

Pane fresco, ricetta millenaria

Pubblicato: Martedì 22 Settembre 2015



Che sapore aveva il pane degli antichi romani? Ad Angera è possibile scoprirlo grazie a una ricetta “archeologica” che un team di esperti ha ricostruito e uno chef e un panettiere del posto hanno realizzato. Angera è infatti la seconda località in Italia, dopo Pompei, per qualità e quantità di pane di epoca romana. Gli studi di **Cristina Miedico**, conservatore del Civico Museo Archeologico di Angera, svolti in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia della Lombardia, hanno permesso di riscoprire i panini millenari e biodiversi, venuti alla luce durante gli scavi di Angera e giunti eccezionalmente intatti fino a noi dopo quasi 2000 anni.

Le analisi archeobotaniche svolte da **Mauro Rottoli ed Elisabetta Castiglioni**, del Laboratorio di Archeobiologia di Como, hanno rivelato che erano preparati con farine di farro e di frumento, macinate a pietra in modo grossolano e che erano lievitati, tramite pasta madre o lievito di birra.

Il Museo e il Comune di Angera, Assessorato alla Cultura, hanno deciso di far rivivere i panini millenari creando un prodotto con marchio di Denominazione Comunale di Origine, che ne tutela e disciplina la produzione e il consumo.

Lo chef **Claudio Mei Tomasi** e il panettiere **Claudio Giombelli** hanno elaborato la ricetta partendo dagli ingredienti antichi e utilizzando unicamente farine biologiche macinate a pietra e lievito naturale.

Il progetto è stato sviluppato grazie anche alla collaborazione di Slow Food che ha messo a disposizione del comune la propria consulenza per la definizione del prodotto a marchio DeCO e ha fornito ai produttori importanti indicazioni in merito alle materie prime da utilizzare.

Dal 26 Settembre 2015 sarà quindi possibile acquistare presso gli esercizi autorizzati il Pane di Angera, che è attestato fin dall'antichità in almeno tre forme: il **pane quadratus**, ossia una pagnottella rotonda, suddivisa in quattro tramite un'incisione a croce, fatta al fine di semplificare il rito dello *spezzare il pane insieme*, un simbolo nuziale, di alleanza e di amicizia; la **treccia**, che testimonia il gusto antico per la cura estetica che l'occhio vuole anche nei cibi, e la ciambella senza il buco che, grazie a una suggestione di Nello Grossi, è stata chiamata **Tazina di Angera**, che in dialetto angerese significa scodella. Verrà servita nei ristoranti locali accompagnata da salse, creme e zuppe appositamente create ispirandosi agli alimenti antichi o ai prodotti tipici del territorio.

Chi l'ha provata assicura che **Tazina di Angera** è talmente buona che quando si finisce la zuppa, non si riesce a trattenersi dal mangiarla con le mani, come facevano gli antichi.

Comune e Museo ringraziano tutti coloro che hanno collaborato perché, come recita la favola del pane scritta dalla stessa Cristina Miedico, *tutto ciò che inventiamo e realizziamo insieme, dandoci una mano uno con l'altro, è più buono e più vantaggioso per tutti, sempre.*

Ed ecco il programma in sintesi:

Venerdì 25

ore 18.00 , presso la sala conferenze del Museo, via Marconi 2, verrà presentato il libro

ExpoNovels, racconti di lago e di cibo, lettura teatrale e degustazione

Alle ore 20.45 tutti in Sala Consiliare – Via Cavour

Comune – Museo – SlowFood Varese- Vivi Varesini – Coldiretti – Agenda21Laghi

Vi invitano alla conferenza

Slow&AncientFood: dal panino millenario alla mensa Biodiversa.

Si parlerà di produzioni agricole nel Varesotto, delle tradizioni locali e della tutela della biodiversità, di sviluppo sostenibile e, di prodotti a km.0, del turismo enogastronomico e delle vie del vino.

La serata si concluderà con la tanto attesa **presentazione ufficiale del PANE e della TAZÌNA DI ANGERA**

Sabato 26

Dalle 11.00 alle 19.00 al Civico Museo Archeologico di via Marconi 2 verranno offerte

Visite guidate gratuite sul tema: La storia del Pane dal Museo alla tavola di Angera.

Grandi e piccini scopriranno la storia del pane di Angera, da come è stato trovato a come è giunto sulle nostre tavole, e potranno macinare i grani e portare a casa la farina.

IL SENTIERO DEL VINO E DEI SAPORI,

organizzato da **SlowFood, Agenda21Laghi, ViniVaresini, Coldiretti e ConfAgricoltura,**

Dalle **15.00 alle 19.00**, le piazze e alcuni cortili aperti del Borgo Antico (via Greppi) saranno la scenografia per ricreare un sentiero gastronomico in cui trovare, assaggiare, acquistare i prodotti biologici, biodinamici, a Km 0 che vengono realizzati nel nostro territorio. Seguendo le frecce sotto le spighe di grano sarà possibile scoprire storie antiche e sapori locali.

I MILLE SAPORI DELLA TAZÌNA DI ANGERA

Dalle **16.00 alle 18.00** in alcuni cortili aperti, gli chef che hanno aderito all'iniziativa presenteranno le ricette da loro ideate per la *Tazina di Angera*

Per la **cena di Sabato e per il pranzo della domenica** i ristoranti e gli esercizi autorizzati presenteranno un **Menù degustazione** a prezzi contenuti per poter permettere a tutti di assaggiare la Tazina di pane millenario arricchita da zuppe e sughetti succulenti ispirati ai prodotti tipici del territorio.

E ancora:

dalle 14.30, Torneo dei Rioni sul lungolago

Alle 21.00 Proiezione di filmati storici sulla festa dell'Uva presso il cortile della Sala Consiliare

Domenica 27

Dalle **11.00 alle 16.00** al Civico Museo Archeologico di via Marconi 2 verranno offerte

Visite guidate gratuite sul tema: La storia del Pane dal Museo alla tavola di Angera.

Grandi e piccini scopriranno la storia del pane di Angera, come è giunto sulle nostre tavole e potranno

macinare i grani e portare a casa la farina.

A pranzo *I MILLE SAPORI DELLA TAZÌNA DI ANGERA* presso i ristoranti locali.

Sul Lungolago **ARTIGIANMANGIANDO** mercato enogastronomico e di artigianato locale.

Alle ore 15.30 Il Gran Finale della Festa dell'Uva con la **SFILATA DEI CARRI VENDEMMIALI ED ALLEGORICI**. La sfilata sarà aperta dalla musica incalzante dell'Orchestra di Santa Cecilia e verrà chiusa dagli sbandieratori.

[Maria Carla Cebrelli](#)

mariacarla.cebrelli@varesenews.it