

Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI MAIS DI NOVARA

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 mais di Novara* è chiamato anche *pane di meliga o pan malgon (meligone)*, ed è prodotto con farina di mais che può anche essere macinata grossolana.

Il gusto è rustico, e per molto tempo ha accompagnato i pasti dei contadini piemontesi del secolo scorso.

Alla base della preparazione c'è la farina di mais, accompagnata da una piccola percentuale di farina bianca.

È venduto in grandi pagnotte, un po' schiacciate, con la mollica del colore giallo del mais, di solito "spartite" sulla superficie, ovvero con un taglio sulla superficie con crosta croccante e dall'interno spugnoso.

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. Secca molto lentamente, e quindi si mantiene morbido per alcuni giorni, tanto che un tempo si cuoceva una volta la settimana.

Il pane di meliga è stato popolarissimo per molti anni, ma ora il consumo tende a diminuire; il *pane di mais di Novara* si va collocando più tra le specialità gastronomiche che non come pane quotidiano.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura piccola e irregolare, allungata, quasi schiacciata; crosta croccante; umido

Odore: di pane e di mais, deciso.

Colore: esternamente quasi dorato scuro, internamente di colore tipico giallo.

Sapore: caratteristico del pane di mais.

Dimensioni: pagnotte rotonde, regolari; si produce in pezzature da 500 fino a 800 g.

Metodiche di lavorazione

Gli ingredienti necessari per preparare il *pane di mais di Novara (pane di meliga)* sono: kg 2 di farina di mais gialla, g 500 di farina di avena, g 500 di farina di grano tipo "00" di media forza, g 50 di strutto (facoltativo), g 80 di lievito, g 60 di sale e litri 1,5 di acqua o latte.

Si impastano tutti gli ingredienti, tranne il sale che si aggiunge alla fine dell'impasto. Si fa riposare l'impasto per circa un'ora, dopodiché si formano le pagnotte del peso desiderato che vengono poste su assi abbondantemente infarinate con una miscela di farina bianca e farina di mais. Le pagnotte si lasciano lievitare a temperatura ambiente, per circa un'ora prima di essere infornate; i pani sono capovolti e incisi con leggeri tagli a piacere. Si cuoce per circa 45 minuti in forno senza vapore a 220-250 °C. La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione a impasto diretto.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *pane di mais di Novara* viene prodotto in molti panifici della provincia di Novara.

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 *pane di mais di Novara* è un prodotto da vendersi sfuso, incartato solo 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; 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

La produzione del *pane di mais di Novara* nei comuni del novarese risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

La prima domenica di marzo, a Galliate, in provincia di Novara, nel rione di S. Gaudenzio, ormai da quasi trent'anni si svolge la "Sagra del Pane di Meliga"; in quest'occasione il *pane di mais di Novara* è prodotto in grandi pagnotte a forma di ruota, e se ne può gustare la versione dolce, detta "Zangareu", che altro non è se non il pane di mais con aggiunta di zucchero.

Molti approfondimenti legati alla tradizione di questa produzione si possono trovare nel Museo Etnografico "Come eravamo", sito nella frazione Santa Cristina di Borgomanero (NO), ex Palazzo Bono, Piazzale Chiesa - Tel 0322-837711(Comune di Borgomanero) e-mail: museo@santacristinanostra.it

Bibliografia:

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

AA.VV, *Dalla Terra al Pane, Storie di Mais, Mulini e Forni*, Stampa Litopress, Borgomanero (NO), 2006