Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE DI SEGALE

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 segale* è un pane caratteristico di molte vallate alpine piemontesi, ma è maggiormente diffuso nelle valli Ossolane.
Si presenta come un pane scuro, con crosta parecchio dura, non molto alto e dall'interno compatto e poco spugnoso.
Alla base della preparazione c'è la farina di segale, principale cereale che tradizionalmente si coltivava in montagna. Tra i diversi cereali, infatti, la segale, in montagna è di gran lunga dominante, grazie alla sua predisposizione ai terreni magri e alla resistenza al freddo.
Nelle valli ossolane, così come in quasi tutte le vallate alpine, a seconda delle annate, quando la sopravvivenza in montagna dipendeva dall'andamento dei raccolti, il pane si faceva anche con farine diverse: frumento, miglio, orzo, granoturco, riso, castagne. In periodi di carestia, a poca farina di segale si aggiungeva molta crusca e farine scarsamente nutrienti come quelle di saggina, di ghiande, di bacche silvestri, di vinacce, di cortecce di noci e di rovere.
Il *pane di segale*, o pane nero, o "pan biava" è sicuramente il pane più tipico e tradizionale dell'Ossola. Si produce ancora in alcune famiglie, e sono molti i panifici, che, in sede di recupero culturale e sull'onda delle tendenze a recuperare i prodotti tipici, hanno reintrodotto tale pane nella produzione ordinaria.
Ve ne sono di tipi diversi a seconda del procedimento adottato, e soprattutto a seconda della percentuale di frumento o crusca usati, in generale però il prodotto è abbastanza omogeneo sul territorio. Il pane più tipico dev'essere comunque fatto con farina integrale.
Il limite di impiego della farina di segale è la sua scarsa "forza" in panificazione, così che le pagnotte sono poco sviluppate e relativamente piatte. È per questo che alla farina integrale di segale si preferisce aggiungere fino ad un 50% di farina di frumento.

Caratteristiche organolettiche:
consistenza: morbida, alveolatura media e abbastanza regolare. Di non facile masticazione, soprattutto la crosta che risulta piuttosto spessa e che trattiene parecchia umidità.
Odore: gradevolissimo di forno e segale, deciso.
colore: esternamente scuro, internamente di colore tipico grigio scuro-marrone, dipendente dalla quantità di crusca e dalla quantità di farina bianca usata.
sapore: caratteristico del pane di segale.
Dimensioni: pagnotte rotonde, leggermente schiacciate; si produce in due pezzature da 200 e 800 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di segale integrale (almeno il 50 %) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale, lievito madre rinfrescato in più passaggi e poco lievito compresso.
La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione.
Per la lievitazione dovrebbe essere preferita la tecnica con pasta acida, o lievito madre, che conferisce i migliori profumi e gusti al prodotto finito, in alternativa al comune uso della biga o del lievito compresso.
Dopo la preparazione dell'impasto si lascia lievitare, poi si formano le pagnotte che dopo un ulteriore lievitazione sono infornate in forno a legna o elettrico.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il pane di segale si prepara diffusamente in tutto l'ossolano.

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 segale 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; la conservazione non si effettua più, e nonostante nell'antichità il pane si conservasse per mesi, e a volte per un intero anno, ora si consuma fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno due settimane.
Attualmente non sono presenti locali adibiti alla stagionatura o alla conservazione.
Anticamente, quando era preparato poche volte l'anno, il pane non ammuffiva, ma diventava durissimo, tanto da poterlo spezzare con uno speciale coltello (*brotolade*) incernierato ad un tagliere di legno.

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 segale ha indubbiamente origini antiche. La cultura Walser, che ha profondamente inciso sulle abitudini della zona, basava il suo sostentamento sulla coltura della segale e il pane che ne deriva è in linea con tale tradizione di coltivazione .
Sicuramente, a testimonianza della presenza di questo prodotto nella zona di produzione, si può notare la serie di veri e propri monumenti storici costituita dai forni pubblici, nei quali a turno le famiglie procedevano alla panificazione.
I forni e le altre strutture comuni erano di grosse dimensioni, alla portata di ogni singolo nucleo familiare, per consentire lo svolgimento delle funzioni che di solito avvenivano poche, se non una sola, volte all'anno.
L'uso limitato del forno, portò alle "giornate del pane", un momento comunitario, carico di gioia ma anche di valori rituali ed augurali, da cui seguì una vera e propria cerimonia della panificazione.
La giornata del pane, o meglio, secondo la tradizione Walser "*Z'bruot nacht*" (notte della panificazione) e che cadeva a metà novembre, si concludeva con la sistemazione dei pani nelle apposite rastrelliere (*graa*) nel sottotetto (*undertach*), dove si serbava fino ad un anno.
Annotava in proposito il Sottile che "crescendo il freddo si fa il pane, che serve pure per l'anno intero, senza mutar giammai, egli è sano, durissimo, ottimo per asciugare gli acidi allo stomaco, e la difficoltà di rosicchiarlo ne diminuisce il consumo".
Con metodo analogo si produceva anche il pane di segale in altre vallate alpine piemontesi come per esempio in alcune valli del cuneese, in Alta Val Chisone e in Alta Valle di Susa e lo dimostrano diverse testimonianze scritte. Tuttavia in queste valli sono rare le panetterie che lo producono ancora.

Bibliografia:
Carlo Amoretti, *Viaggio da Milano ai tre laghi Maggiore, di Lugano e di Como e ne' monti che li circondano di Carlo Amoretti - Quinta edizione corretta ed accresciuta*, Milano: per Giovanni Silvestri, 1817
Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio e Cassone e Marzorati Tipografi, Torino, 1841
Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigezzo*, Torino 1845
Rocco Ragazzoni, *Repertorio d'agricoltura, scienze economiche ed industriali*, Torino, 1849
Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino, 1878
Comune della Valle Vigezzo nell'Ossola, Torino 1896
Giuseppe Prato, *La vita eeconomica in Piemonte a messo il secolo XVIII*, Soc. Tipografico Editrice Nazionale, Torino, 1908

Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigezzo*, Domodossola, 1913
Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976
Renzo Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979
Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985
A. Quaretta, *Il pane nero ossolano,* da Le Rive n°5/2002
T. Iacchini, *Sapori della provincia azzurra,* da Le Rive n°4/2003
E. Rizzi, *Cucina d'alpe,* Fondazione Enrico Monti
E. Rizzi, *I Walser,* Fondazione Enrico Monti
P. Crosa Lenz, G. Frangioni, *Escursionismo in Valdossola-Antigorio Formazza*, Ed. Grossi Domodossola
W. Pedrotti , *I cereali. Proprietà, usi e virtù,* Demetra
Sandro Doglio, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco*