Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MICHE DI CUNEO

3)CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Le *miche di Cuneo* sono pagnotte comunissime tra i panettieri di Cuneo e provincia.
Sono vendute nella pezzatura, un tempo molto comune di 500-700 g, questa pezzatura era destinata alle famiglie numerose, o per coloro che preferiscono consumare il pane anche in giorni successivi a quello di produzione.
È prodotto usando lievito madre, quindi la sua preparazione è molto lenta, con tempi di lievitazione ripetuti molto lunghi.
Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito madre e sale.
È forse il pane di grande formato più comune che si può trovare in provincia di Cuneo, e la sua diffusione è tale che prende nomi diversi a seconda delle zone, si trova infatti come *Paesana, Tursun, Campere, Munie, Liber*, ecc.
Le miche, nome che in Piemonte designa non solo questo pane, ma è entrato nell'uso per designare un pagnotta grande in genere, hanno quasi sempre forma allungata, a volte con profonda incisione longitudinale, a volte senza.
Le fette sono ottime per preparare crostoni conditi, la crosta è croccante e abbastanza spessa, la mollica è abbondante, compatta e molto umida.
Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: morbida e spugnosa, alveolatura piccola e non regolare. Crosta croccante e friabile, spessa.
Odore: gradevole di forno e farina.
Colore: dorato più o meno scuro, tendente al bruno. Internamente bianco-avorio.
Sapore: caratteristico del pane di farina bianca, si scioglie in bocca. Crosta con retrogusto caramellato se molto cotta.
Dimensioni: pagnotte quasi sempre oblunghe, a volte con spaccature da taglio; si produce in pezzature da 500 a 700 g circa.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione delle *miche di Cuneo* si usa una tecnica a lievitazione naturale con lievito "madre". È una lavorazione molto lenta, che porta alla formazione di moltissime sostanze profumate e gustose.
Lo schema di produzione, che può essere diverso da un panettiere all'altro, è il seguente:
Impasto della sera: 0,5 kg di "madre" (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) impastata con 2.5 kg di farina e kg 1,3 di acqua. Si lievita per 8 ore.
Primo rinfresco: la massa lievitata si impasta con kg 5 di farina e kg 2,5 di acqua. Si lievita per 3/4ore
Secondo rinfresco: la massa lievitata si impasta nuovamente con 10 kg di farina e kg 5 di acqua; prima di impastare si toglie un pezzo di lievito madre che servirà per l'indomani a ripetere il procedimento. Si lievita per 3/4 ore.
Impasto finale: si impasta il lievito ottenuto con kg 17 di farina, kg 8 acqua, kg 0,6 circa di sale e 250 g di lievito di birra.
Per l'impasto finale il tempo di impasto sarà tra 20 e 30 minuti a seconda dell'impastatrice usata.
Piegatura e taglio: l'impasto viene lasciato riposare in due tempi, prima in massa nell'impastatrice, poi si divide l'intero impasto in blocchi da kg 10-12. A questo punto si danno le pieghe alla pasta, ricordando di

incrociare il verso di piegatura e lasciando riposare tra una piegatura e l'altra. In genere si danno due o tre serie di pieghe. Il pane piegato viene stirato a mano o a macchina, e si esegue il taglio.
Successivamente si va al taglio delle dimensioni volute e si inforna.
Cottura: si deve infornare con gli eventuali tagli verso l'alto affinché, nella cottura, il pane possa sfogarsi attraverso essi. Il forno sarà a 230-250 °C per 30-40 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *miche di Cuneo* sono prodotte in tutta la provincia di Cuneo.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le materie prime sono solo farina, lievito , acqua e sale. Può essere impastato con ogni tipo di farina di grano tenero, dall'integrale alla 00. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, sfogliatrice, ecc...
Le *miche di Cuneo* si vendono sfuse, incartate in sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane deve essere consumato in giornata, ma per le caratteristiche delle "Miche di Cuneo", che possiedono una crosta spessa che trattiene l'umidità, la conservazione può protrarsi anche per una settimana o più, compatibilmente con i gusti del consumatore.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Questo tipo di pane è molto vecchio, e la sua diffusione maggiore e definitiva risale al primo dopoguerra, quando, dopo anni di pane fatto con tutto quello che capitava, ci si poté permettere quel "pane bianco" che mancava da anni dai deschi familiari.
La "micca" è più definita nella tradizione lombarda, dove la michetta denota una pagnotta piccola, e il termine "micca" è documentato e molto antico: nel *Dizionario Milanese- Italiano* di Cletto Arrighi del 1896 compaiono diverse definizioni di "micca", tutte a definire il pane.
È quindi probabile che il nome *"mica"*, voce indubbiamente dialettale, abbia trovato spazio nel comune sentire e lessico per la facilità d'uso e di comprensione, per la sua univocità e sveltezza, ma sia stato importato dalla vicina Lombardia.
Non esistono infatti riferimenti bibliografici diretti della nascita delle "Miche di Cuneo".
La tradizione orale e la enorme diffusione e conoscenza ne certificano però la presenza sul territorio da lungo tempo.
Basti pensare al fatto che "micca" è diventato per i piemontesi, e soprattutto per i cuneesi, sinonimo di pagnotta di pane.