

Stato dell'arte e motivazione del progetto

La cultura di un popolo, di una società, di un territorio, si esprime in vari modi, tra questi è di assoluto rilievo l'aspetto legato all'alimentazione. Se è vero che le pratiche alimentari sono una parte fondamentale della cultura di tutti i popoli, allora il prodotto tipico è, a tutti gli effetti, un bene culturale, ricco di precisi riferimenti alla storia di un territorio.

La Sicilia, favorita da una posizione centrale strategica nell'area mediterranea, ha sviluppato, nel corso della sua storia, la produzione di numerose tipologie di prodotti da forno e pertanto è da ritenere un'area di elevato interesse per lo studio, la promozione e la salvaguardia di questo vero e proprio patrimonio culturale.

Già alcune precedenti indagini hanno individuato la ricchezza delle varie tipologie di prodotti da forno presenti nell'isola. In letteratura sono noti precisi riferimenti a prodotti da forno realizzati in occasione di particolari ricorrenze festive, come le famose "*Cene di San Giuseppe*" della Valle del Belice e i "*Pani pasquali*", prodotti sull'intero territorio dell'isola, la cui funzione celebrativa prevale su quella alimentare (cfr. Cusumano, 1981 - *Pani e dolci della Valle del Belice*; Buttitta & Cusumano, 1991 - *Pane e Festa, tradizioni in Sicilia*; Ruffino, 1995 - *I pani di Pasqua in Sicilia*).

Un ulteriore prezioso contributo, alla valorizzazione dei pani siciliani, è rappresentato dallo specifico Atlante che l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR) ha dedicato ai pani tipici italiani. Nel volume sono registrati ben dodici pani tipici siciliani. Tuttavia gli autori già sottolineano come il numero di prodotti da loro censiti è destinato a "*moltiplicarsi se si prendono in considerazione i vari nomi - o meglio: i sinonimi- e le varie forme di un unico impasto*" e l'"*eccezionale testimonianza di genio combinatorio tra tecniche, forme e lessico*" peculiare delle produzioni tradizionali di pane tipico italiano.

Anche alcune indagini, già avviate dal Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore", e condotte nell'ambito di un Programma Operativo Multiregionale (Progetto POM - Misura 2), avente come obiettivo la "*Valorizzazione dei prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale*", hanno permesso di individuare nuove realtà produttive degne di essere valorizzate e tutelate.

La realizzazione di un Atlante del pane siciliano, aggiornato e arricchito soprattutto dalla documentazione fotografica, dalle informazioni sulla tecnologia di produzione e sulle materie prime utilizzate, oltre ad una preziosa risorsa per quanti si dedicano alla ricerca, rappresenta un interessante iniziativa valida per la valorizzazione dei prodotti da forno siciliani e per la dovuta sensibilizzazione dei consumatori. In più un censimento continuamente aggiornato della diffusione e della presenza dei prodotti tipici da forno in Sicilia, permetterebbe di valutare lo "stato di salute", di questo importante patrimonio culturale, nell'isola.

L'Atlante, le informazioni raccolte per la sua stesura e le indagini mirate rappresentano, inoltre, un valido supporto nella elaborazione dell'iter di valorizzazione dei prodotti tipici da forno regionali, alla luce delle vigenti normative in materia di specificità e qualità, già codificate dai regolamenti (CEE) 2082/92 e 2081/92.

Metodologie di indagine per la raccolta dei dati

Indagini preliminari

In una prima fase sono stati individuati i prodotti suscettibili di valorizzazione per tipicità, tradizione, e potenziale gradimento da parte del consumatore. A quest'obiettivo si è pervenuti sia attraverso un'attenta analisi delle fonti bibliografiche, storiche e recenti, sia attraverso l'interrogazione di sistemi informativi locali (Comuni e Servizi di Sviluppo Agricolo dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana). È stata inviata una nota informativa ad ognuno dei circa 400 comuni siciliani (Assessori alla Cultura o Sindaci), nella quale è stato presentato il progetto della realizzazione dell'atlante. La stessa nota è stata indirizzata ai Servizi di Sviluppo Agricolo (SSA) dislocati su tutto il territorio regionale (SOAT e SOPAT). Nella lettera era espressamente richiesto di collaborare alla stesura dell'atlante attraverso l'invio di un report. Le informazioni richieste sono state: la presenza di prodotti tipici presenti nell'area di competenza, loro nome dialettale, ricetta e festività o ricorrenza correlate alla produzione ed eventuali fonti bibliografiche storiche che al prodotto stesso facessero riferimento.

Una percentuale pari al 20% circa dei Comuni ha risposto all'invito. Dai Servizi di Sviluppo Agricolo si è registrata una partecipazione e collaborazione più rilevante poiché, durante la realizzazione del progetto di ricerca inerente il Programma Operativo Multiregionale - Misura 2- *Valorizzazione dei prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale* (progetto cui il Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore" e le SSA siciliane hanno preso parte) sono state gettate le basi per lo studio delle tipologie, della presenza e diffusione dei prodotti da forno in Sicilia.

Le indagini preliminari hanno fornito una base di partenza per lo sviluppo di ricerche più precise, mirate soprattutto all'identificazione dei prodotti da forno tipici presenti, la loro diffusione, le modalità di produzione e le materie prime utilizzate. Al termine di questa fase conoscitiva è stata redatto un primo elenco di tipologie di prodotti presenti nel territorio regionale.

Indagini territoriali

Sulla base delle informazioni raccolte attraverso le indagini preliminari è stata impostata un'attività diretta di rilevamento dei dati territoriali. Il territorio regionale è stato suddiviso in unità territoriali geografiche-culturali omogenee (Valle del Belice, Madonie, Area Iblea, etc.) in ognuna delle quali sono state effettuate indagini puntiformi.

Alcuni collaboratori del Consorzio di Ricerca "G. P. Ballatore", adeguatamente preparati per la raccolta di informazioni standardizzate, hanno condotto le indagini territoriali identificando i panifici ed i forni presenti nelle aree di competenza. Per ogni panificio e forno è stata compilata una apposita scheda di rilevamento dati.

I parametri considerati per la raccolta dei dati comprendevano: varietà di cereali utilizzati, lievito impiegato, tecniche di lavorazione dell'impasto, tecniche di cottura e note generali sulla preparazione del prodotto. Particolare attenzione è stata dedicata alla descrizione dei forni a fuoco diretto, tradizionali, alimentati a legna; l'utilizzo e le metodologie per la

preparazione ed il mantenimento del lievito naturale sono state annotate con precisione. Alcuni campioni di lievito naturale sono stati inviati al Laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Industrie Agrarie dell'Università di Catania, per la caratterizzazione microbiologica. Altre informazioni raccolte sono state il tipo d'impastatrice utilizzata, la durata del riposo dell'impasto, della lievitazione e della cottura, la temperatura del forno, la quantità di pane prodotta settimanalmente ed il costo unitario, le possibili variabili di forma e peso del prodotto.

La raccolta di tali informazioni rappresenta un valido contributo alla conoscenza dei prodotti da forno tipici meritevoli di valorizzazione, fornendo una mappa aggiornata della loro presenza e diffusione nell'isola. Tutti i dati sono stati registrati in un data-base informatico, nel quale ogni prodotto è rappresentato da una propria scheda descrittiva.

Validazione dei dati

L'elenco dei prodotti da forno censiti attraverso le indagini preliminari, ed attraverso le indagini territoriali, è stata sottoposta ad una verifica per l'individuazione di stessi prodotti identificati con nomi diversi e presenti in aree diverse. Un ulteriore contributo per completare ed affinare il quadro conoscitivo delle tipologie di pane presenti in Sicilia è stato fornito da un gruppo di esperti (dott. E. Costanzo e dott. Mario Liberto dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana; dott. G. Oddo), che hanno permesso di validare i dati già raccolti ed effettuare nuove indagini territoriali volte al campionamento di pani e prodotti da forno tipici, trascurati durante le fasi di ricerca precedenti.

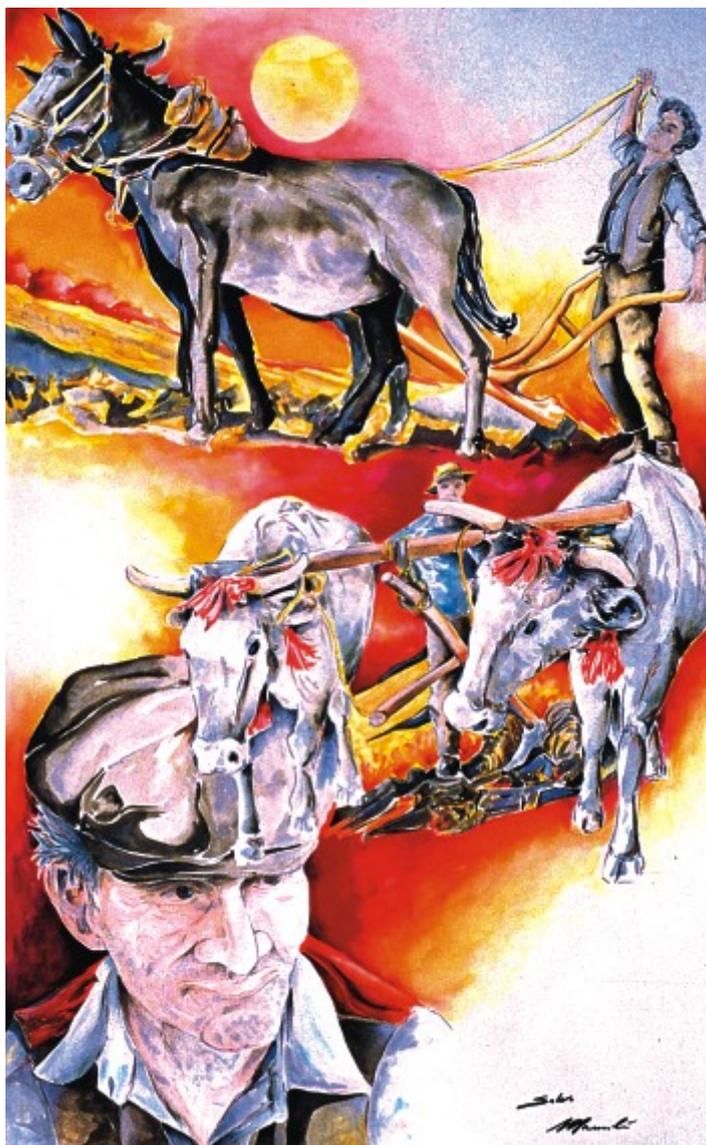
Bibliografia

Cusumano A., 1981 - *Pani e dolci della Valle del Belice*. In: Piccola Biblioteca delle tradizioni siciliane. Nando Russo Editore

Buttitta A., Cusumano A., 1991 - *Pane e Festa. Tradizioni in Sicilia*. Edizioni Guida.

Ruffino G., 1995 - *I pani di Pasqua in Sicilia. Un Saggio di geografia linguistica e etnografica*. Atlante Linguistico della Sicilia, Materiali e Ricerche 2. Pubblicazione curata dal Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani e dall'Istituto di Filologia e Linguistica, con il contributo dell'Assessorato regionale dei Beni Culturali e Ambientali e della Pubblica Istruzione.

INSOR- Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, 2000 Atlante dei Prodotti Tipici. Il Pane. AGRA, RAI-ERI



Salvo Manuli
Aratura
Chine ecoline e acrilico cm 100 x 70