



PANE CASARECCIO DI GENZANO IGP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Pane casareccio di Genzano ricade nel comune di Genzano in provincia di Roma, fiorente cittadina adagiata sul pendio esterno del cratere del lago di Nemi, ad una altezza di 465 m s.l.m., all'interno del Parco Regionale dei Castelli Romani; è uno fra i più popolosi centri dei Castelli Romani caratterizzato dalla disposizione a raggiera dell'abitato lungo i fianchi del colle. Meta continua di gite dalla vicina capitale, si raggiunge percorrendo la via Appia: è rinomata a tutti i romani e non solo, per la Festa dell'Infiorata (la domenica successiva al Corpus Domini) e per il Pane di Genzano IGP, il cui profumo, misto a quello del legno di castagno che brucia nei forni, si diffonde per le vie del paese fin dalle prime ore del mattino.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il profumo di cereale, che ricorda l'odore di granaio e la fragranza di questo pane sono dati dall'uso del lievito acido e dalla quantità e varietà dei cereali impiegati: farina di ottima qualità di tipo zero e doppio zero e cruschetto di grano, senza aggiunta di prodotti chimici o biologici. Il lievito naturale, cioè l'impasto della lavorazione precedente fatta acidificare, ricco di fermenti vivi, infatti, favorisce la conservazione del pane per diversi giorni dopo la cottura. Il Pane casareccio di Genzano IGP presenta una forma rotonda o a filone dal peso compreso tra 0,5 e 2,5 kg. La crosta è di colore marrone, spessa circa 3 mm e, se cotto in forno a legna, presenta "baciature" ai fianchi. La mollica si presenta spugnosa, di colore bianco avorio. Umidità massima 33,7%; peso specifico 0,23 kg/decimetro cubo.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni di produzione del Pane casareccio di Genzano IGP devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche. La fase di impasto consiste nella preparazione del lievito naturale, che deve essere rinfrescato tutti i giorni aggiungendo acqua e farina in misura proporzionale alla quantità d'impasto e nella preparazione della "biga" almeno due ore prima di impastare, al fine di raggiungere il giusto grado di acidità. Per l'impasto di una dose pari a 1 quintale di farina si aggiungono 2 kg di sale, 1,5 kg di lievito naturale, circa 70 litri di acqua. Il tempo di impasto, un tempo effettuato manualmente, mentre oggi è



diffuso l'uso delle impastatrici meccaniche, dura circa 20 minuti e può variare in funzione della quantità. La fase di crescita è di circa un'ora, ma è solo dopo il controllo diretto eseguito da parte del fornaio sul raggiungimento del giusto grado di crescita, che la pasta può essere spianata. Ed è con lo stesso rituale di un tempo

che i fornai lavorano delicatamente con le proprie mani la pasta fino a conferirgli la forma definitiva. Il pane spianato in forma di pagnotte o filoni si colloca dentro casse di legno, con teli di canapa, e si spolvera con cruschetto o tritello. A questo punto il pane deve compiere, in un ambiente caldo a giusta temperatura, una seconda crescita di circa 40 minuti che gli consenta di completare l'assettamento. Quando tutto è pronto il pane viene collocato sulla pala di legno per iniziare l'infornata. La cottura può avvenire sia in forni a legna, tradizionalmente con le fascine di castagno, che in forni con diversa alimentazione, per lo più elettrici. La temperatura del forno, compresa tra i 300 e i 320°C, deve consentire una crescita compatta del pane e la formazione di una crosta dello spessore di 3 mm circa. Tale crosta ha la funzione di proteggere



la mollica all'interno e conservarla spugnosa e tenera con fori o "alveoli" non troppo grandi e irregolari. La fase di cottura ha una durata che varia a seconda del tipo di pezzatura e può andare da 35 minuti a un'ora e venti circa. Terminata la cottura, il pane può essere sfornato e disposto sulle assi di legno pronto per essere venduto. È questo uno dei momenti più emozionanti: l'ambiente si arricchisce del profumo intenso e della fragranza del pane e, se ci si avvicina, si sente ancora "scoppiettare".

CENNI STORICI L'origine di questo famoso prodotto della panetteria è legata alla tradizione contadina del comune di Genzano: il pane veniva preparato dalle singole famiglie che lo cuocevano, poi, nei forni a legna, chiamati localmente "soccie". Già apprezzato nell'800 per il suo profumo e la sua fragranza che rimangono inalterati per una settimana, è dalla metà del XX secolo che raggiunge una notevole fama, prima presso gli abitanti di Roma, dove veniva trasportato di notte e venduto il giorno dopo presso i panifici romani, poi anche al di fuori del Lazio. Ancora nell'800, a Genzano, il pane fu addirittura protagonista dei moti di rivolta guidati dai fratelli Pace e Tempesta, contro il razionamento del grano per la panificazione. È stato il primo pane in Europa ad ottenere il riconoscimento IGP. Il Pane casareccio di Genzano IGP deve la sua bontà alla qualità degli ingredienti base impiegati, in particolare ai cereali, all'acqua e come sostengono gli abitanti, all'aria della cittadina che lo produce da oltre trecento anni.



PANE E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone: 6 cipolle bionde, olio extravergine di oliva, 4 fette di Pane casareccio di Genzano IGP raffermo, fecola di mais, Pecorino Romano DOP grattugiato, sale e pepe bianco.

Procedimento: pelare le cipolle, tagliarle ad anelli sottili e metterle a rosolare nell'olio extravergine di oliva, in un tegame preferibilmente di coccio. Salarle e farle cuocere per mezz'ora circa, coperte e a fiamma molto bassa, mescolare spesso. Aggiungere poco alla volta mezzo litro abbondante di acqua leggermente salata. Le cipolle devono cuocere molto lentamente fino ad ottenere una crema. Frullare il composto e incorporarvi la fecola di mais sciolta in tre cucchiaini di acqua. In una padella anti-aderente rosolare con l'olio le quattro fette di pane, trasferirlo in una pirofila e versarvi sopra la crema di cipolla fino a coprirle. Polverizzare con abbondante Pecorino Romano grattugiato e gratinare in forno e lasciare riposare 5 minuti prima di servire.