

Pane di Altamura

Il pane accompagna la storia dell'uomo da almeno diecimila anni. Gli archeologi sono concordi nell'attribuire agli Egizi i primi metodi di lievitazione

Questi procedimenti si diffusero nelle civiltà greca a romana, ma si dovrà attendere il Rinascimento per la grande svolta nel campo della panificazione, quando venne utilizzato per la prima volta il lievito di birra, grazie al quale, nei secoli successivi, i fornai crearono nuove forme e diversi tipi di pane: all'olio, al burro, alle olive, alle erbe aromatiche e altri ancora.

Attualmente si stima che in Italia ce ne siano circa 250 tipologie, e ogni regione ha la sua specialità sotto forma, per esempio, di michetta, schiacciata, spiga, filoncino, sfilatino, pagnotta, treccia, ciabatta.

Tra le varie specialità regionali, una molto conosciuta e apprezzata in tutta Italia, e non solo, è il pane di Altamura, divenuto simbolo e segno distintivo della cultura agropastorale dell'Alta Murgia, in Puglia, le cui origini sono legate alla tradizione contadina locale. Le sue prime tracce possono essere

rinvenute nelle *Satire* del poeta latino Orazio, che, tornato nel 37 a.C. nei luoghi della sua infanzia, lo descrive come "il pane migliore del mondo".

La produzione segue tutt'oggi l'antica ricetta medioevale, trasmessa di generazione in generazione, che utilizza i medesimi secolari ingredienti, ossia sfarinato di grano duro, lievito madre, sale, acqua, e il medesimo processo di panificazione, consistente nell'impastamento, formatura, lievitazione, modellatura e cottura nel forno a legna.

Il pregio di questo antico pane nel 2003 è stato riconosciuto anche in ambito comunitario, attraverso il conferimento della Denominazione di Origine Protetta, la cui tutela è affidata al Consorzio Pane di Altamura che lo promuove e valorizza nel mondo.

Il risvolto della medaglia, come per ogni alimento italiano di successo, è costituito dal fenomeno della contraffazione e dalle frodi in commercio.



Nella foto sopra, Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

Innumerevoli sono i casi di pane di semola spacciato per pane di Altamura, il cui rigoroso disciplinare di produzione prevede esclusivamente l'impiego di semole rimacinate di grano duro delle varietà Appula, Arcangelo, Duilio o Simeto, coltivato nei territori dei comuni della Murgia nord-occidentale e prodotto nel comune di Altamura.

Il consiglio è sempre quello di tenere d'occhio il prezzo e affidarsi a rivenditori seri, mentre in caso di dubbi sulla provenienza, segnalare la potenziale frode al Consorzio attraverso i canali ufficiali a disposizione del pubblico. Buona bruschetta a tutti! ■

Daniela Mainini
info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org



Nella foto a destra, una forma di pane di Altamura.



TEMPO SOSPESO

TEMPOSOSPESO.ORG

Che cos'è?

Dopo il successo dell'iniziativa SpesaSospesa, Temposospeso.org è il nuovo progetto del network solidale Fondazione Lab00 ETS nato per offrire servizi sanitari e assistenziali ai cittadini in situazioni di fragilità economica e sociale anche temporanea.

Che cosa intende fare?

- ▶ creare una nuova rete di solidarietà che ha come obiettivo quello di fornire assistenza sanitaria, domiciliare, di accompagnamento agli anziani, ai disabili, ma anche servizi di natura fiscale e giuridica ai cittadini in situazioni di fragilità economica e sociale anche temporanea;
- ▶ allargare il proprio paniere solidale, attraverso campagne di sensibilizzazione, raccolta fondi e collaborazioni con enti specializzati sul territorio;
- ▶ grazie a un efficiente network di connessioni e collaborazioni e all'aiuto di chi offre il suo supporto, dedicare a chi sta vivendo un momento delicato della propria vita qualcosa di molto prezioso... il tempo.

Un progetto di
LAB00

In collaborazione con

SVICOM REAL ESTATE MANAGERS **sorgenia** **HALEON**
 For Health. With Humanity.