

Il pane di Matera

GIORNATA NAZIONALE DEL PANE DI MATERA

Ambasciatrice [Enrica Gouthier](#) e [Nadina Serravazza](#) per il [Calendario del Cibo Italiano - Italian Food Calendar](#)

Il Pane di Matera è uno degli elementi importanti dell'alimentazione dei cittadini di questa splendida città; soprattutto uno dei simboli della città che racconta, attraverso la sua forma ed il suo sapore particolare, una cultura antica, rimasta viva ancora oggi. Divenuto IGP nel 2008, la sua storia parte da lontano. La ricetta veniva tramandata di generazione in generazione e ogni famiglia aveva il proprio pane, marchiato con dei particolari timbri di legno.

Matera è la città dei Sassi. Sviluppata a partire dalle grotte naturali scavate nella roccia, successivamente si sono modellate in strutture sempre più complesse all'interno di due grandi anfiteatri naturali: il Sasso Caveoso e il Sasso Barisano.

Nel 1993 i Sassi di Matera vengono dichiarati Patrimonio Mondiale dell'Umanità, prima volta ad utilizzare il concetto di paesaggio naturale come motivazione della scelta da parte dell'UNESCO.

Nel 2019, inoltre, Matera sarà la Capitale Europea della Cultura.

L'architettura irripetibile dei Sassi di Matera racconta la capacità dell'uomo di adattarsi perfettamente all'ambiente e al contesto naturale, utilizzando semplici caratteristiche come la temperatura costante degli ambienti scavati, la calcarenite stessa del banco roccioso per la costruzione delle abitazioni fuori terra e l'utilizzo dei pendii per il controllo delle acque e dei fenomeni meteorici.

Grazie a questo spirito di adattamento, le popolazioni locali sono state in grado di sviluppare una coltivazione di cereale autoctona di cui, caratteristica fondamentale è la sua conservazione.

Nel 1635 Gianfranco Deblasiis scrisse la *Cronologia della Città di Matera* dove lasciò testimonianza di questa peculiarità: *"Delle conserve di grani e lor perfettione, basta di dire che ne si conserva sin' a diece, dodeci e quindici anni, come se stesse in una cassa, e per queste conserve dè grani ci è tradizione che questa Città fusse stata granaio del populo Romano"*.

Questo elemento fa sì che il Pane di Matera possa essere conservato da una settimana a 10 giorni (a seconda della pezzatura).

La sua forma particolare ricorda il paesaggio della Murgia Materana, i profumi e le caratteristiche organolettiche sono la sintesi perfetta tra la farina, l'acqua e addirittura l'aria di quei posti. Ecco che il Pane di Matera diventa irripetibile ed unico, ma anche meno conosciuto al di fuori della Basilicata. Infatti, nonostante il riconoscimento IGP del 2008, questo pane non ha ancora trovato spazio nel

panorama gastronomico italiano. Simile al suo cugino Altamura, è molto più complesso da riprodurre. Questa peculiarità, unita al sito del Consorzio ancora in costruzione, non hanno favorito la conoscenza adeguata di questo prodotto.



PERCHE' IL PANE DI MATERA E' DIFFICILE DA REPLICARE?

Questo pane è caratterizzato dalla presenza delle semole rimacinate di grano duro di provenienza esclusivamente lucana, di cui il 20- 30% circa di varietà Cappelli. Il lievito madre è di origine vegetale: la polpa di frutta fresca viene messa a macerare in acqua e poi lavorata. La lunga lievitazione garantisce una estrema digeribilità. La cottura in forno a legna consente di ottenere una crosta spessa almeno 3 mm e di colore bruno. All'assaggio, si sentono note di fieno ed erba, con un gusto finale fruttato, dovuto al lievito madre. L'aria e l'acqua ne conferiscono l'unicità, rendendolo unico nel suo genere.

I TIMBRI

Fino al 1950 circa, le famiglie materane imprimevano sulla pasta del pane da infornare il proprio marchio, con un timbro in legno duro in cui erano incise le iniziali della famiglia o simboli distintivi, per riconoscerlo dopo la cottura.

Il timbro di legno veniva realizzato dai pastori durante la loro permanenza ai pascoli: si compone essenzialmente di una parte superiore artistico-figurativa, che può rappresentare elementi sacri, figure umane, animali o simboli e da un manico sulla cui estremità sono scolpite le iniziali del capofamiglia o l'effigie della stessa.

Quando l'uomo più anziano veniva a mancare, il timbro veniva sostituito da un altro pezzo con le iniziali del nuovo capofamiglia.

Il timbro era anche utilizzato come pegno d'amore, offerto dal pretendente alla donna amata, da lei conservato, se consenziente, o restituito per respingere la richiesta di fidanzamento. In alcuni casi poteva anche essere regalato a qualcuno in segno di rispetto.

Oggi i timbri del Pane di Matera sono conservati ed esposti presso il Museo Archeologico Nazionale Domenico Ridola della cittadina.



PANE DI MATERA CON LIEVITO MADRE

Ingredienti

600 g di semola rimacinata di grano duro + la farina per la spianatoia

400 g di acqua circa

180 g di lievito madre rinfrescato

10 g di sale

Rinfrescate il lievito (io l'ho rinfrescato due volte). Setacciate la farina.

In una ciotola sciogliete il lievito madre in acqua tiepida ed aggiungetelo a filo alla semola rimacinata di grano duro, impastate per qualche minuto

Continuando a lavorare, incorporate un pò per volta il sale ed impastate fino ad ottenere un'impasto liscio, omogeneo ed elastico.

Formate una palla e fate lievitare per due ore a temperatura ambiente. (se nel caso la temperatura è bassa, ponete l'impasto nel forno spento con luce accesa)

Trascorso questo tempo, rovesciate l'impasto su una spianatoia infarinata e lavorate l'impasto facendo un giro di pieghe aggiungendo, se necessario , dell'altra farina.

Formate di nuovo una palla e fate riposare l'impasto ancora per due ore.



Passate le ultime ore di lievitazione, riprendete l'impasto e date al pane la forma tipica come in questo video . (<https://www.youtube.com/watch?v=GC0tMYvXLLg>)

Preriscaldate il forno e cuocete il pane su una pietra refrattaria a 220° per 15 minuti prima e a 180° per 45-50 minuti dopo

Una volta cotto, spegnete il forno ed aprite leggermente il forno per cinque minuti.

Lasciatelo raffreddare completamente appoggiato alla parete e... Buon appetito.

RICETTE CON IL PANE

La gente di Matera non buttava gli impasti avanzati, ma creava piatti tipici come il Ceccio fritto o "Cecc' du bambine".

Nella cucina lucana si trovano anche il pane cotto, che viene preparato con molti ingredienti a seconda della disponibilità e della stagionalità, e le polpette di uova e pane. Queste ultime sono una ricetta tipica popolare, chiamate in dialetto "PJJLPITT D IAIVJ I MDDJCK o U P-L-P-ITT CAZZET " (polpette schiacciate), per via della loro forma.

Sono uno dei tanti piatti della cucina povera materana, dove le pietanze erano preparate con ingredienti semplici e molto spesso di riciclo. Una cucina che non conosceva assolutamente la parola "spreco" e dove, con amore e maestria, gli ingredienti venivano assemblati e cucinati, presentando poi anche sfiziosissime portate, proprio come queste magnifiche e golosissime polpette.

FONTI

- www.cibo360.it
- www.basilicatanet.com
- www.ssabasilicata.it
- www.basilicatanet.com
- www.sassilive.it
- blog.giallozafferano.it
- blog.giallozafferano.it
- blog.giallozafferano.it
- blog.giallozafferano.it
- profumodilievito.blogspot.it

Partecipano come contributors:



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

[Patrizia Laquale, Matera: il buon profumo del pane](#)