

MONTASÙ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Montasù.



La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati; fa parte della tradizione panificatoria del padovano.

Descrizione del prodotto

Il "montasù" è un pane con crosta consistente prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale e sale.

Processo di produzione

La sera si prepara la biga (il pre-impasto detto "el levà") con 10 kg di farina tipo "0", 4 litri di acqua, e 50 g di lievito. Va impastato lentamente il tutto per 8-10 minuti quindi si mette l'impasto nella marna (contenitore di legno), o in un mastello di plastica, precedentemente unta di olio di oliva e si copre con un telo lasciandolo a lievitare per 8-10 ore circa in un ambiente con temperatura non inferiore ai 20 °C. Al mattino si impasta la biga con l'aggiunta di 2 litri di acqua, 300 g di sale, 20 g di lievito e farina di grano tenero tipo "0" (circa 4 kg), quanto basta per ottenere un impasto abbastanza consistente e ben compatto. Si lascia riposare per 10-15 minuti, poi si preparano i singoli pani che le capaci mani del fornaio sapranno ben modellare. Il "montasù" viene posto in lievitazione per 70-80 minuti in ambiente con umidità intorno al 75% e 35 °C di temperatura. Infornato, con valvole chiuse, viene spruzzato con un po' di vapore e cuoce per 40-45 minuti a temperatura moderata e comunque non superiore ai 200 °C. Come per gli altri tipi di pane la conservazione è la stessa ma l'invecchiamento è un po' più lento perché è un pane ben cotto e consistente e con crosta abbastanza dura.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

Il "montasù" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare i Comuni dell'Alta Padovana.

