Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: PANE NERO DI COIMO

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 nero di Coimo* è un pane di grande formato, di forma circolare, ottenuto da farina di segale integrale e farina di frumento.
La segale è sempre stata un cereale coltivato in montagna o nei climi freddi in genere, vista la sua grande resistenza a questo tipo di clima. La tradizione Walser della zona del nord Piemonte ha favorito una larga diffusione di questo tipo di pane, ormai diventato, da povero ma fondamentale nutrimento, a vera prelibatezza della gastronomia locale.

Caratteristiche organolettiche:
consistenza: compatta, alveolatura fine e abbastanza regolare. Di non facile masticazione, crosta compatta che trattiene molta umidità.
Odore: gradevolissimo di forno e segale
colore: esternamente scuro, internamente di colore tipico marrone, dipendente dalla quantità di crusca.
sapore: caratteristico del pane di segale, con pronunciato amaro e sentori di liquirizia.
Dimensioni: pagnotte rotonde di circa 30 cm di diametro e 6-7 cm di altezza; pezzatura tra 700 e 900 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di segale integrale (almeno il 50 %, fino all'80%) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale, lievito madre rinfrescato dal giorno precedente e poco lievito compresso.
La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione. 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

Si produce a Coimo, frazione del Comune di Druogno, nella Provincia del Verbano Cusio Ossola.

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...
Prima della vendita si esegue una breve "asciugatura" a temperatura ambiente nel locale di lavorazione.
Il *pane nero di Coimo* 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 parecchie settimane.
Attualmente non sono presenti locali adibiti alla stagionatura o alla conservazione.

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 nero di Coimo* ha indubbiamente origini antiche. La cultura Walser basava il suo sostentamento sulla coltura della segale, e il pane che ne derivava è in linea con tale tradizione di coltivazione.
La segale era normalmente seminata in autunno e raccolta dopo la sua permanenza sotto la neve, in genere a giugno.
Il pane veniva prodotto anche solo una volta l'anno, ma in genere la panificazione avveniva a Pasqua, dopo la mietitura e verso la fine dell'anno in occasione di S. Caterina, il 25 novembre.
Una citazione dell'Abate Amoretti, nel "Viaggio ai tre laghi", dice: "nel sol dì di S. Caterina si fa pane per tutto l'anno".

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
Carlo Cavalli, *Cenni statistici storici della Valle Vigezzo*, Torino 1845
Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli Stati si S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1835 – 1856
Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino 1878
Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigezzo nell'Ossola*, Torino 1896
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
Sandro Doglio, *Il dizionario di gastronomia piemontese*, Daumerie Editrice
Orlando Perera, *Pane nostro*, Daniela Piazza Editore, 2003