

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE NERO DI CASTELVETRANO

## Art.1 Denominazione del prodotto

La denominazione “**Pane nero di Castelvetro**” è riservata al pane rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

## Art.2 Riferimenti storici

La denominazione “**Pane nero di Castelvetro**” è propria del pane ottenuto mediante l’antico sistema di lavorazione (con lievito madre, *lu criscenti*) e dall’impiego di una miscela di due semole: quella ottenuta da grano biondo siciliano integrale e quella ricavata da un’antica varietà di frumento locale, la *tumminia*. Quest’ultima è una varietà di grano duro a ciclo breve (detta anche grano *marzuolo*) anticamente seminata come ringrano o quando le annate piovose non consentivano la semina autunnale. Pare che la *tumminia* fosse coltivata, con il nome di *trimeniaios*, già dai coloni greci insediatisi nella vicina città di Selinunte. Il pane fatto con la *tumminia* si mantiene gustoso e morbido per diversi giorni. Questo particolare ingrediente, di scarsa reperibilità, conferisce al prodotto finito un caratteristico sapore dolce.

La cottura secondo il metodo antico avviene esclusivamente in forni di pietra riscaldati con legna d’ulivo (solitamente immagazzinata ed essiccata direttamente dal fornaio, che la recuperava dalle fronde eliminate durante la potatura).

Se ne ottiene una pagnotta rotonda di media pezzatura, che in siciliano si chiama *vastedda*, in grado di mantenersi per 7-10 giorni. La forma tondeggianti e bassa è considerata, sin dall’antichità, funzionale per poter essere spezzata a mano, e sembra essersi così tramandata nei secoli.

Un’altra forma, caratteristica di quasi tutte le zone rurali dell’isola, è quella che ricorda lo zoccolo di bovino, o “a piede di bue”, chiamata *cuddura*: veniva in passato confezionata una volta l’anno con il primo frumento dell’ultimo raccolto, con funzione di rito di ringraziamento e propiziazione, come ogni altra forma di offerta delle primizie.

La pezzatura è anch’essa una reminiscenza antica, in quanto le massaie preparavano il pane una volta alla settimana (il sabato o il lunedì).

## Art.3 Zona di produzione

La zona di produzione del “**Pane nero di Castelvetro**” comprende il territorio amministrativo del Comune di Castelvetro, in provincia di Trapani.

## Art.4 Elenco e quantità degli ingredienti

Le materie prime impiegate sono:

- una miscela di due semole, secondo le proporzioni: 80% integrale da grano duro e 20% di timilia, (o *tumminia* in dialetto). Entrambe le semole devono essere macinate a pietra in mulini della valle del Belice e devono provenire da grano coltivato nell’ambito della Regione Siciliana
- semi di sesamo, da aggiungere sulla superficie della forma prima che il pane venga infornato
- lievito madre (con una eventuale piccola aggiunta di lievito di birra)
- acqua
- sale marino integrale di Trapani

Non sono ammessi coloranti, conservanti, additivi, materie prime provenienti da prodotti geneticamente modificati.

## **Art.5**

### **Modalità di trasformazione**

Le fasi e le modalità di produzione del “**Pane nero di Castelvetro**” sono le seguenti:

#### *Impasto (dosi e composizione)*

Per quintale di semola sono necessari: kg. 1 (1%) di lievito naturale ottenuto da lievito madre (con una eventuale piccola aggiunta di lievito di birra), kg. 1,5 (1,5%) di sale marino artigianale di Trapani, lt. 60 (60%) circa di acqua. Il lievito madre è preparato in proprio utilizzando farina e acqua e viene rinnovato, all’occorrenza, aggiungendo i due ingredienti. Tali percentuali possono variare leggermente a causa di un diverso tasso di umidità dell’ambiente.

L’operazione d’impasto avviene modellando con macchine impastatrici in acciaio inox, mediamente per 30 minuti.

#### *Lievitazione*

Ad ultimazione dell’operazione d’impasto si fa riposare la massa, in una o più fasi, per un periodo di tempo complessivo di almeno 2 ore.

#### *Modellatura*

A conclusione della precedente fase di lavorazione si procede con la spezzatura della massa (in unità dal peso di 1 o 1,20 chili) e la modellatura manuale in forma di pagnotte.

#### *Riposo*

Una volta ottenute le forme, la massa viene lasciata nuovamente riposare dai 30 ai 60 minuti, secondo la temperatura dell’ambiente.

## **Art.6**

### **Cottura e sfornatura**

Il forno deve essere alimentato con rami secchi d’ulivo (a conduzione diretta) e deve raggiungere la temperatura di 300° C.

A fiamma spenta, il forno viene ripulito con una scopa di palma nana dal lungo manico. Si inforna quindi il pane, che cuoce per circa 60 minuti, senza fuoco diretto e a temperatura calante.

## **Art.7**

### **Descrizione del prodotto finito**

Il “**Pane nero di Castelvetro**” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- 1) pagnotta in pezzatura di 500 grammi o un kg, in forma:
  - rotonda (localmente chiamata “*vastedda*”) di 23-25 cm di diametro e 10-15 cm di altezza;
  - allungata (localmente chiamata “*filone*”);
  - a “piede di bue” (localmente chiamata “*cuddura*”);

- 2) la crosta deve essere croccante e spessa, di color marrone scuro e cosparsa di semi di sesamo
- 3) la mollica deve essere morbida di colore giallo grano, morbida ed omogeneamente alveolata
- 4) il prodotto fresco deve avere un caratteristico odore di tostato, che ricorda il malto e la mandorla, unito al sentore di legno di olivo

## **Art.8**

### **Commercializzazione**

Prima dell’immissione al consumo il prodotto finito sarà confezionato in termodetraibile microforato con etichetta riportante:

- ingredienti

- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione “Pane nero di Castelvetro”

In alternativa, con la sola apposizione sul prodotto finito di un bollino in materiale biologico riportante i dati sopra elencati e la dicitura “Pane nero di Castelvetro”.

### **Art.9 Controlli**

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.  
Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.

Per quanto riguarda la semola di timilia, il controllo sulla purezza del seme di tale varietà sarà effettuato (su richiesta e a campione) dalla Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia di Caltagirone.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.

Castelvetro, li

Firme dei produttori: