

PAN BISCOTTO DEL VENETO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan biscotto del Veneto.



La storia

Nel Polesine il pan biscotto era tradizionalmente preparato nelle "casade" (fattorie) di campagna, dove vi era un forno a legna che veniva adoperato dai salariati. Mediamente si faceva il pane per la famiglia ogni 15 giorni, era quindi necessario ottenere un prodotto facilmente conservabile.

Nel Basso Vicentino il pan biscotto viene fatto da molte generazioni in tutti i panifici proprio dove si trovano antichi mulini ad acqua.

Descrizione del prodotto

Il "pan biscotto" è un pane di pasta molto dura, ottenuto da farine di media forza. Gli ingredienti caratteristici sono i seguenti: lievito di birra, una volta e in qualche caso ancor oggi, si conservava dal precedente impasto un 10% di pasta da aggiungere al nuovo perché contribuiva alla lievitazione (detta biga), sale fino, acqua, farina, olio extravergine d'oliva, eventuale strutto (utilizzato soprattutto un tempo).

Processo di produzione

Si ottiene un impasto molto consistente, duro, del peso di 30-40 kg. Dopo la lunga lievitazione, della durata di 4-5 ore, le forme di pane vengono messe su apposite tavole. La procedura di lavorazione inizia con l'impasto di tutti gli ingredienti, effettuato a mano una volta e nell'impastatrice, oggi, per circa 20-30 minuti. Nel Polesine è tipico l'impiego di lievito dei giorni precedenti (lievito madre), rinfrescato di giorno in giorno.

Al termine l'impasto viene depositato sulla classica madia affinché avvenga la prima grande lievitazione, di circa un'ora, in relazione alla consistenza dell'impasto (più duro è, più tempo occorre); sulla superficie di legno viene cosparsa della farina perché l'impasto non si attacchi. La pasta viene quindi domata a mano in una forma allungata, un grosso rotolo di pasta, tagliato successivamente in fette che variano dagli 80 ai 150 g. Le "ciòpe" vengono quindi messe su assi di legno, con la tela di canapa sotto e sopra, dove avviene la seconda lievitazione (più breve, circa mezz'ora). Durante questa lievitazione si forma una pellicola, quasi la prima crosta del pane. Nel frattempo il forno è stato acceso e, raggiunta la temperatura di 210-240 °C viene inserito il pane infornato con pale di legno. Dopo un certo tempo di cottura il pane viene estratto, è importante che non si arrivi ad una cottura completa delle forme, ma circa di un 70% rispetto al pane normale, di modo che non si formi la caratteristica crosta un po' lucida che ostacola la biscottatura. Estratte, le forme vengono riposte nuovamente, affinché raffreddino, sulle assi di legno con sotto canovacci di canapa, questa volta però non coperte. Il forno intanto deve raffreddare anch'esso, dai 200 °C di fine cottura, ai 140 °C. Si riprende, raggiunta la temperatura voluta (in circa 6-7 ore), infornando nuovamente con l'utilizzo di una particolare pala di alluminio dotata all'estremità di una di griglia. Si distendono le forme sulla superficie del forno affinché via siano massimo due forme sovrapposte. Si possono ottenere da 55-60 kg di pane fresco circa 30 kg di "pan biscotto". La biscottatura tradizionale è quella naturale, molto

lenta, 40 ore contro le 5-6 di quella forzata. Tale modalità permette il mantenimento di un sapore e di una fragranza tipica. Estratto il prodotto, se riposto in sacchetti ermetici in luogo buio, fresco ed asciutto, può durare 3-4 mesi nel periodo estivo e 5 mesi d'inverno.

Usi

Il "pan biscotto" viene consumato solitamente inzuppato nel latte, nelle zuppe o nel vino, ma anche per accompagnare i formaggi e gli insaccati.

Reperibilità

In tutti i panifici del Veneto durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

È un prodotto tradizionale per quasi tutto il territorio del Veneto, oggi particolarmente prodotto e consumato nel Basso Vicentino e nel Polesine.

