

L'ATLANTE DEL PANE DI SICILIA (1999-2001)

Obiettivo del progetto: individuare e valorizzare i prodotti da forno tradizionali realizzati in Sicilia

Partner: Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana

Da molti anni l'Unione Europea sta orientando le sue politiche verso la qualità dei prodotti agroalimentari. Tale orientamento si è concretizzato, come noto, in una serie di provvedimenti legislativi, tra cui il regolamento sulle Denominazioni di Origine Protette e le Indicazioni Geografiche Protette (Reg. CE n. 2081 del 1992) e quello sull'agricoltura biologica (Reg. CE 2092 del 1991).

Il Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" ha dedicato particolare attenzione alle indagini relative alle produzioni di pani siciliani. A partire dal 1999 sono state condotte indagini volte al censimento dei prodotti da forno tipici, delle tecniche e degli strumenti tradizionali utilizzati, con l'obiettivo di elaborare un "Atlante del Pane", valido strumento per la valorizzazione delle produzioni tipiche. Il territorio regionale, suddiviso in unità territoriali omogenee da un punto di vista geografico e culturale, è stato sottoposto ad indagini puntiformi, con l'ausilio di apposite schede di rilevamento dati. I rilevatori del Consorzio Ballatore, adeguatamente preparati per la raccolta di informazioni standardizzate, hanno identificato i panifici ed i forni presenti nelle aree di competenza che realizzano prodotti da forno tipici. Le schede sono state in seguito sottoposte a validazione da parte di un team di esperti con comprovata esperienza nel settore.

L'Atlante del pane di Sicilia, pubblicato nell'ottobre del 2001, è stato suddiviso in una sezione storico-folkloristica, dedicata alla storia del pane nel mondo ed in particolare in Sicilia, la terra di Cerere; una sezione tecnica relativa al ruolo dei microrganismi nel processo di lievitazione dell'impasto e alle metodiche utilizzate per le indagini; infine una raccolta di circa cento schede di pani tipici, corredate dalla documentazione fotografica. I risultati dell'indagine hanno dimostrato quanto viva è ancora oggi la tradizione legata alle preparazioni di questo prodotto in Sicilia, e di individuare realtà produttive degne di essere valorizzate e tutelate.