

BIBANESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bibanesi.



La storia

Il consumatore, stanco delle classiche forme di pane si è avvicinato a questo prodotto che nasce da una lunga esperienza di panificazione per la produzione di pane fresco particolare, integrale, di soia, ecc.

Descrizione del prodotto

Si tratta di bocconcini di pane stirati a mano, di lunghezza e spessore variabili, friabili, leggermente salati e secchi, prodotti con olio di oliva di qualità, con quantità ridotta di semi di sesamo in superficie, colore giallo dorato, con sapore di pane, leggero e gradevole. Ai "bibanesi" classici si affiancano diverse versioni alla pizza, rosmarino, ecc.

Processo di produzione

Il processo di produzione dei "bibanesi" è simile a quello tipico della panificazione artigianale di qualità, con due componenti di peculiarità: lievitazione basata sull'utilizzo di "lieviti lunghi" e stiratura manuale della pasta. La pesatura dei bocconcini, di dimensioni e pesi diversi, richiede uno strumento apposito per bilanciare il peso esatto del contenuto. La conservazione del prodotto viene fatta in appositi sacchetti plurispessore, opachi, adatti a mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto.

Usi

Vengono mangiati da soli, assieme ad affettati e formaggi, o in abbinamento con molti altri cibi.

Reperibilità

I vari prodotti sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare nella frazione di Bibano del comune di Godega Sant'Urbano.

