



Il pane di Maiolo

Il pane di Maiolo, prodotto con le caratteristiche farine locali e con metodi antichi, appartiene sia alla tavola che alla cultura maiolese, senza cedere al passo della produzione industriale.

Gli ingredienti sono semplici:

- acqua,
- farina,
- “pasta madre” (un pezzo dell’impasto precedent, lasciato fermentare per tutta la notte. Una lievitazione naturale, che indica anche un metodo parsimonioso ma anche un rapporto con la panificazione pieno di “trucchi” del mestiere).

Il gentilrosso

Il pane di Maiolo viene prodotto esclusivamente con il gentilrosso: una farina locale, che proviene dalla coltivazione di una antica varietà di grano di cui si ha notizia già dalla prima metà dello scorso secolo. Trattasi di un grano tenero largamento utilizzato nell’Italia centrale, le cui peculiarità sono:

- spiga giallo-rossa,
- notevoli dimensioni (sfiora 1,65 m di altezza),
- resistenza alle malattie (ruggine in primis),

- buone doti di rusticità e di adattabilità.

Il “gentilrosso” è seminato da una azienda agricola locale, la quale provvede anche allo stoccaggio del prodotto; viene quindi lavorato presso un mulino a pietra locale per essere apprezzato anche in occasione della Festa del Pane.

Il procedimento

Prima di panificare v'è un'azione preliminare da svolgere, che è quella di lavorare con farina e un po' di acqua calda, la pasta madre, fino a lievitazione.

Indi, è possibile procedere con l'impasto, spianando la farina e lasciando un buco per la pasta madre. Una volta terminato, l'impasto si taglia in filoni dal peso di 1 kg circa. Segue, ora, la lievitazione.

I filoni vengono avvolti in teli (tradizionalmente tessuti nel telaio a mano), ricoperti di lana per poi essere lasciati a riposo per un tempo che oscilla dai 90? in estate alle tre ore in inverno.

Nel mentre si riscalda il forno, generalmente alimentato con fasci di ginestra e di vite. Passata circa un'ora, durante la quale il pane ha avuto tutto il tempo di fermentare, lo si inforna ma non senza aver apportato (come insegna un segreto locale) una piccola incisione a croce (che ne denota l'aspetto, ma atta a incidere anche la cottura): Anche la temperatura giusta del forno è fondamentale: prima della cottura, essa va controllata e lo si fa utilizzando un bastone di legno, che viene fatto strisciare sui lati della bocca del forno: se fa scintille è pronto.

Appena infornato, il pane viene lasciato a “rosolare”, controllandolo ogni 20, muovendolo dopo 40 ed estraendolo circa a 70? da quando è stato messo in cottura.

A questo punto si fanno riposare i filoni, adagiati su un lato, in piedi, per favorirne l'asciugatura.

Un accorgimento adottato durante la cottura è quello di aggiungere un ciuffetto d'erba per smorzare la temperatura eccessiva.

[Read More](#)
