

Pane di Ascoli Satriano

Nome geografico abbinato

Provincia:

Foggia

Sinonimi e termini dialettali:

Pane di grano duro

Descrizione sintetica prodotto:

**Pezzatura da 100 grammi a 5 Kg;
forma rotonda con doppio taglio;
colore bruno dorato con leggera
infarinatura superficiale.**

Territorio interessato:

Ascoli Satriano

Descrizione delle metodiche di
lavorazione, conservazione
e stagionatura:

Preparazione della "Biga" o pasta acida,
dal giorno precedente in contenitori aerati
a temperatura ottimale per almeno 12 ore,
in estate si rinnova ogni 4 ore.

Impasto per 30 minuti; riposo o
puntatura,; formazione pezzi e pesatura;
lievitazione in cassette di legno; taglio,
infornamento a temperatura ottimale,
asciugatura; spostamento delle pagnotte
all'interno del forno per migliorare

**l'asciugatura; sfornatura; raffreddamento
in ambiente di almeno 30°C.**

**Materiali, attrezzature specifiche utilizzati
per la preparazione e il condizionamento:**

Semola di grano duro ottenuta anche
dalla macinazione del germe della
cariosside; biga; acqua; sale;
impastatrice meccanica;
cassetti di legno; forno.

**Descrizione dei locali di lavorazione,
conservazione e stagionatura:**

Locali idonei alla produzione del pane.

**Elementi che comprovino che le metodiche
siano state praticate in maniera omogenea
e secondo regole tradizionali per un
periodo non inferiore ai 25 anni:**

**Il pane di grano duro prodotto nel
comune di Ascoli Satriano è menzionato
sin dai tempi dell'antica Roma. Orazio
narra in una sua ode di un pane
"splendido"**

di cui facevano incetta i viaggiatori.

**Aspetti relativi alla sicurezza alimentare
del processo ed ai materiali di contatto:**

**Tutte le attrezzature usate per la
manipolazione sono per uso alimentare.**

Categoria del Prodotto:

Paste fresche e prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria

Nome ufficiale in elenco G.U.:

Pane di Ascoli Satriano

Aree di rinvenimento del Prodotto:

Ascoli Satriano, in provincia di Foggia

Tipologia di produzione:

Attiva



Descrizione del prodotto:

Pane di Ascoli Satriano (PAT)

Il pane di Ascoli Satriano è un pane di grano duro, ha una forma rotonda, un colore dorato e la superficie ha una leggera infarinatura.

Storia: Questo pane era conosciuto già nella Roma antica.

Degustazione: È un pane da tavola, ideale per accompagnare antipasti e secondi piatti.

Può assumere una forma allungata, detta "Filone di Orazio", o rotonda con doppio taglio. Colore bruno dorato con leggera infarinatura superficiale. La biga, ovvero il lievito naturale stemperato in acqua tiepida e proveniente dalla panificazione precedente, viene impastato con farina e acqua salata tiepida. Si lascia fermentare tutta la notte. Il mattino successivo si aggiunge semola e acqua e si lavora a lungo l'impasto. Dopo un riposo di circa 5 ore in cassette di legno vengono formati dei pani circolari o a forma di filone che, dopo breve riposo, si cuociono nel forno a legna. Il peso dei pani oscilla dai 2 ai 5 kg. Si conserva bene anche dopo molti giorni.