

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL

PANE DI LENTINI

ART.1

Denominazione del prodotto

La denominazione Pane di Lentini – Presidio Slow Food è riservata al pane che risponde ai requisiti indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

Zona di produzione

Il Pane di Lentini è prodotto e confezionato nel territorio dei comuni di Lentini e Carlentini in provincia di Siracusa, secondo una tradizione tramandata oralmente e risalente ai primi anni del 1900.

Art.3

Elenco e quantità o percentuale degli ingredienti

Gli ingredienti che caratterizzano il pane di Lentini – Presidio Slow Food sono:

Semola ottenuta dalla macinazione, preferibilmente a pietra, di grano duro di varietà siciliane coltivate in Sicilia.

Acqua, con un residuo massimo del 33% nel prodotto finito.

Lievito madre (crescente).

Sale marino nella misura massima del 2%.

Semi di sesamo.

Non è ammesso l'uso di coloranti, conservanti, additivi, miglioratori.

Non sono ammessi ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

Art.4

Modalità di trasformazione

L'impasto, ottenuto dalla lavorazione di semola, acqua, sale e lievito madre, dopo un riposo di 10 minuti circa, viene ridotto in porzioni, modellato e messo a lievitare coperto da teli di cotone per un periodo da 2 a 4 ore, a seconda della stagione e della temperatura esterna.

Art. 5

Cottura

La cottura avviene in forni di pietra refrattaria mediante bruciatura diretta di legna naturale di arancio, olivo o di bucce di mandorla opportunamente asciutte e stagionate. Alla temperatura desiderata vengono rimossi i residui della combustione. Le forme vengono introdotte nel forno che viene richiuso e vi rimangono per circa 45 – 60 minuti.

Art. 6

Descrizione del prodotto finito

La forma è a esse, a galletto (jadduzzu), del peso di kg. 0,500 o a ciambella (cuddura) del peso di kg. 0,500 o di kg.1.

La crosta ha colore bruno nocciola uniforme senza parti chiare dovute al contatto con altre forme. Ha consistenza elastica e compatta e uno spessore da 1,5 a 3,0 mm. circa. Non deve presentare fessurazioni. Può essere cosparsa di semi di sesamo.

La mollica ha colore giallo paglierino scarico, con distribuzione uniforme di alveoli di piccola dimensione. Non si sbriciola, ha una buona elasticità e alla masticazione ha consistenza morbida, asciutta e non elastica.

Il gusto è sapido con attacco dolce e finale caratterizzato da leggere note acidule.

L'odore è caratteristico, con sentori di frutta secca e spezie, frumento e legna.

Art. 7

Commercializzazione

Il pane di Lentini del presidio viene venduto come pane fresco. Di conseguenza ne è vietata la vendita come pane surgelato o parzialmente cotto. Può essere venduto sfuso presso il punto vendita del produttore. In questo caso i contenitori o gli scaffali nei quali viene esposto il pane del Presidio dovranno essere ben identificabili ed evidenziati da apposite indicazioni. La confezione per l'asporto che riporta il contrassegno potrà contenere esclusivamente il pane del Presidio.

Per il trasporto e la commercializzazione presso terzi si dovrà impiegare la pellicola microforata trasparente o il multistrato con finestra trasparente. In tal caso, il pane del Presidio venduto come tale dovrà recare il contrassegno secondo la carta di utilizzo del marchio prevista da Slow Food.

Ne è vietata la vendita in forma ambulante.

Art. 8 Etichettatura

Il pane di Lentini del Presidio Slow Food può essere etichettato e marchiato unicamente secondo le modalità previste dalla Carta di utilizzo del Marchio predisposta da Slow Food.

Non si possono utilizzare forme di pubblicità che non siano state autorizzate dal Presidio.

Art. 9

Controlli

Il responsabile del Presidio potrà verificare, direttamente o avvalendosi di personale delegato, il rispetto delle regole contenute nel presente disciplinare, e, in particolare, la natura e la provenienza delle materie prime, il procedimento di lievitazione, le tecniche di cottura impiegate, le forme di pubblicità utilizzate.

A tal fine il panificatore terrà idonea documentazione attestante la provenienza della materia prima e la tecnica di molitura.

Art. 10

Norme transitorie

Limitatamente al primo anno di applicazione del disciplinare, assieme al lievito madre è consentito l'utilizzo di lievito di birra nella misura massima dello 0,5 per mille (gr. 0,5 per kg. 1 di farina).