

**INIZIATIVE PER LA VALORIZZAZIONE DI UNA
FILIERA GRANO DURO A “CHILOMETRO ZERO”
DI ANTICHE POPOLAZIONI DI GRANO DURO
“ANTICHI SAPORI E SAPERI : GIORNATA DEL PANE A KM 0”**

L'Ente di Sviluppo Agricolo, per il tramite dei propri uffici periferici e nello specifico attraverso la S.O.P.A.T. 57 di Caccamo, da diversi anni, si trova impegnato in un percorso di valorizzazione del grano duro siciliano ed in particolare delle varietà antiche.

Nell'annata 2011/2012 è stato realizzato a Caccamo un campo in cui sono state saggiate due varietà, la Senatore Cappelli e il Russello con l'ottenimento di circa 20 q.li di grano per tipologia.

Partendo da questa premessa e dalla collaborazione tra la S.O.P.A.T. ed il Comune di Caccamo, è scaturita la volontà di realizzare un'iniziativa per la valorizzazione del pane, realizzato con farine ottenute da queste varietà (“Senatore Cappelli” e “Russello”) prodotte e molite nel comprensorio; il tutto nella logica di una produzione locale di prodotto trasformato (pane o pasta) ottenuto a “km zero”.

L'iniziativa denominata “ANTICHI SAPORI E SAPERI : “Giornata del pane a Km 0”, ha visto il coinvolgimento del Consorzio di Ricerca “G.P. Ballatore”, per gli aspetti relativi alla valutazione delle caratteristiche qualitative e nutrizionali delle farine e dei prodotti trasformati, ed alla comunicazione delle proprietà salutistiche e funzionali degli stessi.

In particolare è stato posto l'accento sulla migliore digeribilità del pane per le caratteristiche del glutine proprie delle varietà antiche e la salubrità dei prodotti ottenuti per l'assenza di micotossine.

All'iniziativa hanno aderito tutti i panifici di Caccamo (PANEPINTO ANTONINO, BRICIOLE DI PANE, CECALA IN MONTANA, LA CORTE LIBORIO, FASO FRANCESCA) che si sono impegnati formalmente a produrre il pane con le farine monovarietalì fornite dalla SOPAT di Caccamo, secondo le specifiche loro indicate.

La manifestazione inoltre ha ottenuto il patrocinio gratuito della sezione locale della Confartigianato e dell'Istituto comprensivo “G. Barbera”.

L'attività di molitura dei grani è stata effettuata presso il mulino a Cilindri “San Giuseppe” di Celano Giovanni ubicato a Caccamo, che ha provveduto ad effettuare le due moliture in purezza al fine ottenere sfarinato di “senatore Cappelli” e di Russello a partire da grano prodotto a pochi chilometri di distanza, in c/da San Nicola.

La manifestazione ha avuto la sua conclusione il giorno 16 dicembre 2013, giornata nella quale i Panifici hanno sfornato principalmente pane ottenuto con farina di Russello e Senatore Cappelli e pubblicizzato l'iniziativa con un opuscolo di presentazione sull'evento e un manifesto appeso all'esterno o all'interno dei punti vendita.



Il consumatore, correttamente informato, ha potuto acquistare un prodotto a Km 0 “born in Sicily in senso stretto ed esprime un giudizio in base ad un questionario che è stato loro consegnato.

Quali iniziative collaterali sono state previste una mostra sulle produzioni e tecniche di coltivazione del grano dal titolo “Viaggio attorno ad un chicco di grano” allestita dal Consorzio G. P. Ballatore “ nelle sale del Castello di Caccamo e una conferenza sulla manifestazione.

L’inaugurazione della mostra è avvenuta il 14 dicembre 2013 in coincidenza con la conferenza di presentazione dell’iniziativa in cui oltre agli interventi degli enti coinvolti, hanno relazionato il dott. Giuseppe Carruba dell’A.R.N.A.S. Ospedale Civico di Palermo, il Prof. Silvano Riggio dell’Università degli studi di Palermo e del Dott. Bruno Zava, Wilderness studi Ambientali. La manifestazione ha registrato un discreto numero di presenze, a fine lavori è stato possibile degustare il pane ottenuto dalle due tipologie di grano e rinnovare l’invito a consumare il prodotto durante la giornata del 16 dicembre.

Il pane differenziato in filoni per la cultivar Senatore Cappelli e in pagnotte per la cultivar “Russello”, per un più facile riconoscimento da parte del consumatore, è stato oggetto di campionamento ed analisi, in particolare è stato rilevato il *“colore della crosta, il colore della mollica la tipologia degli alveoli l’odore e il sapore.*

Il giudizio complessivo delle analisi, è stato positivo pur nella consapevolezza che un miglior prodotto si potrebbe ottenere con l’utilizzo esclusivo di lievito naturale “criscienti” senza aggiunta di lievito di birra. (vedi analisi allegate)

Dal confronto con i panificatori che hanno elaborato le farine sono emerse delle difficoltà in merito alla manipolazione degli impasti, più accentuati nella produzione del pane ottenuto con la farina di Russello.

Questo aspetto che ha in qualche caso penalizzato le caratteristiche estetiche del prodotto dovrà essere oggetto di ulteriori prove e riscontri, al fine di migliorare la fase di preparazione del pane.

L'iniziativa ha suscitato un notevole interesse nei consumatori, per cui al di là della tiepida risposta dei panificatori, l'amministrazione comunale di Caccamo, sembra al momento, interessata a riproporre l'iniziativa anche per il 2014.

Caccamo 05.05.2014

Pane di Caccamo (PA)

I campioni di pane assaggiati hanno dato i seguenti risultati:

1) Panificio "Panepinto Antonino", c/ da Beato Giovannello

Filone

Colore della crosta = Bruno- Ambrato

Spessore della crosta = 2 mm

Colore della mollica = Giallo chiaro

Alveoli = Medi uniformi

Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Mandorla 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Caramello 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

=Dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Salato 1,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Pagnotta

Colore della crosta = Bruno -Liscia

Spessore della crosta = 3 mm

Colore della mollica = Nocciola

Alveoli = piccoli uniformi

Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Nocciola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Carruba 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Nocciola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

=Carruba 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Salato 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

2) “Briciole di Pane” di Giallombardo Maria Concetta , via del Carmine, 31

Filone

Colore della crosta = Bruno- Ambrato- Ruvida con Farina

Spessore della crosta = 1 mm

Colore della mollica = Nocciola

Alveoli = Medi uniformi

Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Caramello 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

=Dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Salato 1,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Pagnotta

Colore della crosta = Marrone chiaro con Semola

Spessore della crosta = 1 mm

Colore della mollica = Nocciola

Alveoli = piccoli uniformi

Odore = Semola 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Nocciola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Carruba 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Nocciola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

=Carruba 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Ciabatta

Colore della crosta = Marrone chiaro con Sesamo e Farina

Spessore della crosta = 1- 2 mm

Colore della mollica = Giallo nocciola

Alveoli = Piccola uniformi

Odore = Semola 1 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Nocciola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Caramello 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 1,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
=Nocciola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
=Dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Salato 1,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

3) "Panificio Cecala Anna" in Montana, via Dante, 94/26

Filone

Colore della crosta = Bruno

Spessore della crosta = 1 mm

Colore della mollica = Giallo chiaro

Alveoli = Piccoli irregolari

Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
=Nocciola 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
=Nocciola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
=Dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Acido 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Salato 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

Pagnotta

Colore della crosta = Bruno

Spessore della crosta = 1,5 mm

Colore della mollica = Giallo chiaro

Alveoli = Medio irregolare

Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Caramello 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Nocciola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Acido 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

4) "Panificio La Corte Liborio" via Regione Sciliana

Filone

Colore della crosta = Bruno- liscio
Spessore della crosta = 2 mm
Colore della mollica = Giallo chiaro
Alveoli = Medi irregolari
Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Affumicato 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Caramello 1 (scala da 1 basso a 5 alto)
Sapore = Semola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Salato 1,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Pagnotta

Colore della crosta = Nocciola con Semola
Spessore della crosta = 2,5 mm
Colore della mollica = Giallo chiaro
Alveoli = Medio Grande irregolare
Odore = Semola 1 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Affumicato 3 (scala da 1 basso a 5 alto)
Sapore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)
= Caramello 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Salato 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

5) "Panificio Faso Francesca" via Regione Elena, 79

Filone

Colore della crosta = Bruno Liscio con Sesamo

Spessore della crosta = 2 mm

Colore della mollica = Giallo chiaro

Alveoli = Medi uniformi

Odore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Carruba 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Affumicato 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Nocciola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Dolce 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Acido 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Salato 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

Pagnotta

Colore della crosta = Bruno scuro con semola

Spessore della crosta = 3 mm

Colore della mollica = Giallo chiaro

Alveoli = Medio irregolari

Odore = Semola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Nocciola 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Carruba 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

Sapore = Semola 2 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Noce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

=Carruba 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= dolce 2,5 (scala da 1 basso a 5 alto)

= Salato 1 (scala da 1 basso a 5 alto)

Il pane degustato è di buona qualità, si può migliorare utilizzando del lievito "criscenti" prodotto senza lievito di birra, per meglio esaltare i profumi tipici delle semole di grani antichi.

Cordiali saluti

Silvia Turco