

# Cresce la produzione per il **Pane di Matera Igp**

GIUSEPPE GIANCIPOLI

Ora sono quindici i panificatori di Matera e provincia che quotidianamente sfornano le forme di **"Pane di Matera"**, dal 2004 ad **Indicazione Geografica Protetta**. Partito ormai alla conquista delle tavole di tutto il mondo, grazie anche all'azione di promozione svolta dall'Agenzia, il **"Pane di Matera"** nasce dalla lavorazione delle colture cerealicole delle varietà presenti nell'area della provincia. **"Cappelli"**, **"Duro Lucano"**, **"Capeiti"**, **"Appulo"**: sono queste le qualità tipiche di grano da utilizzarsi almeno per il 20% (per il resto occorrono altre varietà come il **"Simeto"** ed il **"Duilio"**) nella produzione del pane della **Città dei Sassi**, con la quale è poi identificabile la zona di produzione del prodotto finito.

Il **"Pane di Matera"**, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispettare alcune caratteristiche come la forma a cometto oppure a pane alto, la pezzatura da 1 o 2 chilogrammi, lo spessore della crosta di almeno 3 millimetri, la mollica di co-



lore giallo paglierino con la caratteristica alveolazione, ed un'umidità non superiore al 33%. La particolare forma e la fragrante crosta 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 dà luogo a farine che trasferiscono al pane un gusto ed un sapore unici. Si aggiungano il processo di la-

vorazione e, nello specifico, la realizzazione del lievito madre che, prodotto con frutta fresca, aggiunge ulteriori e particolari sensazioni di gusto. Per ottenere il **"Pane di Matera"** occorre attenersi scrupolosamente al processo di produzione, tramandatosi negli anni. I vari ingredienti vengono messi nell'impastatrice e lavorati per un tempo compreso tra i 25 ed i 35 minuti. Dopo l'impasto, occorre lasciare lievitare il pastone in vasca coperto con tele di cotone o lana. Successivamente si procede a costituire ed a pesare le "preforme" che vengono lasciate riposare su tavole di legno, ricoperte con una tela di cotone.

Dopo una lievitazione finale, le preforme si mettono a cottura nei tradizionali forni a legna. Infine un accorgimento per la sua conservazione: il Pane di Matera non ama la plastica, quindi è meglio riporlo in un sacchetto od un telo di lino. In modo che possa respirare, evitando l'indurimento e mantenendosi fragrante per diversi giorni. ●

[giancipoli@alsia.it](mailto:giancipoli@alsia.it)

## "Sistemi industriali troppo veloci: così la pasta perde colpi"

ROCCO OLITA

Il settore della pasta, che insieme al pane caratterizza la **"strada del Grano"** duro delle colline materane ed è qui una delle maggiori produzioni agroalimentari, è in flessione. Molte le difficoltà incontrate dalle tante aziende produttrici locali, e vere e proprie crisi delle grandi società presenti sul territorio.

"I giovani imprenditori del settore pastaio non riconoscono più qual è la 'pasta buona', le sue caratteristiche, e nella ricerca di qualcosa di migliore tralasciano le procedure tradizionali che hanno fatto della pasta della nostra terra un prodotto apprezzato in tutto il mondo". Rincorrendo i ricordi e seguendo la sua naturale inclinazione ad "insegnare il mestiere", **Giacinto Padula**, materano, spiega ai giovani imprenditori pastai di oggi la sua ricetta per risollevarlo un settore in crisi. Una **"vita dedicata all'arte della pasta"**, la sua, una storia di famiglia che inizia nel 1895.

**Cos'è che ha reso la pasta del materano tanto nota nel mondo?**

*"Innanzitutto è stato grazie al grano duro **"Cappelli"**, il migliore del mondo a mio giudizio. Un prodotto eccezionale che il sole, l'aria e l'acqua di questa terra hanno contribuito a rendere unico. Poi una grande importanza è da attribuire alla lavorazione secondo le tecniche di **"trafila in bronzo"**, per nulla paragonabile all'attuale sistema industriale che utilizza il teflon; quindi i tempi d'essiccazione".*

**Quanto ha contato il tipo di grano nella realizzazione del prodotto finito?**

*"Il grano **"Cappelli"** è ideale per la pasta, con il suo basso contenuto di glutine e con sostanze e vitamine che lo rendono ottimale anche dal punto di vista nutrizionale".*

**Che cosa manca alla pasta di oggi?**

*"Il grano non è più quello di una volta. E poi tutto il processo è diverso, più veloce, più industriale e meno artigianale: in poche parole, meno unico. Bisognerebbe, per avere la stessa qualità d'un tempo, riprendere la semina del **"Cappelli"**, magari contando su aiuti da parte delle Istituzioni per progetti di recupero delle colture. E ritornando a tecniche produttive e a materiali, come il bronzo al posto del teflon, più tradizionali". ●*

[olita@alsia.it](mailto:olita@alsia.it)

Dalle colline materane alle montagne del Pollino, grano e salumi “segnano” il territorio con prodotti di grande pregio. La loro preparazione è radicata nella cultura e nella tradizione dei lucani.

## Suino “Nero Lucano”: scongiurata l'estinzione toccherà alla filiera

**MARIA ASSUNTA LOMBARDI** Fino alla prima metà del 1900, molte erano le razze di suini allevate in Italia e quasi ogni regione vantava una sua razza autoctona. Tutte erano di colore prevalentemente scuro. A partire dalla seconda guerra mondiale, con il diffondersi degli allevamenti industriali, queste razze furono quasi completamente abbandonate e sostituite da una in particolare, la **Large White**, dotata di accrescimento più rapido, maggiore prolificità e carne meno grassa. Negli ultimi anni, però, molte Regioni hanno investito nel recupero del suino locale. Fra queste anche la **Basilicata**, dove anticamente si allevavano diverse razze autoctone. La “**Cavallina**”, oggi scomparsa, era una delle più importanti, insieme ad esemplari di una razza con un mantello prevalentemente scuro ed un'altra dal mantello nero, attualmente ridotta a pochissimi esemplari. Di quest'ultima si conosce poco, ma l'**Università di Basilicata** sta compiendo studi per la sua caratterizzazione definendola temporaneamente “Nero Lucano”.

Per salvaguardarla dall'estinzione, **Alsia, Apa (Associazione Provinciale Allevatori)** e **Comunità Montana del Medio Basento** hanno avviato nel 2001 un progetto specifico. Partendo con una ricognizione sull'intero territorio regionale sono stati individuati, in agro di **Accettura** e **Calvello**, 6 soggetti di probabile origine autoctona.

### Salumi certificati con il marchio del Parco del Pollino

*Prosciutto, capocollo,  
pancetta tesa e arrotolata,  
soppresata, schiacciata,  
salsiccia fresca e stagionata,  
“nduia”, nuglia*

Con questi esemplari è stato avviato un allevamento pilota presso un'azienda della Comunità Montana di **Tricarico**. Attualmente i soggetti in selezione sono 40.

L'obiettivo primario, che in questi anni sta dando risultati confortanti, è quello di incrementare il numero di suini neri per ottenere una popolazione base. Successivamente potranno essere affidate le prime coppie di animali ad allevatori-custodi, che avranno il compito di farli riprodurre. Solo quando il pericolo di estinzione sarà scongiurato si potrà organizzare la produzione e la valorizzazione dei salumi di maiale nero lucano.

Con la collaborazione di allevatori e trasformatori, la tappa successiva dovrà essere la realizzazione di una filiera di salumi di qualità, garantiti da un'adeguata certificazione. ●

## Salsiccia, origine contesa ma sono in aumento le iniziative di tutela

**Rocco OLITA** “... una carne tritata, insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai Lucani...”. È **Marco Terezio Marrone** a descrivere così, in epoca romana, la **Lucanica**, riportandone anche una testimonianza delle sue origini geografiche. Un termine, **Lucanica** appunto, che dai tempi di **Cicerone** e **Marziale**, che ne ricordano la sua introdu-

zione a Roma ad opera di schiave lucane, è sempre stato sinonimo di salsiccia. E la cui ricetta ci viene ricordata fin dai tempi di **Apicio**, studioso romano di arte culinaria, e del suo “**De Re Coquinaria**”, l'arte culinaria. Da allora, sebbene già il nome fugasse ogni dubbio di sorta, furono in tanti a contendersi l'origine di tale prodotto. Dai milanesi, che ne fanno risalire la ricetta addirittura alle mani della regina longobarda **Teodolinda**, ai veneti, fino ai popoli delle regioni alpine del **Trentino**.

Un prodotto, quindi, di grande contenuto e fama. Per la sua tutela e valorizzazione anche in **Basilicata** sono nate diverse iniziative. Come l'associazione di filiera per i salumi del **Pollino**, finalizzata a certificare il prodotto con il marchio del Parco, attività che ha visto l'impegno dell'**Alsia** nell'animazione delle realtà territoriali e nella promozione delle produzioni; o, ancora, i progetti sui salumi della **Media Valle del Basento**. Su iniziativa dell'**Alsia** e dell'**Apt**, l'**Azienda di Promozione Turistica**, l'itinerario gastronomico della “**Strada dei salumi**” è stato inserito nel progetto regionale “**Le vie del gusto**”, per la valorizzazione anche turistica del territorio attraverso la promozione del comparto agroalimentare. ●