

IL PANE DI ASCOLI SATRIANO

Agroalimentare. Pubblicato il decreto sulla Gazzetta Ufficiale

Il pane di Ascoli ora è tipico E' fatto di grano duro e piaceva a Orazio

Corteccia dorata, croccante, mollica gialla, golosa: sono le caratteristiche del pane di Ascoli Satriano che col suo profumo inebria le strade attorno ai forni, ma non solo. Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale il pane di Ascoli è diventato ufficialmente un «prodotto agroalimentare tipico pugliese». C'è il pane di Monte già molto conosciuto, c'è quello di Altamura tanto celebrato, ma la GU ha ora attestato che il pane sfornato ogni giorno ad Ascoli è fatto di «farina di grano



duro». Un riconoscimento che inorgoglisce l'associazione Territorio ed Ambiente, di cui Paolo Priore, panificatore, è fra i promotori. «Il

nostro pane - dice Priore - è nato più di duemila anni fa, non ha nulla da invidiare ad altri prodotti più pubblicizzati». Del pane di Ascoli, ten-

gono a far sapere nel paese del Subappennino, parlò con entusiasmo persino Orazio nelle sue «Satire». Non a caso: questo pane è un prodotto tradizionale, conserva cioè tutti gli elementi che lo hanno caratterizzato nel tempo come storia, clima, geografia, lavorazione. E poi, elemento determinante, è fatto, come detto, soltanto con farina di grano duro, cioè con prodotto non granulare derivato dalla macinazione e dall'abburratamento del grano liberato dalle impurità.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO DEL 11-01-2002









e... il pane francese di St. Jean de Maurienne (Savoia) in mano a Gianmichele Cautillo

