



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **PANE DI STRETTURA**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comune di Spoleto.

Descrizione sintetica del prodotto

Pane sotto forma di filone e/o di filetta.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua di sorgente, lievito.

Lavorazione: al lievito della panificazione precedente si aggiunge acqua e farina e la massa si lascia lievitare. Dopo alcune ore si impasta di nuovo la massa aggiungendo ancora acqua e farina e si preparano le forme di pane che si pongono a lievitare per 1 ora e 20 minuti. Si procede poi alla cottura nel forno a legna per 1 ora.

Conservazione: il prodotto fresco va conservato in ambiente fresco e asciutto per 1 o 2 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Macchina impastatrice;
- forno di cottura;
- tavoli in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Laboratorio di panificazione;
- negozio di vendita con bancone espositore per 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

- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).

Storie e costume

A) Cenni storici

Questo pane si prepara a Strettura, paese di circa 600 abitanti situato sui monti dello Spoletino. Il prodotto è molto simile a quello di una volta sia per la genuinità degli ingredienti (acqua pura di sorgente, vecchie varietà di cereali), che per la lavorazione manuale.

B) Referenze bibliografiche

- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Si prepara tutto l'anno.

Altre informazioni