

(5)

Collana "I prodotti agroalimentari certificati"

**I PRODOTTI**  
**tipici**  
della  
**BASILICATA**  
**PANE DI MATERA**





**Autore**

Angela LAGUARDIA

**Coordinamento Editoriale**

Sergio GALLO, Ippazio FERRARI,  
Vincenzo LAGANÀ, Giuseppe IPPOLITO,  
Felice VIZZIELLI

**Foto**

Archivio Alsia

La pubblicazione rientra nell'attività  
del progetto Alsia-Ismeccert  
"Comunicazioni di qualità".

Le ricette sono fornite dall'Unione  
Regionale Cuochi Lucani.

Per la redazione di questo opuscolo  
si ringrazia per la collaborazione  
il Consorzio di Tutela  
del Pane di Matera Igp.



grafica / impaginazione / produzione

linearte / [www.linearte.it](http://www.linearte.it)  
comunicazione visiva/pubblicità/strategie

Finito di stampare nel mese di ottobre 2010

I PRODOTTI  
**tipici**  
della  
**BASILICATA**  
**PANE DI MATERA**



PRESENTAZIONE 4 P.

IL MARCHIO 6 P.

PRODURRE  
PANE DI MATERA IGP 12 P.

# SOMMARIO

P. 5 LA STORIA  
DEL PANE DI MATERA

P. 7 IL PANE DI MATERA IGP

P. 14 CURIOSITÀ

P. 15 RICETTE



## (4) I prodotti tipici della Basilicata

### PRESENTAZIONE

*Appena sfornato, il suo aroma intenso, ricco, arriva già prima che si abbia il tempo di apprezzarne la caratteristica forma a cornetto. Quando con il coltello si comincia il taglio, dalla parte superiore, la crosta spessa e croccante si rompe in modo rumoroso. Poi, scendendo, la lama trova resistenza solo nei bordi, ed il grattare diminuisce perché al centro affonda nella mollica morbida, giallo paglierina, con buchi irregolari. Il profumo del pane, allora, si spande nell'aria ancora più forte. Soffice, appena umido, all'assaggio libera tutto il sapore del grano duro. Il trionfo del gusto.*

*Un gusto antico, quello del pane di Matera, che si rinnova ad ogni impasto. Merito del lievito madre, ottenuto da ceppi che si sviluppano nel territorio di produzione, e delle ottime semole ricavate da varietà di frumento locali. Qui il pane "è" Matera, la sua laboriosità, la sua storia, i suoi Sassi, la sua gente. Anche dopo qualche giorno, se ben conservato mantiene una notevole fragranza. Ma persino quando oramai ha perso la sua morbidezza, diverse ricette, affinate nel tempo, ne consentono il consumo insieme ad un pugno di ortaggi e ad erbe profumate. Perché il pane, si diceva, è di Gesù. E non si butta mai.*

Sergio GALLO  
Dirigente Area Sviluppo Agricolo - Alsia





## LA STORIA DEL PANE DI MATERA

Che il pane di Matera sia tra i migliori d'Italia, se non il migliore, ha una sua spiegazione. Bisogna rifarsi alla struttura economica della città, che per secoli fu a carattere feudale. L'agricoltura era quasi tutta estensiva, cioè cerealicola. Un ruolo importante ebbero i terreni, il clima e, di conseguenza, il grano.

Clima e natura dei terreni sono condizione per un grano duro di ottima qualità. Matera, perciò, fu sempre rinomato granaio del Regno delle Due Sicilie. Scrive Eustachio Verricelli, nel 1595: il grano che "in suo territorio si raccoglie, et per altri chi da convicine vi si porta a vendere, questa città è uno de li più buono et gran granaro del regno".

Nel 1636, Tommaso Stigliani, precisava: Matera, "in certi tempi dà grano a tutto il Regno". Nel 1857, alla vigilia dell'Unità d'Italia, la produzione di grano, in Matera, era da Pietrantonio Ridola valutata intorno ai 50.000 quintali.

Poiché si viveva in regime feudale, c'era un gran numero di addetti all'agricoltura e alla pastorizia che, residenti in campagna, ogni quindici giorni tornavano in città per il cambio della biancheria e per fornirsi del pane di due settimane. Questo, perciò, doveva essere tale da conservarsi a lungo. La sua preparazione, di conseguenza, era particolarmente accorta. Le donne in ciclo mestruale non partecipavano all'impasto; questo cominciava col segno della croce.

La lievitazione avveniva nel letto matrimoniale, dalla parte dell'uomo, addetto alla "crescita" della vita. Nel coprirlo con coperte di lana, la massaia recitava: "Cresci cresci, pane, come crebbe Gesù Bambino". Sulla massa si faceva un nuovo segno di croce.

Si legge, nella "Statistica" del Regno di Napoli (1811), che a Matera, caso eccezionale in tutto il Sud, "anche presso la classe meschina si faceva uso di pane di solo frumento... Il pane che mangiasi – si aggiungeva – è di ottima qualità, senza viziatura e ben cotto". Un dotto latinista, Edilio Marelli, nel 1974 definiva il pane di Matera "*panis domestico quodam more coctus, nescio quem agrestem veteremque retinens saporem*" ("un pane cotto alla maniera casalinga, che conserva ancora non so qual agreste e antico sapore"). Poiché queste parole furono premiate in Campidoglio, con esse, in Campidoglio, saliva anche il pane di Matera.

Giovanni CASERTA  
Saggista e critico letterario



## (6) I prodotti tipici della Basilicata

### IL MARCHIO



*Cosa significa Igp?*

Igp sta per **Indicazione geografica protetta** ed è il marchio che tutela a livello comunitario la denominazione di un prodotto tipico, il cui metodo di produzione è fissato in un disciplinare e di cui almeno una delle fasi della filiera deve avvenire nell'area geografica delimitata.

Oltre al marchio europeo le confezioni di Pane di Matera Igp si distinguono per l'esposizione di questo marchio, definito anche nel disciplinare di produzione.



*Le principali tappe dell'iter del Pane di Matera*

28 settembre 2004	Decreto Mipaaf su Protezione transitoria Pane di Matera
5 ottobre 2006	Decreto Mipaaf su Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pane di Matera»
15 marzo 2007	Decreto Mipaaf su Autorizzazione all'organismo denominato Is.Me.Cert. ad effettuare i controlli sulla denominazione «Pane di Matera»
9 giugno 2007	Richiesta di Pubblicazione sulla GUCE della proposta di riconoscimento della IGP Pane di Matera C128/15
21 febbraio 2008	Registrazione Albo UE DOP/IGP Pane di Matera - Regolamento (Ce) n. 160/2008 della commissione



## IL PANE DI MATERA IGP

### *Dove si produce?*

L'areale di produzione del Pane di Matera Igp è l'intero territorio dei **31 comuni** della Provincia di Matera.

Una zona tradizionalmente vocata alla **cerealicoltura** e soprattutto alla coltivazione del grano duro, come dimostrano i dati Agea:

Superficie a grano duro in provincia di Matera (Dati Agea)	2006	2007	2008	2009
	66.800 ha	80.618 ha	73.709 ha	53.802 ha

Attualmente nel territorio provinciale, le **varietà** maggiormente coltivate sono Simeto, Ciccio, Colosseo, Iride, Duilio e Claudio, oltre alle varietà cosiddette "antiche", Appio, Senator Cappelli e Capeiti. Oltre alla cerealicoltura, si è sviluppata anche un'economia ad essa collegata, ovvero quella delle aziende di trasformazione: molini e panifici. Nella provincia di Matera operano **126 panifici** (dati Alsia 2009) e **4 molini** (dati Infocamere 2008).

### *Perché il Pane di Matera Igp è diverso?*

Il Pane di Matera Igp si distingue per:

- > la modalità di preparazione del lievito madre, che consente di utilizzare ceppi di lievito che si sviluppano nel territorio di produzione;
- > la specificità della "collina materana": grazie alle sue caratteristiche pedologiche (terreni argillosi) e climatiche (piovosità media di 350 mm annui), è particolarmente vocata per la produzione delle vecchie varietà di frumento duro, che assicurano un'ottima attitudine alla panificazione delle semole.

### *Solo semola di grano duro*

Almeno il 20% delle semole deve provenire da ecotipi locali e vecchie varietà quali: Senator Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo, coltivate nel territorio della provincia di Matera. Non è ammessa semola derivante da varietà geneticamente modificate.





## ( 8 ) I prodotti tipici della Basilicata

### *Come si prepara?*

#### *Preparazione del lievito madre (lievito naturale):*

- > 1 Kg di farina W300;
- > 250 g di polpa di frutta fresca matura di stagione, particolarmente zucherina (come l'uva, i fichi, le albicocche) 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.

La farina W300 è una farina cosiddetta “forte”, capace cioè di resistere alla lavorazione e quindi con un alto fattore di pianificabilità.

Il lievito madre può essere utilizzato al massimo per tre rinnovi, che consentono di aumentare la massa fermentata mediante l'aggiunta di acqua e semola rimacinata di grano duro.

#### *Preparazione dell'impasto:*

Gli ingredienti vengono lavorati nell'impastatrice per 25-35 minuti. 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%. Dopo una lievitazione finale per 30 minuti, le preforme si mettono a cottura in forni a legna oppure a gas.

#### *Come conservare più a lungo il Pane di Matera Igp?*

Il pane ha bisogno di respirare, pertanto è sufficiente conservarlo avvolto in uno strofinaccio ed evitare quindi le buste di plastica.



*I valori nutrizionali*

Composizione di 100g di Pane di Matera Igp:

	Intervallo di variabilità (grammi)
Proteine*	g 8,2 ÷ 8,3
Glucidi	g 51,3 ÷ 53,4
di cui fibra	g 2,9 ÷ 3,7
Grassi	g 1,0 ÷ 1,2
Ceneri (% s.s.)	2,24 ÷ 2,51

\* Il tenore proteico è determinato come “sostanze azotate totali”, moltiplicando il tenore in azoto per il coefficiente di trasformazione pari a 5,7.

*L'aspetto del Pane di Matera Igp*

Forma a cornetto oppure a pane alto
Pezzatura 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%

*Il sapore del Pane di Matera Igp*

Descrittori sensoriali	Compresi tra
Crocantezza della crosta	4.8 e 5.7
Odore acido	1.3 e 1.6
Odore di bruciato	3.2 e 4.3
Sapore acido	1.3 e 2.0





## ( 10) I prodotti tipici della Basilicata

### *Glossario minimo dei termini dell'analisi sensoriale del pane*

Di seguito, i termini più utilizzati nell'analisi tattile del pane, ovvero della valutazione della sua struttura (*texture*):

**Coesività:** è la facilità con cui manipolando un pezzo di mollica, prelevato dal centro della fetta, si riesce a formare una pallina in 5 secondi.

**Compressibilità:** è la resistenza della mollica valutata applicando una pressione al centro della fetta.

**Croccantezza:** si valuta a seconda dell'intensità del rumore generato dalla frantumazione della crosta con le mani o con il coltello.

**Deformabilità:** è la capacità della fetta di riacquistare la sua forma originaria dopo aver applicato una pressione.

**Elasticità:** è la resistenza all'estensibilità (*stretching*), che si valuta piegando la fetta con le mani e stimando il tempo impiegato prima che si spezzi.

**Sbriciolabilità:** è il livello di formazione delle briciole. Si valuta attraverso la frantumazione della mollica con le mani e, determinando il livello di formazione delle briciole.

**Sofficità:** si valuta comprimendo la fetta con un dito su una superficie piana per valutarne la forza richiesta.

**Umidità:** è la sensazione di umido percepito con le mani o con la bocca.

### *Il Consorzio di Tutela*

Il Consorzio di Tutela riunisce i panificatori, i mulini e gli agricoltori singoli e associati che rientrano nella filiera del Pane di Matera. Ha il compito di promuovere il prodotto e vigilare sui possibili usi illegali del marchio Igp.

#### SEDE LEGALE

Ha sede in Via Lucana, 82  
75100 Matera

#### SEDE OPERATIVA

Via Marconi, 25  
75100 Matera  
Tel. e fax: 0835/256822  
Web: [www.panedimateraignp.it](http://www.panedimateraignp.it)





## ( 12 ) I prodotti tipici della Basilicata

### PRODURRE PANE DI MATERA IGP

#### *Cosa significa certificare?*

I prodotti Dop e Igp sono sottoposti al controllo di un'autorità pubblica o un organismo privato, ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99 (Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999.) La certificazione è il processo con cui un ente terzo, cosiddetto perché indipendente, dichiara, con ragionevole certezza, che un determinato prodotto è conforme ai requisiti richiesti dal “Disciplinare di produzione”, approvato e pubblicato sulla Gazzetta ufficiale europea (Guce).

I parametri relativi al processo e al prodotto sottoposti a controllo sono quelli previsti dal Disciplinare di produzione. Le modalità e le frequenze con cui sono effettuati i controlli sugli operatori sono elencati nel Piano dei controlli, approvato dal Ministero delle politiche agricole.

#### *L'Ente di certificazione*

L'Ente autorizzato al controllo del Pane di Matera Igp è l'Istituto **Ismecert** di Napoli.

	<p>Ismecert C.so Meridionale, 6 - 80143 Napoli Tel.: 081-5636647 Fax: 081-5534019 E-mail: <a href="mailto:info@ismecert.com">info@ismecert.com</a></p>
---	--

#### *Come si avvia l'iter dei controlli?*

Possono chiedere di aderire al sistema dei controlli del Pane di Matera Igp: i cerealicoltori, i molitori e i panificatori. I panificatori e i produttori di varietà locali di grano duro devono operare nel territorio della provincia di Matera. Ecco le tappe della richiesta di certificazione:

- > l'azienda presenta la domanda di iscrizione al sistema di controllo;
- > l'ente certificatore verifica la conformità della richiesta ed esegue un sopralluogo aziendale per la verifica dei parametri strutturali;
- > a seguito dell'esito positivo della verifica di iscrizione, l'azienda viene inserita nell'elenco delle aziende iscritte alla Igp Pane di Matera;
- > successivamente l'ente di certificazione verifica la conformità dei parametri disciplinati.



*Cosa viene controllato?*

AI CEREALICOLTORI:	AI MOLITORI:	AI PANIFICATORI:
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ coltivazione degli ecotipi locali quali Cappelli, Capeiti, Duro Lucano e Appulo in terreni ubicati nella provincia di Matera;</li> <li>➤ rintracciabilità del frumento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la semola locale deve essere composta da ecotipi come Cappelli, Capeiti, Duro Lucano e Appulo;</li> <li>➤ rintracciabilità del frumento e della semola;</li> <li>➤ le caratteristiche chimiche della semola locale devono essere:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• % glutine: &gt; 11</li> <li>• Indice giallo: &gt; 21</li> <li>• Umidità: &lt; 15,50</li> <li>• Ceneri: &lt; 2% s.s.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ provenienza della semola;</li> <li>➤ produzione e rinnovo del lievito madre come da disciplinare;</li> <li>➤ rispetto degli ingredienti previsti dal disciplinare;</li> <li>➤ rispetto del processo di produzione;</li> <li>➤ pezzatura da 1 o 2 Kg;</li> <li>➤ forma a cornetto o pane alto;</li> <li>➤ crosta di 3 mm;</li> <li>➤ mollica giallo paglierino;</li> <li>➤ porosità difforme con pori da 2-3 mm a 60 mm;</li> <li>➤ umidità non superiore al 33%.</li> </ul>





## ( 14 ) I prodotti tipici della Basilicata

### CURIOSITÀ

#### *Libri sul pane di Matera*



#### *( Sassi di pane*

Autore: Giuseppe Miriello

Pubblicazione: 2007

Dimensioni: cm 21x14,5

Pag.: 80

Edizione: BMG Editrice

Tutto il sapere e la magia della panificazione materana raccontata attraverso ricostruzioni storiche e antropologiche, foto d'epoca, ricette, poesie e una serie di composizioni fotografiche dell'artista Giuseppe Miriello. Un modo polisensoriale per raccontare il pane di Matera, e gli usi e i costumi che gravitavano intorno ad esso nei Sassi della città lucana. Come l'usanza, ad esempio, tra gli uomini di costruire dei timbri in legno, con sembianze originali, usati per marchiare le forme di pane che venivano portate al forno con le iniziali del capofamiglia.

#### *C'era una volta il forno di una volta )*

Autore: Nicola Rizzi

Pubblicazione: 2009

Dimensioni: cm 21x16

Pag.: 62

Edizione: BMG Editrice



Al centro della vita quotidiana delle famiglie materane di un tempo c'era la preparazione del pane, vero pilastro della dieta quotidiana. Un vero e proprio rito che si svolgeva una volta la settimana e iniziava la sera. Di conseguenza anche i forni costituivano il fulcro di alcuni momenti della giornata e della settimana.

Impastare il pane era un rito per le massaie, e il momento in cui si andava al forno era un'occasione di condivisione sociale, di pettegolezzi, di scambi, di socializzazione. L'autore, Nicola Rizzi, recupera tutti i ricordi di quegli anni, in cui i forni e i molini abbondavano nei Sassi.



## LE RICETTE

### *La Cialledda* – Minestra di pane calda

Ingredienti per quattro persone:

500 g di pane  
200 g di catalogna  
50 g di olive  
5 pomodorini rossi  
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
4 germogli di cipolla  
4 uova  
2 spicchi d'aglio  
1 patata  
1 peperoncino piccante  
origano  
sale

#### Preparazione:

Mettete in una pentola un litro d'acqua, la cipolla, i pomodorini rossi, l'aglio, la catalogna, la patata, il peperoncino piccante a pezzi, le olive, il sale e portate ad ebollizione.

A cottura ultimata aggiungete le uova e fate cuocere per qualche minuto, in modo che il tuorlo rimanga intero.

Tagliate a fette il pane raffermo e disponetelo in un piatto di portata molto fondo, versate l'acqua, condite con olio extravergine di oliva e origano.

Ricordate che la minestra di pane va mangiata calda.

### *La Cialledda* – Minestra di pane fredda

Ingredienti per quattro persone:

600 gr pezzi di pane raffermo di Pane di Matera Igp  
1/2 kg di pomodorini rossi ben sodi  
2 cetrioli  
sale fino  
olio extravergine di oliva  
basilico o rughetta

#### Preparazione:

Tagliare il pane raffermo a pezzettoni, inumidirlo sotto acqua fresca e strizzarlo leggermente tra le mani.

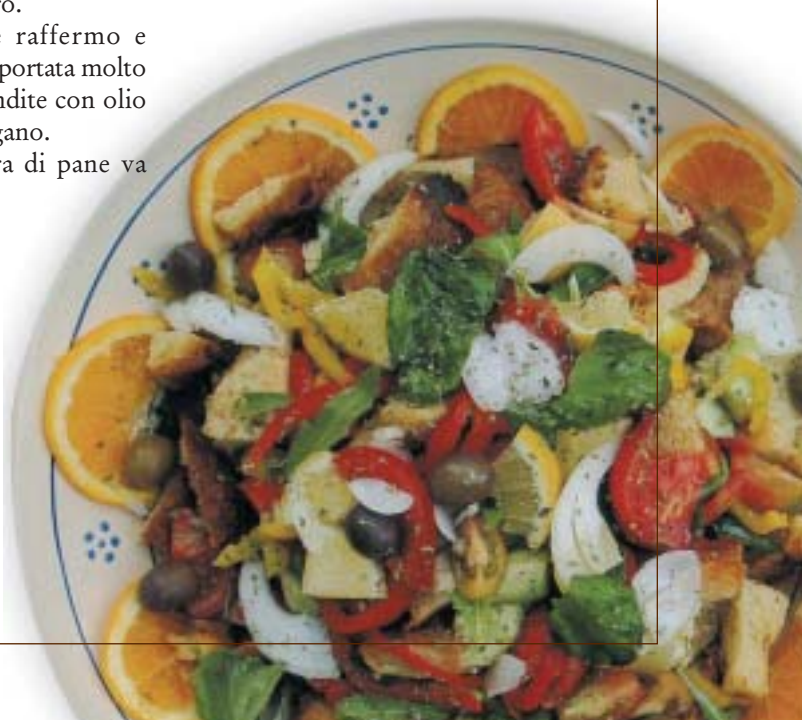
Mettere i tocchetti di pane in una ciotola capiente.

Tagliare i pomodori rossi ed aggiungerli nella ciotola.

Tagliare i due cetrioli in pezzi dopo aver eliminato la parte esterna nel caso i semi fossero troppo grandi. Condire con sale, olio abbondante, ed aggiungere a piacere basilico o rughetta. Mescolare e servire.



*La Cialledda*  
Minestra di pane fredda



PANE DI MATERA IGP (5)



I PRODOTTI  
tipici  
della  
BASILICATA



REGIONE BASILICATA