Il Pane di Monreale al Crea di Roma

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 10 Giugno 2017 10:26

Per preparare il pane, e quindi come nel nostro caso anche il **Pane di Monreale**, apparentemente bastano soltanto 4 ingredienti: farina, acqua, sale e lievito, a questi si dovrebbero però aggiungerne qualcun altro, altrettanto caratterizzante, come ad esempio il forno, ma anche il tempo, ingrediente segreto costosissimo oggi quasi scomparso, perché una buon pane si può ottenere soltanto con una lunga lievitazione, infine sarebbe il caso di citare anche la passione dell'uomo che lo prepara. Qualche anno fa ho trovato tutti questi ingredienti presso il panificio **Antica Forneria Tusa** oggi chiamato **Forno Litria**, presso il quale il titolare **Nazareno Tusa** prepara il pane esattamente come gli insegnarono tantissimi anni fa, da questa mia esperienza nacque poi un articolo che pubblicai con il titolo "**L'ultimo Pane di Monreale**". L'articolo uscì su **CucinArtusi.it** nell'agosto 2011 ed a quell'epoca, a parte l'**Atlante del pane siciliano** del **Consorzio Gian Pietro Ballatore**, nessuno su Internet si era occupato in maniera dettagliata del **Pane di Monreale,** ancora oggi cercando in rete esso ha un buon posizionamento su Google, risultato che nel 2016 è saltato all'occhio di un ricercatore del **Crea**, è stato così che dagli uffici di **Roma** dell'importante istituto nazionale mi è stato chiesto di collaborare nella costruzione dei contatti con gli operatori del settore, finalizzati alla realizzazione di un progetto di ricerca chiamato **TerraVita**, finanziato direttamente dal **Mipaaf**, il cui obiettivo era quello di studiare e approfondire i legami col proprio territorio di alcuni prodotti tipici italiani, tra i quali appunto anche il **Pane di Monreale**. Dopo un focus con i ricercatori del **Crea** di **Roma** e di **Sicilia**, con la collaborazione di alcuni docenti del **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali** dell'**Università di Palermo**, svoltosi a **Monreale** (PA) il **27 Aprile 2016** (Album foto), è stato successivamente compiuto anche un sopralluogo presso alcuni operatori del settore, principalmente molini e panificatori. Infine, i risultati della parte del **Progetto Terravita** relativo al **Pane di Monreale**, sono stati presentati durante un convegno intitolato "**Il Pane di Monreale tra sostenibilità e territorio**" svoltosi lo scorso **25 Maggio 2017** nei locali di **Villa Savoia** a **Monreale** durante il quale diversi relatori, con un approccio multidisciplinare, hanno illustrato il lavoro compiuto, mentre i risultati complessivi di tutto il **Progetto TerraVita** sono stato oggetto di un mega convegno svoltosi poi a **Roma** l'**8 Giugno 2017**.

Il convegno di **Monreale** si è tenuto a **Villa Savoia**, presso la quale, dopo i saluti istituzionali da parte dell'amministrazione locale, si è aperto con la Dott.ssa Angela Polito del Crea - Alimenti e Nutrizione - che in qualità di coordinatrice del team ha illustrato il **Progetto TerraVita**. Come già detto, dall'approccio multidisciplinare adottato durante la ricerca, è scaturito un numero di relazioni e uno scenario particolarmente completo, sono stati infatti analizzati gli aspetti economici, chimico-fisici e di sostenibilità ambientale, illustrati dai seguenti relatori in ordine di intervento: **Giovanni Dara Guccione** del Crea - Politiche e Bioeconomia, **Antonio Papaleo** del Crea - Politiche e Bioeconomia, **Rita Acquistucci** del Crea - Alimenti e Nutrizione, **Francesca Barbato,** Agronoma, ed infine **Maurizio Cellura**, docente UNIPA esperto in ambiente e sostenibilità.

Gli interventi sono stati tutti molto interessanti, ma se dovessi simbolicamente sceglierne uno penserei subito alla relazione della Dott.ssa **Rita Acquistucci** dal cui lavoro di analisi chimiche e fisiche è scaturita quell'importante informazione secondo cui l'indice e carico glicemico del **Pane di Monreale** è più basso del normale pane preparato con le comuni farine bianche raffinate, fatto facilmente presupponibile considerando le materie prime impiegate, ma soprattutto che esso può essere ancora di più abbassato grazie all'uso del lievito madre. Pertanto, considerando che i ricercatori del settore oncologico raccomandano di utilizzare alimenti a basso indice glicemico per prevenire le malattie tumorali, ritengo questo aspetto salutistico del prodotto in questione molto importante e sicuramente da approfondire per renderlo utile alla sua promozione, soprattutto presso tutti quei

consumatori sempre più attenti al cibo sano e genuino.

I risultati di questo progetto potrebbero essere inoltre molto utili per la compilazione di un disciplinare di produzione finalizzato alla richiesta di un riconoscimento o meglio certificazione di provenienza del prodotto, sarebbe proprio il caso di non lasciarsi sfuggire quest'occasione, affrontare e risolvere le criticità del prodotto emerse dalla ricerca del **Crea** e realizzare quelle che io chiamo le mie tre C: **Cooperazione**, **Certificazione** e **Comunicazione** del prodotto, ciò potrebbe portare oltre ad un miglioramento qualitativo del **Pane di Monreale** anche ad un interessante aspetto di sviluppo economico del territorio che coinvolgerebbe tutta la filiera, dal produttore di grano fino al panificatore, rendendo anche più remunerativo il prodotto finale. Per quanto riguarda la **Cooperazione** bisogna acquisire il fatto che solo mettendosi assieme, anche iniziando in pochi, si possono realizzare quelle sinergie indispensabili allo sviluppo di un prodotto, sarà poi compito della **Certificazione**, una volta ottenuta, fornire al consumatore le garanzie necessarie, infine bisognerebbe investire nella **Comunicazione** al fine di differenziare e far conoscere meglio e in dettaglio il **Pane di Monreale**, infatti è tristemente nota la diffusa confusione generata dai numerosi venditori abusivi che soprattutto nel fine settimana invadono alcune strade della vicina città di **Palermo**. Pertanto, ritengo prioritario iniziare una vera e propria formazione del consumatore da effettuarsi tramite laboratori sensoriali durante i quali bisognerà spiegare, tramite degustazioni guidate, la differenza tra un pane con certificazione di provenienza piuttosto che di uno senza né arte né parte. Per tali motivi, ben vengano le manifestazioni che riescono ad attirare numerosi visitatori, ma a patto che il prodotto festeggiato sia effettivamente posto in primo piano, che non venga svilito da offerte e assaggi gratuite e che possibilmente venga "spiegato" ai consumatori più attenti tramite dei momenti di approfondimento, programmabili non solo durante le manifestazioni, ma anche separatamente durante tutto l'anno.

Il **Pane di Monreale** è stato inoltre oggetto di una tesi di laurea in **Scienze Gastronomiche** conseguita poche settimane prima del convegno a **Pollenzo** (CN) da **Alice Di Prima**, una giovane palermitana che ha scelto questo argomento in seguito alla sua passione per l'arte bianca Stavolta però questo pregevole lavoro non rimarrà confinato dentro una polverosa biblioteca o un sperduto cassetto, ma grazie alla gentile concessione dell'autrice sarà pubblicato in quattro puntate su **CucinArtusi.it**. Nella tesi di **Alice** emergono diversi aspetti legati al prodotto, ma quello più interessante concerne la scoperta del **Lactobacillus Pontis**, il quale sembra non essere presente in nessun altro impasto acido esaminato dalla letteratura scientifica di settore, andando così a costituire un altro forte caratterizzante che lega il **Pane di Monreale** al suo territorio, agevolando così la richiesta di eventuali certificazioni di provenienza.

Tesi sul pane di Monreale di Alice Di Prima

Prima puntata: - La premessa

Seconda puntata: L'impasto acido

Terza puntata: La ricerca

Quarta puntata: Le conclusioni

moocasa_albumid=6278365953377811905