Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TUPUNIN

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

Caratteristiche

Il *Tupunin* è un tipo di pane particolare per pezzatura e produzione, comune tra i panettieri di Cuneo.
Infatti è venduto nella pezzatura, ora comune ma un tempo molto meno, di 70-100 g ed è prodotto usando lievito madre. Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, acqua, lievito madre in pasta e sale.
Questo pane, il primo della zona di piccola pezzatura, nasce per l'esigenza di proporre sulle mense non più pane di grande formato (700-1000 g), bensì pagnotte che meglio si adattassero a famiglie che diventavano sempre meno numerose.
I fornai si adeguarono a questa nuova realtà sociale, ma non prepararono un impasto specifico e semplicemente tagliarono in modo diverso l'unico impasto che all'epoca facevano. Questa è la ragione per cui il *Tupunin* ha un particolare sapore ed al suo interno la mollica si presenta molto più compatta ed umida degli altri pani moderni di simile pezzatura, rimanendo perfettamente appetibile anche per più giorni.
Le pagnotte, di forma tondeggiante, per via del taglio longitudinale presentano due rigonfiamenti che ricordano due guance paffute, Di qui il nome Tupunin che in piemontese viene affettuosamente rivolto a quelle ragazze con le guancie piene. La crosta è dorata e il sapore fragrante.
Ha una lievitazione molto lenta, perché viene preparato usando lievito madre, ovvero un pezzo di lievito della lavorazione del giorno precedente. Con la stessa procedura ottenuta per fare la pasta dei *Tupunin* si producono altre forme di pane, chiamate "*Topu*", "l'*'Drunè*", la "*Grisà Lavà*": dipende soltanto dalla forma del taglio operato dal panettiere. Invece di essere tagliato a triangolo, il pastone viene tagliato a liste trasversali e diviso a metà per il primo, in tre per il secondo e nessun taglio per la "*Grisà lavà*".
Il *Tupunin* è una pagnotta ottima per preparare panini, la crosta è croccante e la mollica è scarsa, compatta e umida. Questo pane si consuma quotidianamente come pane da pasto.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: morbida, alveolatura piccola e non regolare. Crosta croccante e friabile, di facile masticazione.
Odore: gradevolissimo di forno.
Colore: a seconda della cottura dorato più o meno scuro. Internamente bianco-avorio.
Sapore: caratteristico del pane di farina bianca, si deve sciogliere in bocca e risultare più dolce durante la masticazione.
Dimensioni: pagnotte spaccate in due, quasi composte da due unità, ben sfogate; si produce in pezzature da 70 a 150 g circa.

Metodiche di lavorazione

Per la produzione dei *Tupunin* si usa una tecnica a lievitazione naturale con lievito "madre". È una lavorazione molto lenta, che porta alla formazione di moltissime sostanze profumate e gustose.
Lo schema di produzione, che può essere diverso da un panettiere all'altro, è il seguente:
Impasto della sera: 0,5 kg di "madre" (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) impastata con 2.5 kg di farina e kg 1,3 di acqua. Si lievita per 8 ore.
Primo rinfresco: la massa lievitata si impasta con kg 5 di farina e kg 2,5 di acqua. Si lievita per 3-4ore
Secondo rinfresco: la massa lievitata si impasta nuovamente con 10 kg di farina e kg 5 di acqua; prima di impastare si toglie un pezzo di lievito madre che servirà per l'indomani a ripetere il procedimento. Si lievita per 3-4 ore.

Impasto finale: s impasta il lievito ottenuto con kg 17 di farina, kg 8 acqua, kg 0,6 circa di sale e 250 g di lievito di birra.
Per l'impasto finale il tempo di impasto sarà tra 20 e 30 minuti a seconda dell'impastatrice usata.
Piegatura e taglio: l'impasto viene lasciato riposare in due tempi, prima in massa nell'impastatrice, poi si divide l'intero impasto in blocchi da kg 10-12, Si possono a questo punto dare pieghe alla pasta, ricordando di incrociare il verso di piegatura e lasciando riposare tra una piegatura e l'altra. Questi "pastoni" sono stirati senza pressione in *panere* larghe 30 cm ed alte circa 5 cm per circa 20-25 minuti. Stiratura e cilindratura possono essere manuali o con l'uso della sfogliatrice.
Successivamente si va al taglio in piccoli triangoli ed immediatamente al forno facendo in modo che la punta superiore venga appoggiata sulla platea del forno.
Cottura: si deve infornare con il taglio rivolto verso l'alto affinché, nella cottura, il pane possa aprirsi come un fiore. Il forno sarà a 230-250 °C senza vapore e la durata della cottura 25-30 minuti.

4) ZONA DI PRODUZIONE

I *Tupunin* sono prodotti in tutta la provincia di Cuneo.

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. Può essere impastato con ogni tipo di farina di grano tenero, dall'integrale alla 00. Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno, *panere*, sfogliatrice, ecc.
Il *Tupunin* 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, in regola con la normativa igienico - sanitaria vigente; il pane deve essere consumato in giornata, ma per le caratteristiche del tupunin, che possiede una mollica compatta e notevole umidità per un pane di piccolo formato, la conservazione può protrarsi per 4-5 giorni.

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

Questo tipo di pane è il primo forgiato in formato piccolo. Originariamente, è nato in occasione di convegni conviviali, quali nozze o pranzi di una certa importanza, per assecondare il capriccio di qualche nobile sempre alla ricerca di cose bizzarre.
Non esistono riferimenti bibliografici diretti della nascita dei tupunin, che forse nacquero come capriccio di qualche nobile. La tradizione orale e la enorme diffusione e conoscenza ne certificano la presenza sul territorio da lungo tempo.
Già il dizionario piemontese dell'ottocento di Ponza S. Martino citava il *Tupunin.*
Il *Tupunin* è stato scelto come nome e come simbolo del bollettino di informazione dell'Associazione Panificatori della Provincia di Cuneo.

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