



PANE CASERECCIO DI GENZANO, UNA PROFUMATA TRADIZIONE

Il pane casareccio di Genzano è un prodotto IGP, tipico della tradizione rurale laziale.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Non si può datare precisamente il periodo in cui i genzanesi cominciarono a produrre questo buonissimo e profumatissimo pane, ma se ne hanno comunque tracce ben radicate nella storia. Secondo la tradizione, in principio, si trattava di una produzione domestica. Le donne impastavano e portavano gli impasti a cuocere nelle “soccie”, speciali forni alimentati da legna di castagno presenti in strutture pubbliche disseminate nei borghi. Per riconoscere le proprie pagnotte le donne imprimevano segni personali sul pane prima della cottura.

Il pane divenne così l’oggetto attorno al quale ruotavano le intere giornate, ne scandiva il tempo in base alle fasi della preparazione, ne faceva parte nei momenti conviviali, e lasciava in tutti i vicoli e le strade un profumo di legna e frumento che deliziava chiunque lo sentisse. Divenne quindi famoso nei comuni limitrofi, conquistando nel ‘600 anche Papa Alessandro VII, a cui il principe Giuliano III Cesarini Sforza, che possedeva un palazzo in quelle zone, donò una forma di pane. La produzione nel corso dei secoli è costantemente cresciuta, ovviamente in particolar modo durante il XX secolo, quando il progresso ha fatto conoscere questa delizia in tutta la regione e in tutta Italia.

Inoltre le caratteristiche del prodotto lo rendono unico ed inimitabile, a partire dalla crosta scura e poco spessa, fino alla mollica bianco avorio, passando per il profumo

particolare e ben definito di cereali e grano. Da non sottovalutare le tecniche di lavorazione, che pur essendo ormai in parte automatizzate mantengono ancora quel pizzico di tradizione, tramandata di generazione in generazione, che rendono questo prodotto unico nel suo genere.

Le fasi sono particolari e precise: dopo la preparazione del lievito madre, il lievito naturale contenente i batteri lattici e acetici che danno elasticità al prodotto e ne permettono la conservazione, si prepara la “biga”, un preimpasto di farina (esclusivamente di tipo 0 o 00), lievito, acqua e sale. Si lascia lievitare per circa un’ora, si modella a forma di pagnotta o filone e si colloca in speciali casse di legno con teli di canapa, in cui viene cosparso di cruschetto che scurisce la crosta in cottura. Viene nuovamente lasciato a lievitare per 40 minuti in un ambiente ideale e infine cotto a circa 300 gradi per un periodo non inferiore a 35 minuti, così da lasciare una mollica morbida e spugnosa e una crosta spessa non più di 3 mm.

Tutte queste fasi garantiscono anche una lunga conservazione del prodotto. Il marchio IGP viene attaccato al pane in fase di lavorazione prima della cottura, in modo che aderisca alla pasta umida, così da non dover usare collanti, ed è anche privo di coloranti. Se non ne avete ancora avuto l’occasione non resta che provare questo speciale e profumato prodotto di Genzano di Roma e della tradizione laziale.