Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PAN ROBI

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

Caratteristiche

Il *pan robi* è un pane caratteristico, diffuso nel biellese. Alla base della preparazione c'è la farina di mais, che accompagna la farina bianca in proporzione leggermente maggiore, più o meno 10 kg di farina di mais per 8 kg di farina bianca.
Si presenta come un pane di colore giallo, con crosta croccante, alto e dall'interno spugnoso. È venduto in pagnotte da circa 400-500 g, con una caratteristica "spartitura" a forma di croce sulla superficie.
È un pane da consumare durante il pasto, ma è anche ottimo da tagliare a fette e come base per bruschette o crostoni variamente conditi. Si mantiene morbido per alcuni giorni, e il suo gusto particolare di farina di mais lo caratterizza particolarmente.
Se la farina di mais è molto più abbondante di quella bianca, le pagnotte si presenteranno basse e poco sviluppate, tanto che in certi casi è possibile trovarlo cotto in stampi da pane.
La lievitazione si ottiene con lievito madre, ottenuto con la sola farina bianca.
Il nome deriva dal particolare colore che la crosta assume, che va al di là di una doratura, risultando quasi tostata.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: morbida, alveolatura piccola e irregolare; crosta croccante ma fine; asciutto
Odore: di pane e di mais, deciso.
Colore: esternamente quasi abbrustolito, internamente di colore tipico giallo, si riconoscono nettamente i granuli di farina gialla.
Sapore: caratteristico del pane di mais.
Dimensioni: pagnotte rotonde, regolari; si produce in pezzature da 400-500 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di mais macinata grossolana (almeno il 50%) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale e lievito madre, rinfrescato in più passaggi e proveniente dalla produzione del pane comune.
La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione a pasta acida.
Il lievito naturale, o "lievito madre" si ottiene con un procedimento piuttosto complesso, impastando un pezzo di lievito prelevato dalla lavorazione del giorno precedente, impastandolo con farina e acqua e lasciando riposare per qualche ora. Il procedimento si ripete almeno due volte, e il lievito così ottenuto è alla base dell'impasto. Unica avvertenza: conservarne un pezzo che servirà per la panificazione del giorno seguente.
Preparata la pasta madre, si impasta con la miscela di farina di mais e farina bianca, l'acqua e il sale, fino ad una consistenza morbida, poi si fa lievitare. Si aggiunge un cucchiaio d'olio, si rimpasta delicatamente e si formano delle pagnotte, rotonde o allungate. Si mettono in forno per circa quaranta minuti; a metà cottura si può spennellare la superficie con olio sbattuto in acqua calda, per rendere la crosta più croccante.
Il *pan robi* viene infornato prima del pane bianco perché conferisce umidità al forno.
La cottura si protrae fino a colore molto deciso della crosta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il "*pan robi*" si produce a Biella. E' prodotto anche in provincia di Biella, soprattutto in alcune località montane dove viene proposto dagli agriturismi e dai ristoranti tipici.

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

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc...
Il *pan robi* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; si consuma praticamente fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno una settimana.

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

Un tempo, nei piccoli paesi di montagna, il pane ottenuto con farina bianca si faceva arrivare dai grossi centri limitrofi e, le rare volte che i montanari facevano il pane, utilizzavano insieme alla farina bianca le farine di mais o di segale. Per tradizione in alcune comunità montane del biellese, il *Pan Robi* trova, ancora oggi, molti estimatori e, sovente, viene proposto dagli agriturismi e dai ristoranti tipici.
Nell'archivio del comune di Biella, si trova un "Registro della tassa sul pane" datato 1805, in cui si riportano, tra gli altri, le tasse riscosse sul pane di tutto l'anno, tra cui il "*pane di meliga e fromento*"

Bibliografia:
Burat G., Lozia G., *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989
Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003