

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del "Pane di Matera" è quella che comprende tutto il territorio della provincia di Matera.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il **"Pane di Matera"** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Forma a cornetto oppure a pane alto;
Pezzzatura da 1 o 2 Kg.;
Spessore della crosta di almeno 3 mm;
Mollica di colore giallo paglierino con caratteristica alveolazione;
Umidità non superiore al 33%.

La particolare forma e la fragrante crosta che richiama il colore della calda terra lucana, racchiudono un cuore paglierino, immagine dei campi di grano e della relativa semola utilizzata: è il primo colpo d'occhio che, assieme al gusto ed al sapore, caratterizzano il **"Pane di Matera"**. La scelta di vecchie varietà di grano, che conservano, nel loro patrimonio genetico, caratteristiche non presenti in altre, dà luogo a farine che trasferiscono al pane il gusto ed il sapore unico che lo contraddistinguono. Si aggiungano il processo di lavorazione e, nello specifico, la realizzazione del lievito madre, che, prodotto con frutta fresca, aggiunge ulteriori e particolari sensazioni di gusto.

COME SI PRODUCE

Per l'ottenimento del "Pane di Matera" occorre attenersi scrupolosamente al processo di produzione, qui di seguito descritto.

- Preparazione del lievito madre (lievito naturale)
- 1 Kg. di farina W 300;
- 250 gr. di polpa di frutta fresca matura tenuta prima a macerare in acqua (250-300 cl.);
- Preparare un impasto elastico;
- Posizionarlo in un cilindro di yuta alto e stretto ed attendere che si raddoppi di volume (per un tempo compreso tra 10 e 12 ore, a 26-30 °C)
- Rimuovere l'impasto aggiungendo farina in quantità pari al peso ottenuto più il 40% di acqua;
- Ripetere detti rinnovi per svariate volte fino all'ottenimento di un impasto che lieviti in 3-4 ore.

Il lievito madre può essere utilizzato al massimo per 3 rinnovi. Il rinnovo consiste nell'utilizzare parte dell'impasto originario, precedentemente lievitato, in aggiunta ad un altro impasto di semola ed acqua da far lievitare per la panificazione successiva. Le quantità percentuali di lievito e di semola, in relazione all'impasto, sono comprese, rispettivamente, tra 7-8% e 45-47%.

I tre rinnovi consentono di aumentare la massa fermentata mediante l'aggiunta di acqua e semola rimacinata di grano duro, nella percentuale del 15-25% rispetto al quantitativo di semola rimacinata di grano duro da impastare. Al termine della lievitazione un'aliquota dell'impasto (dall'1,2 all'1,8% in funzione delle temperature dell'ambiente) viene conservata a 3-5 °C per la produzione successiva. Nella preparazione dell'impasto è consentito l'utilizzo di lievito compresso (*saccharomyces cerevisiae*) in quantità che non superi l'1%.

Processo di produzione

Ingredienti:

1. Semola di grano duro 100 Kg
2. Lievito madre 20-30 Kg
3. Sale 2.5-3 Kg
4. Acqua 75-85 lt

Gli ingredienti vengono messi nell'impastatrice e lavorati per un tempo compreso tra 25-35 minuti.

Il tempo può variare a seconda della quantità dell'impasto.

Dopo l'impasto, occorre lasciare lievitare il pastone in vasca per 25-35 minuti, avendo l'accortezza di coprirlo con tele di cotone o lana. Ciò consente di ottenere lievitazione e temperatura omogenee.

Successivamente si procede a costituire ed a pesare le preforme di 1,2 Kg e di 2,4 Kg per ottenere, rispettivamente, un prodotto finale di 1 e 2 Kg, con valori che possono variare in un intervallo del 10%.

Queste preforme, previa una prima modellatura da eseguirsi manualmente, vengono lasciate riposare per 25-35 minuti su tavole di legno, ricoprendole con una tela di cotone.

Dopo una lievitazione finale per 30 minuti, le preforme si mettono a cottura in forni a legna oppure a gas.

Il tempo di cottura varia in relazione alla pezzatura. Più precisamente, per le forme da 1 Kg il tempo di cottura è di 2 ore nel forno a legna e di 1 ora e 30 minuti nei forni a riscaldamento indiretto. Per le forme da 2 Kg, il tempo di cottura è fissato nei limiti di 2 ore e 30 minuti nel forno a legna e di 2 ore nei forni a riscaldamento indiretto. E' ammessa una tolleranza del 5% dei tempi di cottura indicati.

Nel forno a legna, dopo un'ora e mezza di cottura, si apre la bocca per un tempo di 10-30 minuti in modo che fuoriesca il vapore; successivamente si richiude e si lascia cuocere per un'altra mezz'ora.

Nei forni a gas, invece, dopo un'ora si aprono le valvole di sfogo per la fuoriuscita del vapore. Si richiude il forno per un'altra mezz'ora con le valvole aperte.

Nel caso in cui si utilizzi il forno a legna, occorre impiegare essenze legnose autoctone.

Il prodotto così ottenuto, grazie agli ingredienti utilizzati ed alla specificità del processo di lavorazione, si caratterizza per un colore giallo, una porosità tipica e molto difforme (con pori, all'interno del pane, del diametro variabile da 2-3 mm. fino anche a 60 mm.), un sapore ed un odore estremamente caratteristici.

La conservabilità del pane, così ottenuto, può raggiungere i 7 giorni di tempo per la pezzatura da 1 Kg ed i 9 giorni per la pezzatura da 2 kg.

Al fine di poter mantenere integre ed inalterate le caratteristiche di tipicità del "Pane di Matera", un ruolo fondamentale viene rivestito dal confezionamento che deve essere effettuato o con microforato plastico, in parte colorato ed in parte trasparente per dare visibilità al prodotto, o con carta multistrato

finestrata, anch'essa atta ad evidenziare il pane e garantire la conservabilità per un periodo di almeno una settimana.

ORGANISMO DI DIFESA

Associazione per la Promozione e valorizzazione del Pane di Matera

Indirizzo: Via XX Settembre, 25

Cap 75100 Città Matera (MT)

Telefono: 0835 385630

Contatto: Massimo Cifarelli

ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE

IS tituto **ME** diterraneo **CERT** ificazione **ITALIA**

via Carlo Pisacane 32,

I-60019 Senigallia AN

tel. 071 7930179

fax 071 7910043

imcert@imcert.it

I PRODUTTORI IN BASILICATA

Panificio Cifarelli Giovanni	Via Istria, 17 - Matera - Tel. 0835385630
Panificio F.Ili Ettore e Tommaso De Palo Snc	Via L. Protospata, 42 - Matera - Tel. 0835335541
Panificio Perrone Gennaro snc	Via Marconi, 25 - Matera - Tel. 0835385656
Forneria F.Ili De Simmeo Giovanni	Via Tagliamento, 39 - Matera - Tel. 0835307334
Forneria F.Ili De Simmeo Giuseppe	Viale Kennedy, 54 - Grottole - Tel. 0835758142
Panetteria vecchio Mulino di Lentini Giuseppe	C.so Musacchio, 58 - Irsina - Tel. 0835518377
Panificio Specialità Materane di Castoro Stefano e C. s.a.s.	Via De Sariis, 6 - Matera - Tel. 0835334441
Antiche bontà da forno di Menzella Maria V.za	Via Le Grottaglie, 26/A - Montescaglioso - Tel. 0835200906
Antico forno a legna snc di Perrone Lucia e C.	Via S.Stefano, 37 - Matera - Tel. 0835334138
Martino Panificio S.Giacomo s.n.c.	Via La Martella, 35 - Matera - Tel. 0835262219
Panificio Quintano	Via Casalnuovo, 327 - Matera - Tel. 0835314020
Forno a Legna di Giovannelli Eustachio	Via F.N. Farina, 6 - Matera - Tel. 0835311286
Panfornaio srl di Cancelliere e Giudotti	Zona PAIP - Miglionico MT - Tel. 0835559077

IL DISCIPLINARE