

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE SQUARATU DI MARSALA**

## **Art.1**

### **Denominazione del prodotto**

La denominazione “**Pane squarato di Marsala** ” è riservata al pane rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

## **Art.2**

### **Riferimenti storici**

La denominazione “**Pane squarato di Marsala**” è propria del pane ottenuto mediante l’antico sistema di lavorazione (con farina di semola di grano duro 84% e semola di grano duro al 16% ) il pane così ottenuto tradizionalmente si preparava nel periodo pasquale ed in occasione delle feste.

La caratteristica di questo particolare ed antico pane è che prima di essere infornato, la forma viene rapidamente immersa nell’acqua calda, da qui il termine in siciliano “Squaurare” che indica tale procedimento.

La cottura secondo il metodo antico avviene esclusivamente in forni di pietra riscaldati con tralci legna d’ulivo o vite (solitamente immagazzinata ed essiccata direttamente dal fornai, che la recupera durante la potatura stagionale). Questo procedimento veniva chiamato in siciliano *Camiare*.

Se ne ottiene una forma corona , in siciliano “ *Cuddura* ” da 0.5 Kg caratterizzata nella parte superiore della presenza di 4 piccoli anellini di pane , in siciliano detti “*mustazzoli*”.

Questo tipo di pane può durare anche 8 – 10 giorni

## **Art.3**

### **Zona di produzione**

La zona di produzione del “**Pane Squaratu di Marsala**” comprende il territorio amministrativo del Comune di Marsala, in provincia di Trapani.

## **Art.4**

### **Elenco e quantità degli ingredienti**

Le materie prime impiegate sono:

- farina di semola di grano duro in percentuale dell’84% e semola di grano duro in percentuale del 16% e che devono provenire da grano coltivato preferibilmente nell’ambito della Regione Siciliana
- semi di anice, da aggiungere all’impasto
- lievito naturale “*crescenza o livateddru*” (quanto basta in funzione delle stagioni)
- acqua (40 l. per 100Kg di miscela sopra riportata)
- sale marino prodotto nelle saline della provincia di Trapani (1Kg per 100Kg di miscela)

Non sono ammessi coloranti, conservanti, additivi, materie prime provenienti da prodotti geneticamente modificati.

## **Art.5**

### **Modalità di trasformazione**

Le fasi e le modalità di produzione del “**Pane squarato di Marsala**” sono le seguenti:

### *Preparazione del lievito:*

Il lievito si prepara nella seguente maniera:

Si prende un po' di impasto del giorno precedente, ridotto in polpette, oleate con olio extra vergine di oliva e lasciarle riposare da 12 a 48 ore) in un luogo fresco avvolte in un panno di cotone o Juta.

La sera prima della panificazione si mescola l'impasto: farina di semola e semola con il lievito madre (*liveddru o crescenza*) nella proporzione di 1 Kg di quest'ultimo e 14 Kg di farina di semola e semola.

Il prodotto così ottenuto si chiama in siciliano “*livatu*”.

### *Preparazione dell'impasto:*

Aggiungere a 100 kg miscela 15 Kg di lievito (*Livatu*)

Aggiungere, prima 30 litri di acqua fredda (temperatura inferiore a 5°C massimo), ed iniziare ad impastare per circa 20 min. con impastatrice a forcilla, lentamente per non riscaldare la pasta, in prima velocità, continuare ad aggiungere acqua, fino alla quantità di 40 litri totale, si aggiungono i semi di anice (1 Kg).

L'impasto è pronto quando la pasta si stacca da sola dalle pareti ed ha un aspetto liscio, a metà impasto si aggiunge il sale (1 Kg) .

### *Modellatura*

Fare riposare per circa 30-60 min poi lavorare spezzando e preparare le forme: da 0.5Kg a corona (*cuddura*),

### *Riposo*

Si lascia riposare 1 ora circa, in funzione della temperatura esterna, coperto da una classica manta o dal cassetto superiore.

### *Squaratura*

Dopo il riposo, ogni forma viene singolarmente immersa nell'acqua bollente dalla quale sale immediatamente, viene uscita dall'acqua e poggiata in un tavolo pieno di semola, ripresa e lasciata su assi di legno all'aria aperta, il tempo di preparare il forno alla temperatura ideale.

## **Art.6**

### **Cottura e sfornatura**

Il forno deve essere alimentato con rami secchi d'ulivo o vite (a conduzione diretta). Si inforna ad una temperatura di circa 200- 220 C°, la cottura dura circa 40-45 min. circa a temperatura calante.

A fiamma spenta, il forno viene ripulito con una scopa di palma nana bagnata dal lungo manico.

## **Art.7**

### **Descrizione del prodotto finito**

Il “**Pane squarato di Marsala**” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

pagnotta in pezzatura di 0.5 Kg in forma:

- a corona ( *cuddura* ) con 4 anellini di pane ( *mustazzoli* ) localmente chiamato “*Sqauratu*”

2) la crosta deve essere liscia e poco spessa e di color chiaro

3) la mollica deve essere compatta e di colore chiaro, morbida e non alveolata

4) il prodotto fresco deve avere un caratteristico odore delicato di anice, che può ricordare anche il profumo del legno di ulivo o di vite

## **Art.8**

### **Commercializzazione**

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito può essere anche confezionato in termodetraibile microforato con etichetta riportante:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione “**Pane squarato di Marsala**”

In alternativa, con la sola apposizione sul prodotto finito di un bollino in materiale naturale riportante i dati sopra elencati e la dicitura “**Pane squarato di Marsala**”.

## **Art.9**

### **Controlli**

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.

Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.

## **CONCLUSIONI**

Il “**Pane squarato di Marsala**”, prodotto nel rispetto del presente disciplinare, viene classificato prodotto De.C.O (Denominazione Comunale di Origine).

Marsala, lì 20 marzo 2009

**IL PRESIDENTE**

**DELLA COMMISSIONE COMUNALE De.C.O.**

**F.to (Avv. Renzo Carini)**

