

# PAN DE LE FESTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan de le feste, pane da festa.



## La storia

Questo pane era tipico delle feste invernali (Natale, Epifania, Carnevale) come prodotto rustico e casereccio. Esso consentiva di sfruttare i prodotti tipici della zona come il granturco, le noci, le nocciole e i fichi secchi, che lo rendono oltremodo sostanzioso e gustoso.

Il primo documento in cui il pane in oggetto sembra citato è addirittura cinquecentesco e si riferisce ad una poesia del Notaio bellunese Bartolomeo Cavassico. Nella sua Oda XXV, dal verso 77 al verso 92 così si legge "... No magne pan con fighe,/ no me sa bon el dolz,/ e teme zir descolz/ e senza braghe/ No me sa bon pi fraghe/ me sa bon casunciei/ e pan dur cun turtiei e cun la iada ..."

## Descrizione del prodotto

Il "pan de le feste" è composto, in proporzione, dai seguenti ingredienti: farina di frumento 1 kg, farina di sorgo 500 g, burro 100 g, zucchero 100 g, lievito 50 g, sale quanto basta, liquore quanto basta, buccia di limone grattugiata quanto basta, noci, nocciole e fichi secchi a pezzetti 300 g. Per quanto riguarda la forma: a Natale assomiglia alla focaccia, a Capodanno e all'Epifania può essere confezionato a forma di ciambellone.

## Processo di produzione

Si bagna la farina gialla con acqua bollente aggiungendo un pizzico di sale e lasciando raffreddare (oppure si fa una polentina cuocendola per pochi minuti). Si impasta con farina bianca, burro sciolto, "levà", zucchero e uova, scorza grattugiata di limone e, a piacere, un bicchierino di liquore e frutta secca. Si pone a riposare il pane in luogo tiepido per 3-4 ore coperto. Si riduce nelle forme volute e si inforna a temperatura sostenuta, magari pennellando con della chiara d'uovo e spolverando di zucchero, cuocendolo come fosse pane.

## Usi

Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Valbelluna, Alpago, Belluno, in provincia di Belluno.

