# **VareseNews**

## 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. Gil 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 indicazione 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 *Tazìna 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 *Tazìna 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 Tazìna 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