

## Pane di Matera IGP

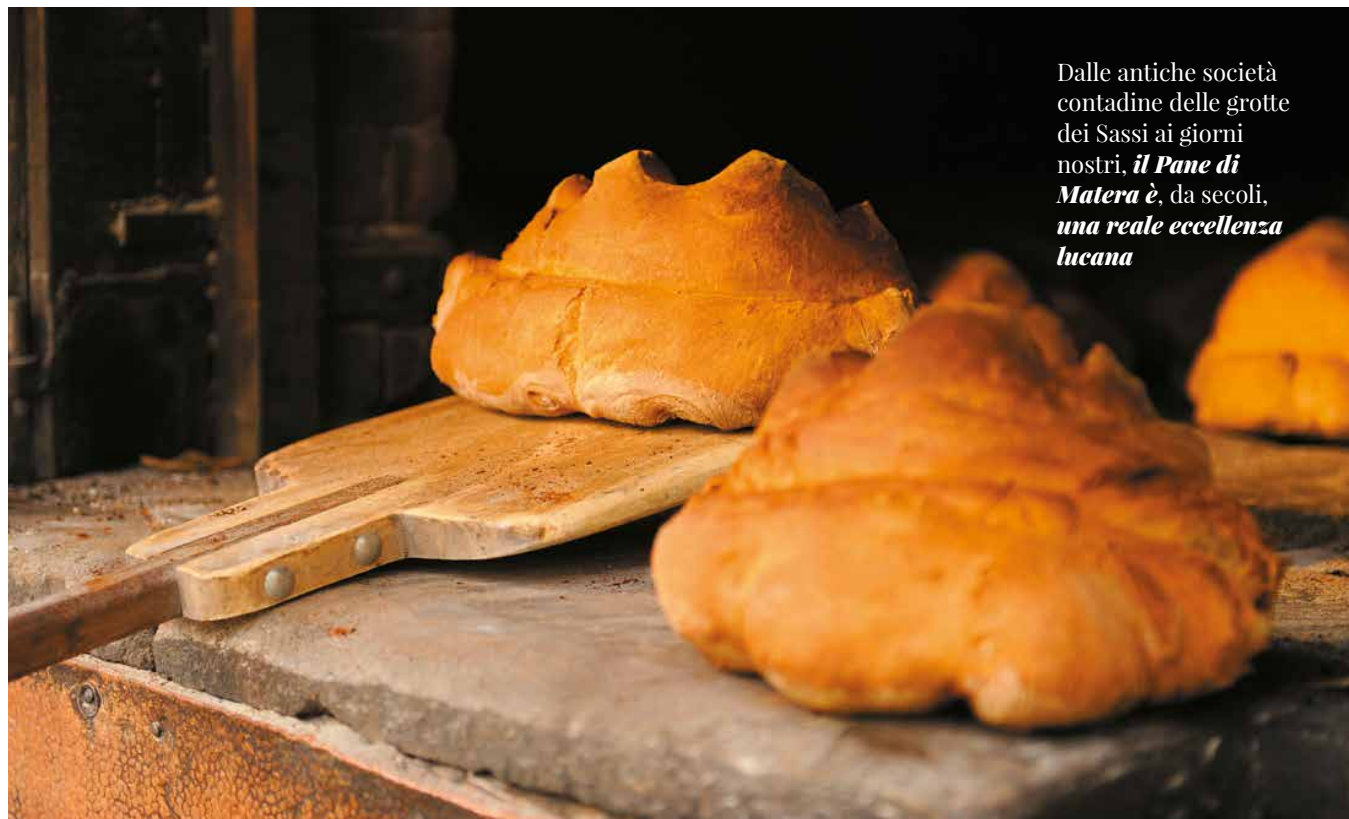
*Acqua, grano e aria, sintesi della storia lucana. Di origini antichissime, oggi viene venduto anche nei magazzini Harrods a Londra*

☞ GABRIELE MERLO

**M**atera è una città unica e affascinante, come ebbe modo di scrivere Carlo Levi nel celebre romanzo del 1945 "Cristo si è fermato a Eboli": «Chiunque veda Matera non può non restarne colpito tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza».

Le tradizioni gastronomiche di questa città, patrimonio dell'Unesco, ruotano attorno a un prodotto simbolo dell'alimentazione mediterranea: il pane. Dalle antiche società contadine delle grotte dei sassi ai giorni nostri, il Pane di Matera è, da secoli, una reale eccellenza lucana; gli abitanti di Matera, e dell'intera Basilicata, hanno da sempre ritrovato nel pane un elemento imprescindibile della loro alimentazione, della loro vita e comunità. La produzione casalinga del pane era un rituale ancestrale che scandiva ciclicamente le stagioni e i tempi del raccolto, rappresentava un momento di incontro e di condivisione. "Fare il pane" era un rito denso di diversi significati, che culminava con le parole: "Nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo", impartite mimando il segno della croce e avviando poi il pane al forno per la cottura.

Storicamente, sin dai tempi dell'Impero Romano, esistono testimonianze che attestano la coltivazione del grano e la capacità di conservarlo sulla Collina Materana e nei paesi limitrofi. Una peculiarità specifica del territorio che, grazie



Dalle antiche società contadine delle grotte dei Sassi ai giorni nostri, **il Pane di Matera è, da secoli, una reale eccellenza lucana**

alle caratteristiche pedologiche dei suoi terreni argillosi e climatiche (piovosità media di 350 mm annui), è particolarmente vocato alla produzione di frumento.

**U**n'attitudine secolare comprovata nella Cronologia della Città di Matera di Gianfranco De Blasiis scritta nell'anno 1635 e custodita dall'Archivio di Stato di Matera: «Delle conserve di grani e lor perfezione, basta di dire che ne si conserva sin' a diece, dodeci e quindici anni, come se stesse in una cassa, e per queste conserve de' grani ci è tradizione che questa Città fusse stata granaio del popolo Romano».

I documenti che testimoniano invece l'origine

del Pane di Matera sono dati da riferimenti storici risalenti al regno di Napoli. Già nel 1857 risultano essere presenti a Matera quattro "maestri di centimoli", cioè quattro mulini. In ogni casa contadina materana esisteva inoltre un mortaio scavato nella pietra che serviva per la molitura familiare del grano; il primo mulino industriale comparve invece nel 1884. Anticamente ogni famiglia possedeva un piccolo forno privato; con il successivo avvento dei forni pubblici tutte le forme di pane venivano portate dai fornai per cuocere assieme e ogni singolo pezzo si distinguva grazie a un timbro con le iniziali del capofamiglia, impresso sulla pasta prima della cottura. Nel 1857 Pietro Antonio Ridola contava

undici forni; a metà del Novecento se ne contavano circa quindici.

Il Pane di Matera IGP è un pane di grano duro prodotto in tutto il territorio della provincia di Matera, utilizzando ingredienti eccellenti come la semola rimacinata e/o semolato di grano duro, di cui almeno il 20% proveniente da ecotipi locali e antiche varietà coltivate nell'intera provincia, a cui si uniscono lievito madre naturale, sale e acqua.

Punto di partenza per la lavorazione del pane è il lievito madre naturale, derivato dalla fermentazione e impastatura di semola di grano duro e polpa di frutta fresca matura, tenuta prima a macerare in acqua, solitamente fichi o uva, lavorato

e rimpastato per svariate volte.

Farina, lievito madre, acqua e sale vengono dunque messi nell'impastatrice e lavorati per circa mezz'ora. Dopo l'impasto, occorre lasciare riposare il pastone in vasca per ottenere una lievitazione omogenea. Successivamente si procede a costituire e a pesare le preforme da minimo 600 grammi fino a un massimo di 12 kg che vengono lasciate ulteriormente a riposare, coperte da teli, in idonei contenitori in tavole di legno o di acciaio.

Successivamente alle preforme viene data manualmente la caratteristica forma a "Cornetto" o a "Forma Alta" e vengono marchiate sulla sommità con timbro a pressione riportante le lettere maiuscole "MT", per poi infornarle in forni a legna o a riscaldamento indiretto, ardendo essenze legnose locali. Il tempo di cottura varia in relazione alla pezzatura e al tipo di forno utilizzato, da un minimo di un'ora per le forme da mezzo chilo, a quattro o cinque ore per quelle più grandi.

Il prodotto così ottenuto, grazie agli ingre-



Manualmente viene data la caratteristica forma a "Cornetto" o a "Forma Alta"

dienti utilizzati e alla specificità del processo di lavorazione, si caratterizza per una crosta dorata tendente al bruno spessa almeno 3 millimetri, un colore giallo paglierino e un'alveolatura tipica e difforme della pasta interna. La conservabilità del pane così ottenuto può variare da una a due settimane, a seconda della pezzatura della forma.

Ma a Matera nulla va sprecato di questo meraviglioso pane: con l'unione dei residui della lievitazione passati nello zucchero si produce il Ceccio fritto; dal pane duro avanzato deriva invece la Cialleda, conosciuta anche come Colazione del mietitore: il pane vecchio e raffermo viene tagliato a pezzi, passato nel pomodoro e condito con origano e sale con l'aggiunta eventuale di cipolle e olive.

Il 21 febbraio 2008 il Pane di Matera ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP, assegnato dalla Comunità Europea dopo un'attenta disamina del ciclo di produzione e lavorazione. Oggi il Pane di Matera IGP non è più relegato alla sola diffusione cittadina o regionale, lo si può trovare infatti in numerose città italiane e internazionali, basti pensare che viene venduto nei magazzini Harrods a Londra; inoltre i proprietari dei quattro storici panifici materani che aderiscono al Consorzio di Tutela sono considerati tra i migliori panificatori d'Italia.

La forma originale che ricorda il paesaggio montuoso della Murgia, la cottura a legna, re-taggio di antiche usanze, il sapore unico e gli elementi di cui è composto, grano, acqua e aria, sono il lascito del patrimonio agroalimentare della terra lucana nell'unico e inimitabile Pane di Matera IGP. ■

### I grani antichi del Pane di Matera IGP

Almeno il 20% della semola di grano duro destinata alla produzione del Pane di Matera IGP deve, da disciplinare, essere ottenuta con ecotipi locali e antiche varietà, le cui principali sono:



**CAPELLI:** il nome di questo antico grano deriva da Raffaele Cappelli, parlamentare del Regno d'Italia, che promosse le ricerche sul grano per recuperare le sementi di origine italiana negli anni della cosiddetta "svolta autarchica" voluta da Mussolini. Fu infatti il principale cereale destinato a sfamare il popolo italiano negli anni '30 e '40 del secolo scorso, coltivato prevalentemente in Basilicata e Puglia.

**DURO LUCANO:** grano duro Saragolla, appartiene a una sottospecie della famiglia del Khorasan, con scarsa presenza di glutine, ricco di proteine vegetali. Le diverse varietà di Saragolla hanno rappresentato per molto tempo il grano duro per eccellenza. Oggi è una varietà quasi praticamente scomparsa, resta una piccola produzione confinata nelle aree interne dell'Appennino meridionale.

**CAPEITI:** il grano antico Capeiti è stato ottenuto dall'incrocio tra la linea mediterranea del Senatore Cappelli e linee di origine siriana, come l'Eiti. La macinatura a pietra permette di lavorare il cereale a bassa velocità mantenendo bassa la temperatura e lasciando così inalterati i preziosi nutrienti del cereale.

**APPULO LUCANO:** anche il grano Appulo deriva dagli incroci e dalle selezioni del grano Capeiti. L'Appulo è coltivato solamente in Basilicata e tutelato da un proprio Consorzio, è caratterizzato per la sanità delle piante poco soggette allo sviluppo di muffe.

### Polpette di Pane di Matera IGP al Sugo

RICETTA TRATTA DAL BLOG SAPORIDEISASSI, WWW.SAPORIDEISASSI.IT

#### INGREDIENTI PER 15-20 POLPETTE

##### PER LE POLPETTE

- 6 uova
- 200 g di mollica di Pane di Matera IGP raffermo
- 50 gr di Caneestrato di Moliterno IGP (o pecorino in alternativa) grattugiato
- Una punta di cucchiaino di bicarbonato
- Prezzemolo
- Sale
- Olio Extravergine di Oliva per la frittura

##### PER IL SUGO

- 400 g di pomodori pelati
- 1 Cipolla
- Olio Extravergine di Oliva, Sale e Peperoncino piccante

##### ► Procedimento

- 1 Aprire e sbattere le uova con una frusta o una forchetta;
- 2 Tritare la mollica di Pane di Matera IGP raffermo in un frullatore e unirle alle uova continuando a sbattere energicamente con la forchetta per fare in modo che si amalgami. Aggiungere la mollica tritata fino a quando non si otterrà un impasto di una consistenza abbastanza solida;
- 3 Aggiungere poi il formaggio grattugiato, il sale, il bicarbonato e il prezzemolo precedentemente sminuzzato;
- 4 Mettete a riscaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva. Raccogliete l'impasto con un cucchiaino e farlo scivolare direttamente nell'olio bollente;
- 5 Friggere le polpette fino a quando non saranno ben dorate, scolarle e sciugarle in un foglio di carta assorbente;
- 6 Nel frattempo, prendere i pomodori pelati e passarli al

passatutto. Fare sfriggere la cipolla nell'olio extravergine d'oliva e aggiungere i pomodori passati. Regolare di sale, aggiungere un pizzico di peperoncino piccante e cuocere a fuoco lento per circa 20-25 minuti;

7 Quando il sugo sarà pronto, immergere le polpette. Fare cuocere per 5 minuti affinché le polpette assorbano un po' di sugo anche internamente.

##### ► Abbinamento

Un piatto di struttura, dall'avvolgente calore casalingo è una descrizione che calza a pennello per le Polpette di Pane di Matera IGP al sugo. Nascono come uno dei diversi modi per poter utilizzare il pane vecchio raffermo accompagnandolo ai sapori contadini del territorio e riportandolo a nuova vita. In questa pianura ritroviamo la piacevole tendenza dolce del pane e del formaggio a latte misto ovicaprino, equilibrata dalla leggera tendenza acida del sugo di pomodoro e sapidità dei condimenti e della preparazione, la succulenza e l'untuosità sono sensazioni donate dal sugo assorbito dalle polpette fritte. Persistenza, aromaticità e lieve piccantezza sono percezioni che devono essere considerate nell'abbinamento con un vino che deve possedere la giusta morbidezza ma anche carattere, corpo, un delicato tannino, freschezza e sapidità. Se pensiamo alla Basilicata, il re de territorio è senza ombra di dubbio il vitigno aglianico, declinato nella sua variante del



Vulture, come non considerarlo dunque per un abbinamento che esalti l'armonia delle polpette e del vino. Dobbiamo optare tuttavia per un aglianico di grande personalità ma delicata struttura, concepito per esaltare i semplici piatti quotidiani con eleganza e piacevolezza, scegliamo quindi l'Aglianico del Vulture DOC Gricos della Cantina Grifalco. Un vino dal generoso quadro olfattivo che evoca petali di rosa essiccati, confettura di more, chiodi di garofano, tabacco e che all'assaggio è capace di esaltare, senza sovrastare, le molteplici percezioni gustative delle polpette. Questo eccellente aglianico nasce da vigneti di 10-30 anni di età, nei comuni di Venosa, Maschito e Forenza a circa 500 metri sul livello del mare, dopo la fermentazione in acciaio la maturazione avviene in barrique e tonneau di rovere americano e francese per massimo 12 mesi. Ricco, appagante, un vino rosso elegante ma dal giusto corpo, perfetto in abbinamento ai tradizionali piatti contadini, a metà strada tra mare e montagna della terra lucana.

