

Veneto



Bibanesi

Bossolài

Ciabatta Italia

Ciòpa

Montasù

Pan biscotto

Pane al mais

Pane azzimo

Piava

Puccia

Rosetta

Spaccatina



Bibanesi



Bibano è una frazione di Godega di Sant'Urbano, piccolo centro a nord di Treviso, a pochi chilometri di distanza dal confine tra Veneto e Friuli. Qui, da diverse generazioni, ha sede un'azienda che, nonostante si sia più volte ampliata e rinnovata e costituisca oggi uno dei maggiori panifici attivi nel Nord-est, non ha perso le caratteristiche di impresa a carattere artigianale. La ditta in questione è la Da Re e il loro prodotto di punta, entrato a buon diritto tra i prodotti tradizionali regionali recensiti dal Ministero delle Politiche Agricole, è costituito dai bibanesi.

L'impasto di questi panetti croccanti e friabili, privi di qualsivoglia additivo o conservante chimico, è ottenuto utilizzando farine di frumento particolarmente ricche di glutine e olio extravergine d'oliva. Lavorata a mano dopo una lievitazione molto lenta (almeno ventidue ore), la pasta è lievemente spolverata di semi di sesamo. Quindi si spezza e si stira a mano in modo da formare tanti piccoli tocchetti cui dare la classica forma dei bibanesi. Effettuata la cottura in forno, i bibanesi sono confezionati in sacchetti protetti da una barriera in alluminio che ne mantiene inalterate a lungo la fragranza e la freschezza.





Bossolài



Da non confondere con gli omonimi biscotti dolci tipici dell'isola veneziana di Burano, i *bossolài* (o *bussolài*) di cui parliamo sono una sorta di taralli salati, facilmente rintracciabili in tutti i panifici chioggiotti e usati in zona come sostituto del pane. Il bossolà ricorda il pane che i pescatori portavano in barca durante le lunghe campagne di pesca.

L'impasto è costituito da farina di grano tenero, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra, strutto, sale. Si ottiene una pasta della consistenza di quella utilizzata per i grissini secchi all'olio: modellati a forma di ciambella, hanno un buco centrale del diametro di 6-8 centimetri.

Si trovano sia sfusi sia preconfezionati all'interno di sacchetti di plastica. Facili da conservare, si mantengono fragranti per alcune settimane e non c'è ristorante o trattoria di Chioggia e Sottomarina che non li serva nel cestino del pane. Croccanti, accompagnano sia la cucina marinara sia quella di terraferma. Sono eccellenti con i salumi, specie con la locale *sopressa*.





Ciabatta Italia



La storia della ciabatta Italia è recente: risale al 1982, anno in cui Arnaldo Cavallari, abbandonato il mondo dell'automobilismo, decise di dedicarsi all'azienda di famiglia, la Mulini Adriesi di Adria, in provincia di Rovigo, nel cuore del Polesine. Qui produsse e brevettò la farina tipo 1 Italia, caratterizzata da un alto contenuto di glutine, particolarmente adatta alle lunghe lievitazioni. Risultato: un pane più fragrante e gustoso, con una percentuale di umidità decisamente superiore rispetto a gran parte degli altri panini o alle baguette. Per meglio diffondere l'uso di questa farina, Cavallari ha realizzato un locale per la panificazione dove fornai selezionati sono invitati in piccoli gruppi a un corso di specializzazione gratuito. Terminato il corso, preminentemente pratico, gli allievi possono decidere di realizzare le ciabatte con la farina integrale dei Mulini Adriesi. Oggi, in versione artigianale o industriale, con brevetto e farine di Cavallari, la ciabatta Italia è prodotta in quasi tutte le città della penisola.

L'impasto è costituito, oltre che dalla speciale farina, anche di acqua tiepida, lievito naturale, poco olio, sale. Quando il tutto raggiunge una consistenza morbida e vellutata, si fa lievitare per circa 12 ore. Modellata la ciabatta nella classica forma lunga e schiacciata incisa con tagli longitudinali, si cuoce in forno.





Ciòpa



È una delle tipologie più diffuse nella regione. L'impasto, lavorato a lungo, è costituito da farina di grano tenero, acqua (in quantità inferiore a quella adoperata per l'impasto morbido), pasta acida, sale, lievito di birra. Dopo aver lasciato riposare per un'ora, si modellano le ciòpe accostando insieme due *panéti*. Il peso varia dai cinquanta grammi (*ciopète*) ai quattro etti. Dopo una ulteriore fase di lievitazione a temperatura ambiente, la ciòpa cuoce in forno a legna o convenzionale per circa un'ora.

La ciòpa ha mollica compatta e crosta dura. Il profumo è di lievito, con sentori vegetali che ricordano la foglia secca, la cenere di legna e la farina; il sapore è "asciutto", con vaghi ricordi di frutta secca, in particolare di pistacchio tostato, e di legumi.

Tostata o rafferma, la ciòpa è ideale per essere abbinata a zuppe e preparazioni sugose.

Tra le altre forme realizzate con lo stesso impasto delle ciòpe, sono ancora abbastanza comuni la **banana** (in tutto il Veneto), il **bigarano** (una striscia di pasta di pane arrotolata a forma di filone o di banana, tipico del Vicentino), le **foglie** e le **giraffe** trevigiane, chiamate **corni** ad Asolo, e la **mantovana**: tipica dell'area del Garda veronese, è una pagnotta tondeggianti tagliata in parte sulla superficie e realizzata in due pezzature, una delle dimensioni di un pugno, una del peso di mezzo chilo. Esiste anche una ciòpa trentina, di pezzatura più piccola, simile a una michetta (v.).





Montasù



Oggi è uno dei pani più diffusi del Veneto, ma è più raramente rintracciabile anche in altre regioni padane: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Il nome si spiega facilmente osservandone l'aspetto: la forma, pur con qualche leggera variante in alcune zone, è fondamentalmente quella classica di due "pastelle" sormontate e incrociate, una alta e una bassa a formare la base.

Gli ingredienti, ormai lavorati quasi esclusivamente con le macchine impastatrici, sono costituiti da farina di grano tenero di tipo 0 o (più raramente) 1, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale. L'impasto è di consistenza media, né dura né molle. Dopo una prima lievitazione, si porziona la pasta dandole la forma tipica del montasù. Segue la seconda lievitazione, quindi la cottura.

Pane di colore dorato, il montasù presenta crosta friabile e mollica compatta. Il peso varia notevolmente secondo la regione di provenienza: di media pezzatura in Veneto (170-180 grammi), è più piccolo in Lombardia, mentre raggiunge il mezzo chilo in Piemonte.





Pan biscotto



Prodotto in quasi tutta la regione, è tipico del Basso Vicentino e del Polesine. Di antica tradizione, era il pane di riserva, utilizzato quando si esauriva quello fresco.

L'impasto, lavorato nell'impastatrice per 20-30 minuti, è costituito da farina di media forza, lievito naturale (madre o biga), sale fino, acqua, con possibile aggiunta di olio extravergine d'oliva (0,3%) e strutto. La prima lievitazione dura circa un'ora. Modellata in un rotolo grosso e lungo, la pasta è tagliata in fette di 80-150 grammi. Segue una seconda lievitazione di circa mezz'ora: in questo periodo si forma una pellicola, quasi la prima crosta del pane. Cuoce a 210-240° gradi in forno chiuso ermeticamente, per permettere la formazione di una lieve pressione che aiuta la cottura e l'aumento di dimensione. Dopo 35-45 minuti il pane viene estratto. Quando la temperatura del forno scende a 140° gradi, si reinseriscono i pani per la biscottatura: quella naturale dura 40 ore, quella forzata soltanto 5-6 ore.

Se conservato in luogo asciutto, il pan biscotto si mantiene fragrante anche per più di sei mesi. Molto friabile e croccante, ha un colore uniformemente dorato e l'alveolatura che ricorda quella di una spugna marina.

Simile al pan biscotto è il **pan scafetò**: modellato a forma di foglia, deve il suo nome al ripiano delle case contadine in cui era conservato anticamente.





Pane al mais



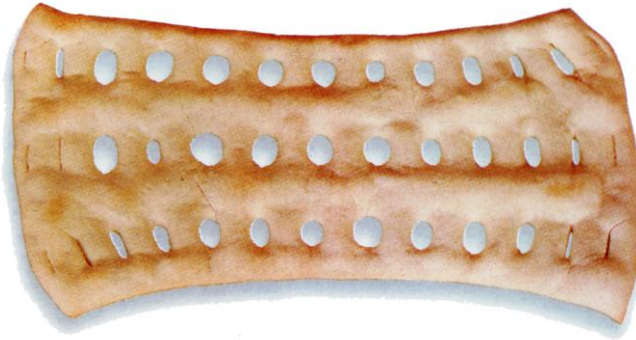
Anticamente, in Veneto, territorio in cui il consumo di polenta è da sempre maggiore rispetto alle altre regioni italiane, il pane non era un alimento così presente. Nei paesi di montagna, soprattutto in quelli più isolati, il pane bianco, ottenuto con sola farina di frumento, arrivava dai grossi centri; il pane prodotto sul posto, viceversa, era quasi sempre realizzato aggiungendo in quantità variabili la più facilmente reperibile farina di granturco. Oggi il pane al mais è prodotto prevalentemente nei panifici artigianali della provincia di Vicenza, ma è non di rado rintracciabile in altre parti della regione.

Le farine di mais e di frumento sono lavorate insieme al lievito stemperato in acqua con un pizzico di sale e di zucchero. Dopo aver impastato a lungo, si lascia lievitare per alcune ore. Si riprende quindi l'impasto, lavorandolo nuovamente sulla spianatoia infarinata, e dividendolo poi in tante parti di uguale pezzatura cui si darà la forma voluta (rotonda o allungata). Dopo un breve riposo, i pani sono spolverati di farina e cotti in forno.





Pane azzimo



La presenza ebraica a Venezia, seppure numericamente meno cospicua che in altre città, è sempre stata culturalmente molto rilevante, nonostante le pesanti discriminazioni subite nell'arco di quasi tre secoli: il Ghetto, la zona in cui gli Ebrei dovevano abitare e dalla quale non potevano uscire dal tramonto all'alba, esistette come tale dal 1516 al 1797. La presenza al suo interno di genti appartenenti alle nazioni più diverse ha indubbiamente contribuito a creare una ricca e complessa tradizione gastronomica, non priva di punti fermi quali, ad esempio, il pane azzimo (dal greco *ázymos*, ossia "senza fermento"). Morbido e privo di mollica, di forma molto simile alla piadina (v.), il pane azzimo è consumato soprattutto durante il periodo pasquale. Secondo la tradizione biblica, fu preparato per la prima volta dal popolo d'Israele alla vigilia della fuga dall'Egitto.

L'impasto, che deve essere piuttosto morbido, è costituito esclusivamente da farina di grano duro e acqua. Dopo un breve riposo, è spianato con lo speciale matterello che bucherella la pasta; si ricavano quindi forme rotonde o quadrate del peso di 30-50 grammi che vanno cotte al forno in testi o teglie. Al di fuori del periodo pasquale, è possibile trovare pane azzimo preparato con farina di segale, avena, farro od orzo.





Piava



È il pane più diffuso nella provincia padovana. Il suo aspetto, davvero singolare e caratteristico, è dato da una lavorazione piuttosto impegnativa. La pasta (di consistenza decisamente dura) si ottiene rinfrescando al mattino una biga di 12-15 ore con l'aggiunta del 20% di farina e salando normalmente al 2%. L'impasto ottenuto, lavorato subito, è suddiviso nelle pezzature volute formando poi delle pastelle molto strette che, allungate e appiattite, vanno piegate in maniera da ottenere una sorta di chiocciola. Dopo una puntatura di 60-70 minuti, questa va tagliata sulla parte superiore in modo da permetterle, una volta in forno, di aprirsi e assumere così la sua forma caratteristica. La cottura va effettuata a temperatura di 200-210° gradi per 40-45 minuti secondo la pezzatura, tenendo le valvole aperte per gli ultimi 15 minuti. Da sempre, questo tipo di pane, fragrante e profumato, si sposa in maniera magistrale con ogni tipo di insaccato e affettato.





Puccia



Il nome della puccia è diffuso al nord come al sud: in meridione indica un tipo di focaccia, in alcuni paesi di ceppo ladino è una pizza o una pagnotta casereccia di forma rotonda. Nel dialetto bellunese, la parola “puccia” ha il significato di cosa venuta male e, per estensione, di pane poco lievitato: la puccia, infatti, è una pagnotta piatta, prodotta nelle località montane dell’alto Agordino, nell’Ampezzano, in Comelico e a Sappada, in provincia di Belluno.

L’impasto è composto per il 70% da farina di segale e per il 30% da farina di grano tenero: a questa miscela si aggiungono acqua, sale, lievito naturale e lievito di birra. Il tutto è aromatizzato con semi di cumino, di finocchio o con una varietà di origano selvatico, detta *zigoivr*, che cresce solo in zona e dona al pane un sapore particolare. Dopo aver lavorato il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto, si modellano pani del peso di 250 grammi l’uno. Le pucce sono quindi lasciate lievitare per circa un’ora, in modo che si alzino di 2-3 centimetri. Trascorso questo tempo, sono poste a cuocere in forno.

Farcita con salumi e formaggi locali, e scaldata prima del consumo, la puccia è il più classico dei cibi da rifugio alpino. Un tempo era seccata e conservata in apposite rastrelliere per essere poi frantumata con taglierine al momento di essere mangiata.





Rosetta



Pane tradizionale di Venezia, diffuso anche a Verona, pare sia giunto nella regione alla fine dell'Ottocento durante la dominazione austriaca. Francesco Giuseppe, infatti, era solito portare con sé, durante le sue visite in Laguna, un panificatore di fiducia, inventore dell'ancora diffuso *kaiser semmel* (letteralmente "panino dell'imperatore"). Questa specialità, adottata dai veneziani, fu presto ribattezzata, per via della forma, in rosetta.

L'impasto si ricava mescolando farina di grano tenero, lievito acido e lievito di birra disciolto in acqua, strutto, olio, sale. Quando il tutto appare sufficientemente omogeneo ed elastico, si lascia riposare per qualche ora fino a che non raddoppia di volume. Si taglia quindi in piccoli pezzi che saranno modellati con abilità manuale in forma di rosette. Dopo un'ulteriore lievitazione, si spennella in superficie con la chiara d'uovo e si cuoce in forno caldo.





Spaccatina



La vasta area di produzione comprende la quasi totalità del Veneto e del Trentino. Secondo la zona di provenienza, la spaccatina può avere un aspetto più o meno oblungo: nel caso in cui la forma sia più affusolata, appare con maggiore evidenza la simbologia sessuale femminile, insita già nel nome di questa specialità.

Per la sua preparazione si procede mescolando farina di grano tenero, acqua, pasta acida e lievito di birra, sale, fino ad ottenere un impasto dalla consistenza morbida. In una regione come quella veneta, dove la maggior parte del pane, per tradizione, è a pasta dura, l'impasto morbido è ancora oggi indicato con l'antica definizione dispregiativa di "pasta bastarda".

Terminata la lievitazione, la pasta è spezzata e modellata in piccoli pani più o meno rotondi il cui peso può variare tra i cinquanta e i cento grammi. Profondamente incise in superficie con il taglio della mano, le spaccatine sono quindi capovolte e messe a riposare. Una volta completata la seconda lievitazione, sono nuovamente rovesciate e poste a cuocere in forno.

