



PANE DI ALTAMURA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Pane di Altamura DOP

Categoria: pani

Regione: Puglia

Provincia: Bari

Il Pane di Altamura DOP è un pane tipico della Puglia ottenuto da un impasto di semola di grano duro rimacinata. Viene prodotto esclusivamente nel territorio comunale di Altamura, utilizzando la farina ottenuta da 4 varietà di grano duro (Appulo, Arcangelo, Duilio e Simeto) coltivate esclusivamente nei comuni baresi di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge. Il prodotto finito sono pagnotte di peso non inferiore ai 0,5 Kg modellate in due forme tradizionali. La prima, è denominata localmente 'U skuanète (cioè pane accavallato); l'altra più bassa è detta 'a cappidde de prèvete (a cappello di prete). La crosta ha uno spessore non inferiore a 3 mm. La mollica, soffice e di colore giallo paglierino, presenta una omogenea alveolazione. Una sua peculiare caratteristica è la durezza che ne permette la conservazione per numerosi giorni. Ha ottenuto la DOP nel 2003.

Della consolidata tradizione e particolare bontà del pane prodotto in questo territorio se ne trova traccia persino nelle "Satire" del poeta latino Orazio che, rivisitando i luoghi della sua infanzia, tesse le lodi del pane locale descrivendolo come "il migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio".

Prodotto in notevoli quantità, il Pane di Altamura DOP è conosciuto e richiesto anche al di fuori della Regione di origine. Ottimo pane da tavola, entra nella composizione di alcuni piatti tipici pugliesi.

Per saperne di più: [http:// www.panedialtamura.net](http://www.panedialtamura.net)

Ente responsabile: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura, Corso Umberto I°, 5 - 70022 Altamura (Ba), tel. 0803142084 fax 0803142084



PANE DI ALTAMURA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.
www.agriturist.it

Alcune ricette:

Zuppa di Pane di Altamura DOP

Per questo piatto si utilizza il pane raffermo tagliato a fette sottili. Per la preparazione si portano a ebollizione in acqua delle patate, cipolle (ambidue tagliate a fette), cime di rapa e olive nere. Dopo 15 minuti si versano le verdure con l'acqua di cottura sulle fette di pane poste su un piatto fondo e si condisce con olio extravergine. A piacere si aggiunge pecorino grattugiato.

Pancotto di Pane d'Altamura DOP

La ricetta è quella in uso nella zona. Si spezzetta grossolanamente il pane (preferendo la crosta) e si mette in una pentola. Si copre poi con acqua, aggiungendo aglio, sale e qualche foglia di alloro. Si porta a ebollizione si cuoce a fuoco lento per una mezz'ora fino a far consumare quasi tutta l'acqua. Si condisce con olio crudo extravergine e formaggio pecorino grattugiato.

Zuppa povera

In un recipiente in coccio si spremono i pomodori maturi eliminando la buccia. Si unisce olio extravergine di oliva, origano, basilico, aglietto fresco, un po' sale e si intingono i tocchetti di pane fresco o abbrustolito.

Fèdda rosse

E' la versione murgiana della bruschetta. Per farla si abbrustoliscono le fette di pane sulla brace finché assumono un bel colore rossastro. La Fédda Rosse si mangia calda o fredda dopo averla condita con olio di oliva ed aver aggiunto un po' di sale.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.