

TASTES *from* MONTE SANT'ANGELO

» PANE *di* » MONTE SANT'ANGELO



Slow Food®
Presidio

PANE DI
MONTE SANT'ANGELO




Città di Monte Sant'Angelo (Fg)
Assessorato alle Attività Produttive
Assessorato al Turismo



Slow Food Presidio



REGIONE
PUGLIA



IL PANE DI MONTE SANT'ANGELO PRESIDIO SLOW FOOD

Il pane, eccellenza e vanto della città, è il simbolo della cultura contadina di Monte Sant'Angelo.

Mollica bianca e morbida protetta da una sottile crosta dorata. Ingredienti genuini. Profumo intenso. Forma rotonda e generosa.

Queste sono le caratteristiche che rendono il pane un prodotto unico e autentico della tradizione gastronomica della città.

La lunga e lenta lavorazione, tramandata di generazione in generazione, ci consegna oggi un prodotto la cui fama va oltre i confini territoriali.

Simbolo indiscusso dell'alimentazione locale, il pane è anche la base di alcuni dei principali piatti tipici della città: il pancotto e l'acquasale.

Lasciatevi guidare dal profumo e gusterete questa imperdibile specialità.

NAVIGA CON NOI!



**Qr Code
spot pane**



**Qr Code
brochure
"Monte Sant'Angelo,
la città dei due siti
UNESCO"**

**#LaCittàdeiDueSitiUNESCO
www.montesantangelo.it**

SCHEDA PANE DI MONTE SANT'ANGELO

Il Pane di Monte Sant'Angelo è una pagnotta di farina di grano tenero, uno dei pochi in Puglia, dove nelle pianure calde e aride la coltivazione del grano tenero è meno comune e si semina principalmente il grano duro. Per tale motivo molti dei pani caratteristici del sud d'Italia sono fatti utilizzando farine di semola.

Di forma rotonda e dimensioni grandi, a volte grandissime, con pezzature da 1,0 a 10,0 kg ognuna, può raggiungere 80-90 cm di diametro e un'altezza di 13-14 centimetri. La crosta è croccante e profumata, di color mandorla, mentre la mollica è soffice e compatta. Conserva intatta la sua fragranza per molti giorni dopo la sua cottura; le forme più grandi anche 15 giorni.

La cottura avviene in forni in pietra refrattaria, spesso molto vecchi, spenti solo nei giorni di Natale e Capodanno.

I forni di pietra sono perfetti per una cottura graduale e omogenea, così da favorire una crosta croccante e una mollica morbida e ben alveolata. Una volta sfornate, le pagnotte sono poste sugli scaffali in verticale, per far sì che l'umidità esca agevolmente e non rimanga all'interno.

Il pane di Monte Sant'Angelo è presente nelle ricette tradizionali locali a base di pane raffermo: dal "pancotto" - zuppa di verdure piuttosto liquida che prevede l'aggiunta di tocchetti di pane - alla panzanella, oppure al sugo di polpette di carne con mollica, cacio e uova. Non vanno trascurate le numerose ricette con verdure (zucchine, melanzane, friggirelli) o con molluschi di mare ripieni (seppie e calamari).

IL PRESIDIO

Farine provenienti da varietà di grani teneri legate alla tradizione cerealicola della Capitanata, come Maiorca, Rossella, Risciola, Frassineto, Bianchetta. Lievito madre, patrimonio della tradizione di ogni singolo forno, derivante da una porzione dell'impasto precedente. Sale marino delle vicine Saline di Margherita di Savoia.

Questi sono gli ingredienti adoperati dai panificatori del Presidio per produrre i loro pani. Oltre alla materia prima, il Presidio tutela la tecnica di lavorazione storica che rispetta rigorosamente tempi e fasi della tradizione in un alternarsi inesorabile di impasto, modellatura, cottura e sfornatura, iniziata nel cuore della notte e protratta fino all'ultima sfornata della sera.

STAGIONALITÀ: Il Pane di Monte Sant'Angelo è reperibile tutto l'anno
Area di produzione: territorio comunale di Monte Sant'Angelo (FG)



“ C'è una montagna sacra in Puglia che un Arcangelo ha scelto come casa. Su quella montagna è nata una città che ha radici piantate tra le rocce di una grotta e sguardo levato al cielo.

In quella città uomini e donne da mille anni guardano al futuro ricordando il passato e tramandando le più antiche tradizioni, perché i saperi di un popolo non vadano perduti.

Conoscono l'arte di coltivare grano tenero in una terra che per conformazione sceglie il grano duro. Custodiscono il segreto del lievito madre che si rinnova ogni giorno, rinascendo da quello che è stato. Sanno le mille e mille scale della città per averle salite e scese alla luce delle stelle recandosi ai forni, dove nel cuore della notte quel lievito viene modellato da sapienti mani assieme alla farina di un grano tenero che ha sfidato l'aridità della terra, all'acqua della montagna sacra e al sale di Margherita di Savoia, che ad affacciarsi da Monte Sant'Angelo è proprio laggiù sul mare che saluta.





È così che da mille anni in cima alla montagna si rinnova ogni giorno il rito del pane cotto nei grandi forni di pietra refrattaria. Il pane quotidiano nasce da piccoli e precisi gesti: rigenerando il lievito madre perché possa a sua volta generare nuova crescita, impastando a lungo perché quel pane porti con sé tutto il sapore della sua storia, scegliendo la “lunga infornata calante” con la temperatura che diminuisce gradualmente per garantire la fragranza del guscio e la morbidezza dell’anima. Il pane di Monte non si cura della fretta forsennata del mondo; come ogni rito sacro, si riappropria del tempo e lo restituisce a chi vi prende parte, a chi lo porta in tavola e lo spezza, moltiplicandolo, per dividerlo con coloro che ama.

Questo rito che chiamiamo per semplicità “il pane di Monte”, nel 2022 diventa Presidio tutelato da Slow Food Italia: dodici fornai, due coltivatori di grandi antichi e con loro una Città intera si stringono intorno al patrimonio culturale di una Comunità. ”



Città di Monte Sant'Angelo (Fg)
Assessorato alle Attività Produttive
Assessorato al Turismo



I Panifici

Antico forno Frisoli di Frisoli Michele & c. s.n.c.
Via Pantaleone da Amalfi, 23-25-27 | 0884/565008

Chichino pane di Ciuffreda Giuseppe & c. s.a.s.
Via G. T. Giordani, 25 | 347/5447530

Fratelli Ricucci snc di Ricucci Francesco e
Ricucci Libero
Via Garibaldi, 71 | 0884/565101

Frisoli Pietro
P.zza Giovanni Paolo II, 13/12 | 348/7975452

Li Bergolis Michele
C.so Vittorio Emanuele, 187 | 347/9345091

Notarangelo Domenico
Via Zuppetta, 40 | 0884/561346

Panificio Ciuffreda s.r.l.
Via Bonghi, 63 | 0884/561334

Panificio di Bisceglia Salvatore & c. s.a.s.
Strada 58, 3 | 0884/562788

Panificio Moretti di Rinaldi Matteo & c. s.n.c.
C.so Giannone, 7/11 | 0884/561200

Ricucci Giovanna
Via Manfredi, 129 | 0884/561028

Taronna Donato
Via Garibaldi, 31-35 | 348/2408852