

Pan per focaccia

La cucina italiana è famosa nel mondo perché varia da regione a regione, per gusto, materie prime utilizzate e saperi tramandati. Questo assortimento vale anche per il pane. Da Sud a Nord senza trascurare le isole, in Italia esistono 250 tipologie di pani diversi e alcuni, vista l'importanza che rivestono nei loro borghi o paesi, sono Igp, Dop o iscritti nei *Pat* (Piani agroalimentari tradizionali). Si utilizzano grani diversi a seconda delle consistenze richieste e si applicano diverse modalità di preparazioni, retaggio di tradizioni antiche, anche se l'impasto base è sempre composto essenzialmente da farina, acqua e lievito con o senza sale. Ogni anno, nel mese di ottobre, si celebra la giornata mondiale del pane.

Regione che vai pane che trovi! In Sardegna c'è il pane "ammodigadu", a base di semola di grano duro ma c'è anche il pane carasau. In Abruzzo c'è il pane casereccio; in Basilicata invece c'è la panella, preparata con un mix di farine di grano duro, ceci, fagioli e patate. In Campania troviamo il pane cafone, di grano tenero, mentre in Emilia-Romagna, morbidissima e gustosa, c'è la tigella, detta anche "pane di montagna".

Il Lazio è noto per il suo pane di Lariano, ma anche per il pane di Genzano, due comuni in provincia di Roma. La pitta e tanti altri pani caserecci sono tipici della Calabria. Il pane ligure è la focaccia ma ci sono anche la carpasina, le gallette del marinaio e il pane "Martino", mentre in Piemonte campeggia il re "Grissino".

In Toscana si trova il pane sciocco, chiamato così perché senza sale; in Lomba

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

11/06/2024