

Pane millenario, un'occasione per assaggiarlo

Pubblicato: Mercoledì 12 Settembre 2018



Un settembre all'insegna del gusto nella cittadina di Angera. È in programma domani, **giovedì 13**, il primo appuntamento della rassegna che va ad arricchire la proposta **“Il lago nel piatto” a cui hanno aderito i ristoratori di Angera**.

Protagonista della prima iniziativa sarà il **pane millenario**, l'originale pane DeCo (Denominazione Comunale di Origine) ispirato a quello ritrovato nel corso degli scavi nella necropoli romana negli anni Settanta. Oggi l'antica pagnotta viene riproposta, **con gli antichi ingredienti, grazie a un progetto realizzato dal comune insieme al museo archeologico e con la collaborazione del Panificio Giombelli e di Claudio Mei Tomasi del ristorante Il Porto di Angera**, che hanno elaborato la ricetta per le tre versioni del pane di Angera.

Gli studi hanno permesso di risalire agli ingredienti utilizzati: farro e frumento macinati a pietra in modo grossolano e lievitati tramite pasta madre o lievito di birra.

Veniva prodotto in tre forme: il “Quadratus”, una pagnottella suddivisa in quattro da un'incisione per facilitare il rito dello spezzare il pane insieme che suggellava nozze, alleanze e amicizie; la “Treccia” e la ciambella senza buco chiamata “Tazina”, che oggi viene riproposta nei ristoranti autorizzati accompagnata a zuppe, salse e creme.

Una degustazione speciale del pane nelle forme della treccia e del quadratus è in programma dunque domani mattina, giovedì 13, al Panificio Giombelli. I prossimi appuntamenti della rassegna del gusto saranno: **domenica 23 settembre** con il Vino di Angera in occasione della ormai tradizionale passeggiata di “Benvenuto autunno” tra i vigneti (partenza alle 9.30 dal museo archeologico per arrivare alle vigne e alla cantina di **Cascina Piano**) e **giovedì 27** con i prodotti della **Distilleria Rossi di Angera** per una degustazione speciale al **Kilino Café**.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it