

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “PANE DI TRENTINARA”

Art. 1 Denominazione del prodotto

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

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del “Pane di Trentinara” comprende il territorio del Comune di Trentinara.

Art. 3 Elenco degli Ingredienti

Gli ingredienti per la produzione del “Pane di Trentinara” sono:

- Farina di semola di grano duro;
- Lievito madre (*criscito o luvato*);
- Acqua;
- Sale marino;

Il grano deve essere coltivato preferibilmente nel territorio trentinarese;

nel caso in cui non vi fosse una produzione locale, è consentito l'utilizzo di farine di grano duro di produzione nazionale.

Art. 4 Tipologie

La denominazione “ Pane di Trentinara” si riferisce a:

- Pane
- Pane biscottato (Vescuotti)
- Vicci

Art. 5 Modalità di produzione

Le fasi e le modalità di produzione del “Pane di Trentinara” sono le seguenti:

Preparazione dell'impasto:

Porre la farina nella madia (matra), aggiungere il lievito madre, il sale ed acqua quanto basta a rendere l'impasto modellabile.

Lavorare la pasta, finchè non assume un aspetto liscio e non si stacca dalle pareti del recipiente.

L'impasto, viene lasciato riposare per 30/60 minuti, in seguito il pane viene modellato nelle seguenti forme:

- Filone (forma allungata, peso da 1 a 2 Kg)
- Panella (forma circolare, peso da 1 a 2 Kg)

- **Vicci** (pane di forma schiacciata a forma di ciambella, peso fino ad 1 Kg)

Il pane così modellato, viene lasciato lievitare per circa 1 ora.

I filoni, incisi perpendicolare alla lunghezza, in pezzi dello spessore voluto, verranno utilizzati per produrre il pane biscottato (vescuotto).

Art.6 Preparazione del forno e cottura

L'accensione del forno va fatta utilizzando preferibilmente legna di leccio ed erica (scandamani); Dopo un primo innalzamento della temperatura, la brace viene estesa su tutta la superficie del forno in modo da garantire un riscaldamento uniforme.

Il pane potrà essere infornato, previa pulizia del piano di cottura, quando il forno avrà raggiunto una temperatura di 230°C; in media, la cottura dura circa 90 min a temperatura calante.

In seguito, i filoni preparati per la produzione del pane biscottato devono essere spezzati a mano in corrispondenza delle incisioni ed i tranci così ottenuti devono essere rimessi nel forno ad una temperatura di 90°/100°, per circa 12 ore.

Art.7 Descrizione del prodotto

Il “Pane di Trentinara” all’atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Il Pane deve avere una crosta spessa e croccante, di colore ambrato e mollica di colore chiaro, morbida ed omogeneamente alveolata;
- Il Vicci deve avere una crosta fine e morbida, di colore ambrato/cenere, con poca mollica di colore chiaro e morbida;
- Il Pane biscottato deve avere una crosta spessa e dura, di colore ambrato e mollica secca di colore scuro;

Art. 8 Commercializzazione

Il “Pane di Trentinara” può essere commercializzato conformemente alle norme igienico-sanitarie vigenti sul territorio nazionale.

L’etichetta del prodotto finito deve contenere:

- Ingredienti
- Nome e indirizzo del produttore
- Data di confezionamento
- Logo De.Co. del Comune di Trentinara

Art. 9 Controlli

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

Rintracciabilità secondo Reg. (UE) 178/2002