Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI CHIANOCCO

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

Caratteristiche

Il *Pane di Chianocco* (*Pan 'd cianuc*) è un pane tipico della media Val Susa, nei comuni di Chianocco e Bussoleno. Ha un formato parecchio grande ed è a forma di filone (*grescia*) del peso di circa 600-700 g. La caratteristica principale è la mancanza di qualsiasi condimento.
La mollica è compatta, l'alveolatura piccola e irregolare. La crosta è friabile e questo pane si conserva molto bene per parecchi giorni.
Non è raro che sia scelto dai margari come pane da portare in alpeggio o dai gestori di rifugi.
Il gusto, un po' "antico", è dato principalmente dalla presenza, nell'impasto, del lievito madre.
La sua preparazione è lenta, e gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito e sale. Come già detto non è mai presente il grasso, né olio né strutto.
È ideale per ricavarne fette. Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: crosta esterna croccante e spessa, friabile, alveolatura piccola e irregolare. Mollica abbondante e soffice.
Odore: fragrante, gradevole di forno e farina con sentori di lievito e cereali.
Colore: dorato, Internamente bianco.
Sapore: vagamente acidulo, croccante in bocca, sapido. Note intense e complesse sulla crosta.
Dimensioni: filoni da circa 700 g, con marcata spaccatura da taglio.

Metodiche di lavorazione

La sera si prepara il lievito con una tecnica che prevede sia l'uso del lievito madre che quello del lievito di birra. Si impastano 3 kg di pasta acida, derivante dall'impasto della giornata, 5 kg di farina, una noce di lievito di birra e acqua fino a consistenza voluta; l'impasto così ottenuto, che deve essere duro e compatto va conservato al fresco fino al momento dell'uso, al mattino seguente. Si impasta la levata con 20 kg di farina, circa 10 litri di acqua, 100 g di lievito di birra e 600 g di sale. Si lavora per circa 30 minuti con l'impastatrice. Dopo mezz'ora di riposo in vasca o su un'erca, si formano, su assi di legno infarinati, delle liste di pasta della lunghezza di circa 30 cm e si lasciano lievitare per circa un'ora.
Le liste lievitate si tagliano con una raschia di legno e si infornano con il taglio dalla parte superiore, senza vapore, per favorirne lo sviluppo; la cottura dura circa un'ora, alla temperatura di 220-230°C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Pane di Chianocco* viene prodotto da alcuni panettieri di Chianocco e Bussoleno e delle zone limitrofe. Non si trova tutti i giorni della settimana.

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. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, raschie, ecc...
Il *Pane di Chianocco* si vende sfuso, nel 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 si può conservare per parecchi giorni, a seconda dei gusti personali.

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

Il *Pane di Chianocco* ha origini lontane nel tempo e la sua tecnica di produzione viene tramandata da artigiano ad artigiano; non esistono documenti che ratifichino la nascita di questo prodotto, ma la trasmissione orale della conoscenza è ancora diffusa e vitale.

Bibliografia:

Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003