

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE DI MARSALA

Art.1

Denominazione del prodotto

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

Art.2

Riferimenti storici

La denominazione “**Pane di Marsala**” è propria del pane ottenuto mediante l’antico sistema di lavorazione (con lievito naturale “*crescenza o livateddru*”) e dall’impiego di farina di semola di grano duro: il pane così ottenuto tradizionalmente si preparava una volta a settimana e durava senza alterarsi per l’intera settimana.

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

Se ne ottiene una pagnotta rotonda di media pezzatura, che in siciliano si chiama *vastedda*.

Un’altra forma, caratteristica del marsalese, è quella a forma allungata detta in siciliano *Pistuluni o luna*.

La pezzatura è anch’essa una reminiscenza antica, in quanto le massaie preparavano una pezzatura da 0.5 Kg a 2 Kg una volta la settimana, normalmente il Sabato.

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione del “**Pane 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 che deve provenire preferibilmente da grano coltivato nell’ambito della Regione Siciliana
- semi di sesamo, da aggiungere sulla superficie della forma prima che il pane venga infornato
- lievito naturale “*crescenza o livateddru*” (quanto basta in funzione delle stagioni)
- acqua (70/80 l. per 100Kg di farina di semola)
- sale marino prodotto nelle saline della provincia di Trapani (1,2 Kg per 100Kg di farina di semola)

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 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 in un luogo fresco avvolte in un panno di cotone o Juta.

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

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

Preparazione dell'impasto:

Aggiungere a 100 kg di farina 15 Kg di lievito e anche possibile aggiungere la pasta da riporto, rimasta dal giorno precedente, fino a 6 kg.

Aggiungere, prima 40-50 litri di acqua fredda (temperatura inferiore a 5°C massimo), ed iniziare ad impastare per circa 20 min. con impastatrice a forcella, lentamente per non riscaldare la pasta, in prima velocità, continuare ad aggiungere acqua, fino alla quantità di 70-80 litri totale. 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 (1.2 Kg) .

Modellatura

Fare riposare per circa 30-60 min poi lavorare spezzando e preparare le forme: da 1Kg rotonda (*Vasteddra*), *allungata (Pistuluni o luna)* , da 0.5 Kg allungata (Pistuluni) e rotonda (*vasteddruzza*), da 0.25 Kg (quartini) e da 0.1 Kg (panini).

Durante la preparazione di ogni singolo pezzo si cosparge di sesamo la parte esterna che alla fine costituirà la parte superiore del preparato.

Riposo

Si lascia riposare da 1,5 a 2 ore circa, in funzione della temperatura esterna, coperto da una classica manta o dal cassetto superiore.

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 280 C°, la cottura dura circa 60 min 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 di Marsala**” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. pagnotta in pezzatura da 1Kg e 2 Kg in forma:
 - rotonda (localmente chiamata “*vastedda*”)
 - allungata (localmente chiamata “*pistuluni o luna*”);
2. pagnotta in pezzatura di 0.5 Kg in forma:
 - rotonda (localmente chiamata “*vasteddruzza*”)
 - allungata (localmente chiamata “*pistuluni*”);

3. Pagnotta in pezzatura di 0.25 Kg in forma:

- allungata (localmente chiamata “*quartino*”)

4. Pagnotta in pezzatura di 0.1 Kg in forma:

- allungata (*panino*)

2) la crosta deve essere croccante e spessa, di color chiaro e cosparsa di semi di sesamo

3) la mollica deve essere di colore chiaro, morbida ed omogeneamente alveolata

4) il prodotto fresco deve avere un caratteristico odore delicato di tostato, che può ricordare 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 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 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 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