	----------------------	---

- **Pane di San Rocco di Borgomaro (IM):** panettoncino basso e soffice, con eccelso extravergine locale, talora arricchito con semi di finocchio. San Rocco si festeggia il 16 agosto. Appetato (secolo XIV) da coloro di cui si prendeva cura, il santo – narra la leggenda - fu accudito da un angelo e sfamato da un cane che gli recava pane quotidianamente.
- **Pane di Triora (IM):** tondo, confezionato con 3 farine, acqua, sale e lievito di birra, pesa circa un chilo. Proteico, conservabile, sugli alpeggi si spalmava di brüссо come la carpasina. E' detto pane delle streghe (perché un tempo si usava farina integrale con tracce di segale cornuta, che ha effetti allucinogeni a causa dell'acido lisergico...). Servirlo coreograficamente su foglie di castagno.
- **Ciappe:** tipicità anzitutto di Taggia (IM), sono schiacciatine all'olio, croccanti, sostitutive del pane. A dischetto, in forno, poi durano 20 giorni. La ciappa è in origine la lastra d'ardesia, materiale presente nelle cave della Valle Argentina.

Quanto alla **focaccia**, la parola deriverebbe da focus = focolare, ma la ricetta si apparenta – fra le altre - alla schiacciata toscana, alla scaccia catanese (variamente farcita)... Esiste un primo documento sulla focaccia ligure risalente al 1312, e sappiamo che a lungo la mangiarono persino in chiesa, durante le funzioni, sino al divieto-scomunica del vescovo Matteo Gambaro emanato a fine '500. Il Ratto stesso, autore della prima Cuciniera genovese in qualche modo organica (1863), la incluse nel proprio ricettario: "Ungete d'olio il fondo d'una tegghia, poscia spolveratela di sale, prendete quindi un pane di pasta lievitata e schiacciatelo fin tanto che venga a coprire tutta la tegghia, pizzicatene la superficie che poscia aspergerete d'olio e di sale, indi fatela cuocere in forno".

Fra gli ingredienti, d'obbligo l'olio d'oliva extravergine (mai lo strutto!).

Quanto alla preparazione ("sorvegliando" temperature e umidità!), occorre non aver fretta, trattandosi di un impasto che protrae a lungo.

La cottura, in tipiche lame (teglie) a bordo basso, prevede indicativamente una ventina di minuti di forno a 220°. Appreziate le varianti con la salvia, le cipolle, le "pellette" d'oliva (fùgassa co-e purpe), ma anche – meno correttamente – con rosmarino, timo, origano, fiori di zucca, oppure ancora sovrastata da pomodori o patate a fettine.

A Genova-Voltri, infine, l'impasto è più liquido e la focaccia più sottile, cuoce su una piastra del forno aspersa di farina di mais.

Per completare il godimento si può versare un vino bianco del territorio, ad esempio un Vermentino, o una Bianchetta, alla giusta temperatura e nei giusti calici.

Note

(*) U. Curti, *Il cibo in Liguria dalla preistoria all'età romana*, ed. De Ferrari, Genova, 2012, passim

(**) U. Curti, *Tempo Mediterraneo. Quel che resta di Apicio in cucina*, ed. La Vigna, Genova, 2010, si veda in particolare il "glossario interpretativo del testo e della cucina romana"

(***) G. Carazzali, *Pane e carne*, in *Apicio, De re coquinaria*, ed. Bompiani, Milano, 2004, da p. XLIII. La siligine è un grano gentile. Si veda inoltre A. Pessina, G. Muscio (a cura di), *Settemila anni fa il primo pane*, Catalogo della mostra, Udine, dicembre 1998 – maggio 1999, ed. Museo Friulano di Storia Naturale, Udine, pp. 15-24. Sul pane come presenza anche nei contesti funerari, cfr. infine P. Negri, *Il "pane" nelle necropoli dell'Italia settentrionale: sintesi dei dati e proposte per uno studio sistematico. Tesi di laurea*. Università Ca' Foscari di Venezia. Facoltà di Lettere e Filosofia. Corso di Laurea Triennale in Conservazione dei Beni Culturali. A.A. 2002-2003 (Relatore M. Rottoli, Correlatori G. Cresci Marrone e A. Zaccaria)

(****) non è questa la sede per approfondire la questione ceci, condotti in Liguria dalla romanizzazione e forse, ancor più incisivamente, dall'ebraismo padano. Con la farina di ceci, quantunque non idonea alla panificazione, in Liguria si preparano infatti tre ricette d'assoluto rilievo: panissa, cuculli e farinata

(*****) si veda U. Curti, *Focaccia, farinata e finger food. Storie di Liguria, ricette, strade...*, ed. Erga, Genova, 2011, da p. 22

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Panificazione	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	----------------------	---

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato, che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del disciplinare di produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV "Osservatorio Regionale dell'artigianato", Capo III "Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità" - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Art. 1 Definizione del Settore

Il presente disciplinare, che promuove la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità, descrive le produzioni del settore "**panificazione**".

Art. 2 Requisiti e soggetti

Devono essere considerati requisiti peculiari dell'impresa artigiana che chiede di aderire al disciplinare le seguenti caratteristiche:

- svolgere l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale (ai sensi dell'art. 4, 2 ter della L. 248/2006 e successive modifiche);
- vendere direttamente presso il proprio laboratorio artigiano o presso i propri punti vendita i prodotti di panificazione realizzati ai sensi del presente disciplinare di produzione;
- utilizzare il marchio "Artigiani In Liguria" esclusivamente presso il laboratorio artigiano in cui si produce e si vende la propria produzione, ed in caso di cessione del prodotto l'indicazione del titolare licenziatario del marchio è concessa esclusivamente per eventi finalizzati alla valorizzazione delle tipicità regionali.

Art. 3 Zona di Produzione

L'attività di panificazione oggetto del presente disciplinare deve avvenire integralmente in imprese ubicate nel territorio della Regione Liguria.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Panificazione	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	----------------------	---

Art. 4 Panificazione

Il comparto della panificazione artigianale è caratterizzato dalla fabbricazione di un insieme di manufatti/prodotti alimentari, ottenuti dalla miscelazione di ingredienti, disciolti e/o amalgamati tra loro secondo dosi prescritte (ricette/formule) e successivamente trasformati allo stato solido e pastoso attraverso un processo di lavorazione che prevede fasi più o meno lunghe di rimescolamento (impastatura). A queste prime lavorazioni ne seguono altre (ad esempio, la lievitazione e la formatura) che culminano con la loro cottura e il loro raffreddamento.

Il presente disciplinare **identifica i panifici** che realizzano le seguenti tipologie produttive:

- pane (es: libretti, marinara, pane all'olio, pane all'acqua, pane integrale, pagnotta, carnera, risse, ecc);
- focacce (es: classica, cipolle, salvia, olive, sardenaira, con patate, ecc).

Le imprese artigiane che producono le tipologie di cui sopra, possono inoltre realizzare grissini (es: all'olio, all'acqua, ecc) ed altri prodotti da forno (es: gallette del marinaio, ciappe, biscotti del Lagaccio, pandolce, ecc).

È denominato **pane**, oggetto del presente disciplinare, il prodotto ottenuto dalla **cottura totale** di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Gli ingredienti della panificazione oggetto del presente disciplinare sono gli sfarinati ottenuti dalla macinazione di un cereale e/o legume.

La produzione della **focaccia** oggetto del presente disciplinare deve essere ottenuta con lievitazione lenta a base di sfarinati, di cui al precedente comma, con l'obbligo dell'utilizzo dell'olio extravergine di oliva.

Art. 5 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigianale del settore "**panificazione**", individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la licenza d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A..

La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione della licenza d'uso del marchio ed adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità).

A seguito del rilascio della licenza d'uso del marchio l'impresa artigiana concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di licenza e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).