Slow Food®
Comunità

PER LA VALORIZZAZIONE DEI
GRANI ANTICHI DI SICILIA

PANE SLOW SICILIANO
C'era una volta il pane…

Il progetto "Pane Slow Siciliano", è un progetto etico-sociale avente come scopo la standardizzazione di una filiera di qualità riconosciuta che, a partire dalla molitura del grano, garantisca durante tutto il ciclo di lavorazione e di panificazione, la conservazione delle componenti vitali contenute nel chicco di grano. Fattore questo importante sia per la salute del consumatore che per un recupero della qualità di un elemento di largo consumo, quale il pane appunto, fruito quotidianamente dalla maggior parte della popolazione nazionale e non solo.

Nel progetto si richiede, agli aderenti, l'utilizzo di solo grano siciliano, in modo da fornire, oltre ad un notevole contributo al mondo agricolo locale, all'ambiente ed in genere alla salute delle persone, un'aderente coerenza alla filosofia e alle finalità primarie di Slow Food che sostiene da sempre un cibo Buono, Pulito, Giusto e Sano per tutti.

Il Pane Slow Siciliano, dovrà essere facilmente individuabile all'interno dei panifici, in appositi spazi dedicati e attraverso l'esposizione di una "Carta del Pane Slow Siciliano" e di una Vetrofania da apporre nella propria vetrina.

La "Carta" conterrà, a favore del consumatore, chiarimenti di facile comprensione e avrà come obiettivo quello della massima divulgazione delle buone pratiche sulla panificazione.

PREMESSA

Il pane, da sempre l'alimento più amato dalle popolazioni mediterranee, ha rappresentato, fino a pochi decenni fa, assieme al vino e alla fatica del duro lavoro della terra, l'essenza stessa della vita.
Ottenuto da grani antichi moliti a pietra, impastato con lievito madre e cotto nel forno a legna, rappresentava "la grazia di Dio". Ad esso sono associate le antiche pratiche della ritualità agraria, le mitologie connesse alla rigenerazione del ciclo vegetale, le offerte primiziali di propiziazione e di ringraziamento alla Natura, proprie del mondo greco-romano.
La rapida crescita economica del nostro Paese e l'indubbio miglioramento delle generali condizioni di vita, hanno trasformato abitudini e bisogni alimentari allontanando per sempre dai ricordi ancestrali riti e abitudini apotropaiche legate alla sacralità dell'alimento "pane": baciare il pane e segnarlo prima del taglio e della successiva distribuzione familiare, baciarlo dopo averlo raccolto da terra, mai buttarlo ma riutilizzarlo nei mille modi che la necessità e la fame imponevano nella parsimoniosa vita contadina, sono soltanto alcuni aspetti di una società perduta per sempre.
Oggi che la terra non è più il luogo del frumento e il companatico è diventato l'alimento di gran lunga più importante, il nostro rapporto con il pane è profondamente cambiato. In Sicilia come in Puglia e in generale in tutto il meridione, terre vocate alla produzione del cereale, la società dei

consumi ha imposto nuove abitudini e nuove tendenze. Abbandonati gli antichi grani ci si è rivolti a nuove tipologie di cereali ; sistemi di molitura sempre più veloci ci forniscono farine troppo raffinate costringendoci a mangiare pani che nel tempo ci hanno reso ipersensibili e intolleranti al glutine. Tutto ciò ha determinando un drastico abbassamento nei consumi di ciò che è stato per secoli alimento essenziale, se non addirittura unico, trasformandolo in un semplice ed effimero complemento.

LE AZIONI

1.Al progetto aderiscono produttori di grani antichi siciliani, mulini e panificatori

2. Sono ammesse esclusivamente farine poco raffinate di tipo integrale o abburattato.

3. Per il Pane Slow Siciliano i panificatori faranno uso esclusivo di farine acquistate in modo preferenziale direttamente dai produttori o da mulini aderenti al progetto.

4. Il costo del Pane Slow Siciliano dovrà essere “giusto ed equo”.

5. Per il Pane Slow siciliano sarà utilizzato preferibilmente il lievito madre vivo.

6. Nel progetto si utilizzeranno solo farine di grani antichi siciliani, coltivati esclusivamente in Sicilia