Prodotti, storie e sapori di Puglia e Basilicata | n.5 | Prodotti cerealicoli

territori.COOP

Dai chicchi di Puglia e Basilicata

Genuini e fedeli
alle tradizioni locali:
i cereali di casa tua

Attenti al pane

Semplice e irripetibile,
Made in Altamura

Cibo per la memoria

Panificare a Miglionico,
oggi come ieri

È tutta Puglia e Basilicata del tuo sacco.

Dal 20 ottobre

SUPERMERCATI coop

ipercoop

IN PUGLIA E BASILICATA CHI SEMINA RACCOGLIE

Coop lavora per portare in tavola cereali e derivati legati al territorio, buoni e genuini: un impegno che premia i fornitori locali più virtuosi.

ECONOMIA LOCALE

62

Aziende di Puglia e Basilicata fornitrici Coop di cereali e derivati

650

L'attività dei fornitori Coop garantisce reddito a più di 650 famiglie

Pane, pasta, riso sono all'ordine del giorno nelle tavole degli italiani: bandiera della dieta mediterranea, fanno parte del nostro DNA culturale. **I cereali modellano il nostro paesaggio,** ora colorato dai campi di grano, ora luccicante di risaie. Coop non poteva fare a meno di dedicare loro un numero di Territori.coop, per proseguire **il viaggio lungo la dorsale del gusto.** I prodotti cerealicoli di Puglia e Basilicata sono tipici, rigorosamente controllati e rispettano la terra. Da fornitori con ragione sociale in Puglia e Basilicata si acquistano in un anno più di 6 milioni di euro di farina, pasta, pane e suoi sostitutivi destinati ai punti vendita di Coop Adriatica, Coop Casarsa, Coop Consumatori Nordest, Coop Estense, Coop Eridana, Coop Reno, Coop Veneto, Ipercoop Sicilia e ai Superstore di Trento e Rovereto. In questo modo Coop aiuta a garantire lavoro e continuità produttiva a 62 imprese del territorio (tra aziende agricole e di trasformazione, panifici e pastifici) e reddito a oltre 650 famiglie, senza considerare l'indotto generato dal settore.

In fatto di cereali, gli italiani sono un popolo esigente e Coop sa procurare pane per i loro denti. Ogni giorno il pane fresco è assicurato: o perché fatto da noi, con farine di filiera di molini locali, o perché fornito dai laboratori vicini. I panifici, custodi di un'arte antica, rimangono il nostro principale punto di forza, perché la bontà di alcuni prodotti è tutta farina del loro sacco. Li scegliamo **attraverso un'accurata ricerca nel quartiere** vicino a ogni negozio e selezioniamo solo quelli che soddisfano i requisiti di qualità Coop. Collaboriamo con le grandi aziende più attente sul piano della sicurezza e della qualità, capaci di portare su scala industriale il valore della lavorazione artigianale. Largo anche al biologico italiano: un'evoluzione che permette a molte **piccole realtà imprenditoriali con 5-10 dipendenti** - soprattutto in montagna o in collina - di continuare a esistere scegliendo la strada della diversificazione. In uno scenario mondiale non sempre stabile, dove i prezzi evolvono in fretta con importanti ricadute sul "paniere", c'è bisogno di queste e altre politiche a sostegno delle microaziende e dei consumatori. La qualità rimane un fattore competitivo per stabilizzare i redditi di agricoltori e trasformatori, ma anche per soddisfare l'esigenza di maggiori garanzie, sempre più viva fra i consumatori. Dop e Igp, tracciabilità e diversificazione del prodotto sono strumenti forti nelle mani dei nostri fornitori, molti dei quali hanno scelto la strada della certificazione volontaria.

In questo numero e sul sito www.territori.coop.it, Coop vi presenta alcune delle esperienze più virtuose, raccontando le produzioni a ridotto impatto ambientale, le lavorazioni più tipiche, le azioni a tutela del territorio e dei suoi abitanti. Un modo per accorciare le distanze tra chi produce e chi compra, per stimolare la sensibilità e la curiosità di chi sceglierà di acquistare **i prodotti locali, segnalati nei nostri punti vendita a partire dal 20 ottobre.**

territori.COOP

Prodotti, storie e sapori di Puglia e Basilicata

N.5
Prodotti cerealicoli
Distribuito gratuitamente

Una pubblicazione a cura di:
Coop Estense.

Con la collaborazione di:
Di Leo Pietro, Il Panfornaio Soc. Coop., Biscottificio Panificio Quattroemme, Oropan, Panificio Bisceglia, Panificio Moderno, Panificio Sabato, Campo dei Miracoli, Dolce Bontà, F.Divella, Fiore di Puglia, Molino del Salento, Pap di Pazienza G.B.&C., Pastificio Attilio Mastromauro Granoro, Pastificio Riscossa F.lli Mastromauro, Pastificio Abatianni, Pastificio Dibenedetto, Pastificio Sbiroli, Tamma Ind.Alim., Tandoi Filippo e Adalberto F.lli.

Concept, progetto grafico, interviste, redazione dei testi e impaginazione a cura di **hic**adv

Foto: Ivano Di Maria, Jacopo Niccoli

Stampa: Tipografia Lame Castel Maggiore (BO)

Stampa su carta premiata con etichetta ambientale Blue Angel - n. reg. RAL - UZ72, fornita da UPM

COOP PER LA PUGLIA E LA BASILICATA

TERRITORI.COOP CONTINUA SUL WEB

Come saperne di più sui prodotti locali che metti nel carrello

Scegli la tua regione, seleziona la categoria alimentare e accedi alle storie dei prodotti e dei fornitori Coop. Essere consapevoli delle proprie scelte di acquisto è un'opportunità sempre più vicina, grazie alla facilità di ricerca offerta dal portale **www.territori.coop.it**.
Anche in questa puntata dedicata ai cereali, "Territori.coop" semina sul web alcuni **contenuti extra** legati ai temi della sostenibilità, della difesa delle tradizioni e dell'impegno per un prodotto buono e sicuro. Un viaggio che ricostruisce **il legame fra Coop e il territorio** dal punto di vista sociale, culturale ed economico. Potrete ascoltare le storie di panificazione dalla viva voce dei nostri fornitori, trovare informazioni sulla trafilatura della pasta, oppure fare zapping da un racconto fotografico all'altro. **Segnalateci gli eventi e le tradizioni gastronomiche della vostra regione:** le più interessanti saranno ospitate in home page.

TERRA LIBERI TUTTI

Terre di Puglia non è solo produzione agricola, ma un presidio culturale del territorio che ci dimostra come è possibile voltare pagina. Senza bisogno di eroi.

Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo e ascolta il videoconsiglio su www.territori.coop.it

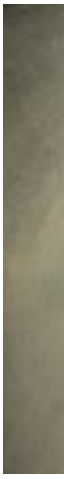
Cinque anni fa nessuno li voleva toccare, certi terreni di Mesagne e dei comuni vicini. Erano un tabù: non si potevano **nemmeno guardare.** Campi, vigneti e uliveti confiscati dallo Stato alla Sacra Corona Unita, ma che rimanevano abbandonati e incustoditi, come dei luoghi "paria" dove la mafia continuava a vincere e i pugliesi a perdere. Finché **nove giovani del paese** non hanno scelto di prendersi cura di queste terre, fondando la Cooperativa sociale Terre di Puglia - Li-

NUMERI LIBERI

Legalità, fiducia ed ettari riconquistati: Terre di Puglia in cifre.

3 Anni di attività

200.000 Confezioni di tarallini vendute all'anno



DALL'IMPASTO AL CARTONE Alcune fasi della produzione dei tarallini

LIBERA TERRA PER I TERRITORI

Libera Terra è nata nel 1995 per sensibilizzare la società civile alla lotta contro le mafie. Oggi coordina circa **1600 realtà tra associazioni e cooperative locali e nazionali** e 4500 scuole, italiane e straniere. In Sicilia, Calabria, Puglia e Campania, i terreni confiscati rappresentano una chance di lavoro legale e per **trattenere quanta più ricchezza possibile sul territorio.** Dalla condivisione dello spirito e delle regole del progetto nascono **i prodotti a marchio "Libera Terra"**, cibi tipici genuini coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.

bera Terra, membro del Consorzio Libera Terra Mediterraneo. Tra i beni presi in gestione a Mesagne, Torchiarolo e San Pietro Vernotico, c'è anche la villa dell'ex-cassiere del Clan Buccarella, Antonio Screti, immersa nei vigneti affidati alla Cooperativa. Oggi è diventata teatro di dibattiti e iniziative culturali, ma anche **sede dei campi estivi di lavoro antimafia.**

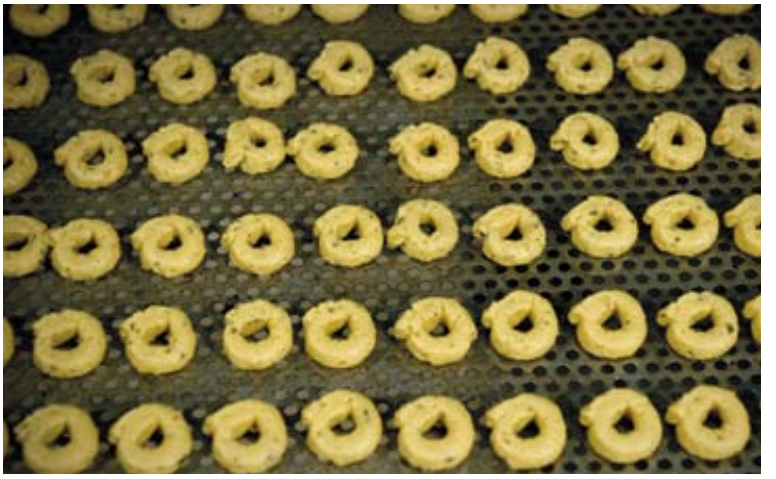
Gli inizi non sono stati facili. Non si trovava nessuno che avesse il coraggio di arare i campi al momento della semina del grano. Gli amici non ne volevano sapere o venivano dissuasi dalle minacce della mafia. "Alla fine abbiamo chiamato la Guardia Forestale, quando **il grano è stato incendiato al momento della raccolta",** ci racconta Alessandro Leo, presidente di Terre di Puglia. E così anche i vigneti. Il segnale era molto chiaro: "Lasciate perdere, statevene a casa". Oggi da quelle terre si ricava un **grano duro biologico con il quale Terre di Puglia produce tarallini e friselline tradizionali,** noti al grande pubblico grazie alla distribuzione nazionale nei punti vendita Coop. Ma anche ottime varietà di uva selezionate per produrre pregiati vini salentini biologici, apprezzati in tutta Italia. Per

75 ettari di terreni confiscati in gestione

di cui **35** destinati a vigneti

25 destinati al grano duro e altre colture

15 destinati a uliveto



5.000

Il numero di ragazzi che partecipano ogni anno ai campi antimafia in Italia. 150 di questi sono ospitati a Mesagne.

PERSONE NORMALI
Terre di Puglia impiega 20 lavoratori stabili e 30 lavoratori stagionali.

DEDICA

HISO TELARAY: IL VINO DEL RISCATTO

I vini di Libera Terra Puglia provengono dai più **pregiati vitigni autoctoni** e ricordano nel nome Hiso Telaray, giovane migrante albanese ucciso nel settembre 1999 **all'età di 22 anni** nelle campagne pugliesi, dalla violenza dei caporali che ne sfruttavano il lavoro. Ad Hiso e a tutti coloro che non chinano la testa dinanzi all'arroganza mafiosa, la Cooperativa Terre di Puglia ha dedicato il frutto del suo lavoro nell'ambito della viticoltura e della vinificazione.

completare la trasformazione del grano duro proveniente dalle terre confiscate, la Cooperativa ha scelto collaboratori locali che potessero dare garanzie di tipo qualitativo, ma anche affidabili dal punto di vista del rispetto della legalità: un mulino di Mesagne, un oleificio biologico di Bitonto e la Forneria Cassiano di Brindisi, specializzata in taralli.

La Cooperativa rappresenta oggi **un'alternativa lavorativa stabile** per la forza lavoro locale, una possibilità di impiego per gli stagionali e per i soggetti svantaggiati (di tipo fisico, o ex-detenuti ed ex-tossi-

Prima di tutto facciamo lavorare delle persone, in piena regola.

Alessandro Leo
Presidente
Cooperativa Terre di Puglia

BENI COMUNI
Sono quasi 10.0000 i beni immobili confiscati alla criminalità. Il 70,1% già destinato per finalità sociali o istituzionali. Come la villa nella foto, attualmente sede di attività gestite dalla cooperativa Terre di Puglia.

codipendenti). La scelta di sposare l'agricoltura biologica su tutta la filiera rientra in una visione completa di **rispetto del territorio,** capace di ricavare il meglio da ciascuna terra. Terre di Puglia sta cercando di **coinvolgere anche altri agricoltori** in questo percorso, promuovendo un cambiamento che renda l'agricoltura un'attività nuovamente appetibile e capace di **generare reddito.** Si tratta di un lavoro di rete che ha bisogno di scambi e collaborazioni, in modo da innescare un circolo virtuoso. Come nota Alessandro: **"Non abbiamo bisogno di eroi isolati, ma di persone normalissime** che lavorano quotidianamente. Perché questi cambiamenti non possono essere delegati a persone fuori dal comune. Vogliamo essere persone che pretendono la normalità".

ALTRE METE

TURISTI RESPONSABILI

Scoprire i territori nel rispetto delle economie locali. Attraverso il progetto **"Il g(i)usto di viaggiare"** di Libera Terra, i viaggiatori potranno accostarsi ai cibi tipici e genuini prodotti dalle cooperative agricole attive sui terreni confiscati alla mafia: le vigne del brindisino, le cantine del corleonese, l'agriturismo di Portella della Ginestra e gli oliveti del Marro…
Nel 2010 hanno visitato le cooperative **circa 6000 visitatori.** La qualità dei percorsi enogastronomici proposti è assicurata dalla **stretta collaborazione con Slow Food.**

Info: www.ilgiustodiviaggiare.it

CIBO PER LA MEMORIA

La storia di Miglionico ce la raccontano i suoi pani: fragranti, intensi e a volte in formato gigante. Ecco la roccaforte gastronomica della Basilicata, una terra dove ci sono cento modi di dire pane.

Proprio come i dialetti, gli antichi proverbi e l'aneddotica, anche i sapori vanno preservati, perché rappresentano un'occasione preziosa e immediata per entrare in contatto con lo spirito dei luoghi e delle genti che li abitano. Ecco perché la panificazione può essere considerata **un'arte della memoria:** nella provincia di Matera ogni paese, anche il più piccolo, ha una parlata caratteristica, e un proprio lessico per indicare le diverse tipologie e forme di pane. Al centro di questa mappa cultural-gastronomica si trova Miglionico, con le sue colline torreggiate.

A Miglionico, una roccaforte dei sapori lucani è rappresenta dal panificio della cooperativa Il Panfornaio, fornitore per Coop di un ottimo **pane di semola** (con i marchi "Cinque spighe", "Molini popolari riuniti", "Il Panfornaio" e "Tipicitalia") e di una fragrante biscotteria tradizionale a base di taralli (ad anello "ammanettato" con semi di finocchio), tarallini (tradizionali, alla pizza, alle cipolle, al finocchio, al peperoncino) e friselle (friabili e croccanti, che non hanno bisogno di essere bagnate per mangiarle). La panificazione con semola rimacinata di grano duro è **tipica della zona** che va da Matera ad Altamura. Per la produzione del pane Il Panfornaio utilizza esclusivamente

Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo e ascolta il videoconsiglio su www.territori.coop.it

Tavola e tavolozza

A cura di Home Food - www.homefood.it

L'ARTE SI NUTRE DEL TERRITORIO

PENNELLATE DI GRANO

Covoni nelle Murge

L'altopiano delle Murge apparenta due regioni affascinanti, dense di storia e di sapore. Ma anche due città ricche di tracce ancestrali: Altamura con le orme dei dinosauri, Matera e i suoi Sassi di toccante bellezza. Le due città sono anche custodi di **due tipi di pane** che prendono il loro nome. Sono pani antichi e sacri, sui quali **le famiglie imprimevano il loro simbolo** assieme al segno della croce. Frutti preziosi del grano che imbiondisce le Murge, come sapeva bene il pittore **Giuseppe De Nittis** (Barletta, 1846 - Saint Germain en Laye, 1884). Nel quadro "Le biche" gioca fra verismo e impressionismo per dare il senso di una sacralità diffusa e struggente. Nella luce del crepuscolo, sotto un cielo nel quale si addensano le nubi della sera, **il grano raccolto in covoni** sembra trasformarsi in un esercito di presenze antiche, al contempo malinconiche e accoglienti. Intanto uccelli neri si affaccendano fra le spighe, mentre **i chicchi caduti a terra** stanno a significare che il grano è ricchezza per tutto il creato. Il territorio penetra nel dipinto e lo intride di umori arcani e potenti.

Giuseppe De Nittis,
Le Biche o Campo di Biche, 1875.
Barletta, Pinacoteca De Nittis.

FOCACCIA AZZIMA PER AFFEZIONATI

Quando si fa visita al punto vendita presso lo stabilimento de Il Panfornaio, è altamente consigliato assaggiare la focaccia azzima, **prodotto tipico della cucina povera** miglionichese riservato ai clienti locali del panificio.
Guidotti ha riproposto **la ricetta originale di sua madre,** che oggi ha 82 anni. All'epoca, quando si faceva il pane a mano, **la pasta avanzata** veniva rimpastata con olio extravergine d'oliva e semi di finocchio, e poi infornata.

Usiamo grano duro e olio extravergine d'oliva della Basilicata.

questa farina, arricchita con la giusta dose di olio extravergine d'oliva per la produzione di taralli tipici miglionichesi, nel rispetto della ricetta tradizionale. Per **resistere alla standardizzazione** generalizzata dei sapori, si scelgono solo grani lucani e pugliesi provenienti da **un piccolo molino di Altamura.** Il risultato è indimenticabile: un pane dal gusto intenso, con una corteccia bruno-ambrata e una mollica alveolata dal sapore aromatico.
Oltre alla semola, il segreto de Il Panfornaio è l'uso del lievito naturale acido capace di far durare il pane

LA SEQUENZA

FORMATO GIGANTE

L'IMPASTO PER LE FORME DI PANE DA 3 KG

IL CONSORZIO FA LA FORZA

La Camera di Commercio di Matera ha intrapreso un'importante **iniziativa di valorizzazione** e promozione turistica delle risorse locali, denominata **"Le terre del pane"**, che coinvolge tutti i panificatori della provincia (come Il Panfornaio) dediti a **conservare la memoria delle genuinità** tradizionali. Tra questi figurano anche i panifici cittadini che hanno fondato il Consorzio del Pane di Matera IGP. Attraverso un rigoroso disciplinare di produzione, ripropongono il pane tradizionale della città, originale e fragrante, e ne assicurano la valorrizzazione.

I NUMERI DE IL PANFORNAIO

30
gli anni di attività come panificio

10
quintali di pane prodotto al giorno

8
numero di dipendenti

più a lungo. Questa pasta madre, arrivata da Matera e rinnovata con dedizione ogni giorno, ha la **venerabile età di 100 anni** e da oltre mezzo secolo è un piccolo patrimonio che i panificatori del luogo si tramandano tra loro, **custodendola gelosamente** alla giusta temperatura e umidità per preservarne le virtù lievitanti.

Il terzo ingrediente segreto ce lo rivela Guidotti, supervisore qualità del panificio e fornaio da trent'anni: "Il tempo! **Tanto tempo quanto ce ne vuole**". Se d'estate i ritmi di lavoro sono più frenetici, d'inverno si accordano di più con le esigenze della lunga lievitazione. Talvolta gli otto soci della cooperativa possono anche concedersi il lusso di sedersi, mentre aspettano che il pane lieviti e prenda forma.

Un'altra tradizione a cui Il Panfornaio non intende rinunciare è il **pane in forme da 3 kg e grossi filoni.** "Un pane di grande formato tagliato a fette, in tavola fa festa da solo", fa notare Guidotti. Ma non è l'unica ragione del suo fascino: la pezzatura gigante ha una resa superiore rispetto alle piccole, perché esalta il gusto e l'aroma del pane.

Per salvaguardare il pane storico, gli antichi forni locali seguono rigorosamente la ricetta originale. Con l'aiuto di un consorzio che tutela e valorizza il prodotto.

I FORNI DI LATERZA

Gli antichi forni a legna per la cottura del pane sono il simbolo di Laterza. Qui il mestiere del fornaio è stato tramandato per generazioni e **la ricetta del pane di semola rimacinata di grano duro è sempre la stessa.** Per tutelare, valorizzare e promuovere quest'antica tradizione, nel 1998 è nato il **Consorzio Pane di Laterza,** comprendente i sei forni storici che producono ancora il pane nel rispetto di tutti i canoni della preparazione originale. Uno di essi è il Panificio Moderno, fondato negli anni '70 da Michele Loforese. Nata come impresa artigianale familiare, l'azienda è cresciuta nel corso degli anni e oggi **dà lavoro a una ventina di persone,** tra cui dodici addetti alla panificazione. Dallo stesso impasto del pane casereccio, il Panificio Moderno ottiene anche prodotti da forno come tarallini e friselle.

"Purtroppo il vero pane di Laterza è un prodotto a rischio di estinzione", spiega l'amministratore del panificio Leonardo Clemente, che è anche il presidente del consorzio di panificatori laertini. "Con la liberalizzazione delle licenze, sul mercato sono entrati in gioco nuovi attori che non sempre hanno esperienza e preparazione sufficienti". La ricetta autentica del pane, **rimpastato e fatto lievitare due volte,** prevede infatti una lievitazione lenta e naturale (dalle tre alle quattro ore e mezza) e la cottura nel forno a legna. L'intera operazione di panificazione dura sette ore e mezza in estate, e d'inverno anche nove ore. "Non rispettare queste regole significa mettere in commercio un pane di qualità inferiore, danneggiare l'immagine del prodotto e soprattutto mettere a repentaglio una tradizione di secoli", conclude Clemente.

COTTO CON ARDORE

È la **cottura a legna** che conferisce al pane di Laterza la sua consistenza e la sua fragranza. Alimentati con **legna aromatica**, i forni hanno camere molto alte (almeno 1,50 m) per non aggredire il prodotto, che vengono preriscaldate fino a raggiungere la temperatura di **400 gradi.** A quel punto si tolgono le braci e nella camera ripulita viene infornato il pane. Grazie all'altissima temperatura, la reazione dell'impasto è estremamente precoce: il pane acquista la sua forma ultima in **pochissimi minuti** e continua a cuocere fino a quando non ha rilasciato gran parte della sua umidità.

ATTENTI AL PANE

Ad Altamura un prodotto semplice si fa portatore di valori profondi. Grazie all'attenzione a chi lo produce e all'ascolto di chi lo consuma.

È il 1956. Un ragazzino in bicicletta arranca sotto il peso di un enorme tagliere con l'impasto per il pane. Lo sguardo del garzone è fisso sulla strada che lo separa dal forno a legna collettivo, dove metterà a cuocere il pane preparato da qualche casalinga di Altamura. Il suo sguardo punta lontano, come le scelte che l'allora tredicenne Vito Forte farà dopo quella precoce iniziazione professionale, preludio di oltre cinquant'anni di attività. Oggi Oropan, l'azienda da lui fondata, produce e distribuisce **il pane e le focacce di Altamura** su tutto il territorio nazionale, potendo contare sull'esperienza trasmessa ai figli Lucia (Responsabile marketing e Direttore amministrativo), Francesco (Direttore commerciale) e Daniele (Responsabile logistica) che lo affiancano alla guida dell'azienda.
La crescita di Oropan è stata costante, grazie all'investimento sulle risorse umane che ha permesso di trasferire a un prodotto semplice come il pane un patrimonio intellettuale e relazionale maturato negli anni. Lu-

cia sottolinea l'importanza "dell'inserimento di persone di alto valore e di grande motivazione in ruoli e funzioni strategiche, con ricadute positive sulla managerialità". Un team che lavora compatto per migliorare continuamente prodotti e processi, e che ha elaborato **un sistema di ascolto dei clienti** (consumatori e trade) basato sul monitoraggio costante e sulla verifica della loro soddisfazione, con ricadute positive in tutte le fasi del comparto produttivo e distributivo.

Il nucleo fisso di queste attività rimane **il pane di semola,** emblema di una sincerità che mal si presta a essere tradita. Oropan da sempre preserva tutti i sistemi produttivi tradizionali, dalla **semola rimacinata** di grano duro (ad alto contenuto proteico e di colore giallo oro) alla **lenta lievitazione con lievito madre,** fino all'uso di acqua pura **costantemente controllata** sotto il profilo chimico-fisico e dei sali minerali (calcio e magnesio). Grazie a questo impegno nella produzione del pane fresco, l'azienda può offrire anche **una versione DOP** del Classico di Altamura.

Oltre alla linea del pane fresco a marchio Forte, Oropan ha messo a punto altre due tipologie di offerta (entrambe fornite capillarmente a Coop): Veropane, prodotti panificati precotti e surgelati, e Sempreprontо, pane e focacce confezionati in atmosfera protettiva che possono durare fino a 45 giorni.

Sensibile alla tutela della salute attraverso l'alimentazione, Oropan promuove **numerosi progetti con Università ed Enti di Ricerca**

PANE DI ALTAMURA DOP: COSÌ PARLA IL TERRITORIO

Non ci sarebbe il Pane di Altamura senza Altamura. Sembra ovvio ma non lo è, perché **in un prodotto DOP niente è scontato.** L'Unione Europea rilascia la Denominazione di Origine Protetta solo quando tutti i requisiti sono rispettati a livello di **ambiente geografico e tecniche di lavorazione.** I prodotti DOP ricevono la tutela da Consorzi specifici controllati da Enti terzi solo se la loro produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in una determinata area geografica. In qualità di prodotto DOP, il Pane di Altamura offre dunque garanzie sulla **tracciabilità, sulla tipicità e sul legame con il territorio.**

Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo su www.territori.coop.it

IDENTIKIT SENSORIALE DEL PANE DI ALTAMURA

VISTA

Mollica giallo oro e crosta spessa e dorata, dovuta alla caramellizzazione dei prodotti di scissione dell'amido (destrine, maltosio e glucosio).

OLFATTO

Presenza di composti aromatici e fragranza intensa data dal lievito madre.

GUSTO

Deciso, aromatico e acidulo, grazie al lievito madre e alla lunga lievitazione.

TATTO

Crosta croccante e spessa per gli zuccheri e la cottura tradizionale, mollica soffice finemente e omogeneamente alveolata.

UDITO

La pressione sulla crosta croccante produce il tipico "schiocco" del pane di Altamura.

Il pane di Altamura passo a passo

Realizzazione dell'impasto con semola rimacinata di grano duro, lievito madre, sale marino e acqua.

Lievitazione in vasca dell'impasto coperto da un telo di cotone.

Lievitazione in cella a temperatura e umidità controllate.

Spezzatura dell'impasto, modellato secondo le forme tradizionali.

Cottura delle forme di pane nel forno

Confezionamento in buste.

11.200.000

kilogrammi di prodotti da forno distribuiti all'anno.

scientifica al fine di creare prodotti che sposino benessere e gusto. Ad esempio il nuovo pane **"Forte Classico con il 50% di sale in meno"**, inserito nel programma "Guadagnare Salute" del Ministero della Salute: un pane a basso contenuto di sodio, ma con il sapore intenso della semola rimacinata. Già dal 2003 l'azienda produce "Forte Classico Pane di semola rimacinata da agricoltura Biologica", nel rispetto del **rigoroso disciplinare previsto dalle direttive europee.**

Oropan ha intrapreso da tempo una seria politica di **certificazione volontaria,** grazie alla quale ha conseguito i riconoscimenti ISO 9001, BRC (Grade A), IFS (Higher level) e USDA Organic. I prossimi obiettivi sono la certificazione etica SA8000 e quella ambientale EMAS. Su quest'ultimo fronte la sensibilità dell'azienda è evidente: i prodotti hanno **confezioni biodegradabili** e gli automezzi che effettuano consegne giornaliere presso i 1700 punti vendita serviti sono **alimentati a metano.** Entro due anni, l'azienda conseguirà la completa **autonomia energetica** grazie al nuovo impianto fotovoltaico.

IL PANE RESPIRA

Per ottenere l'ottimo pane di Monte Sant'Angelo ci vogliono farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale. Più un ingrediente segreto: l'aria del Gargano.

Aggrappato allo sperone meridionale del promontorio del Gargano, Monte Sant'Angelo (FG) si affaccia da un lato sul Tavoliere delle Puglie e dall'altro sul mare cristallino del Golfo di Manfredonia. In questo paese millenario sono nati **i primi forni della Puglia**: ancora oggi **il pane di Monte Sant'Angelo è una specialità** per intenditori conosciuta in tutta Italia.

All'interno di questa tradizione si inscrive la storia del Panificio Bisceglia. Tramandata di generazione in generazione, l'attività di famiglia si era interrotta per un'eredità male assegnata ed è ripresa cinquant'anni fa per opera di Salvatore Bisceglia. Oggi l'azienda, che conta tre soci (tra cui il figlio del titolare) e dodici dipendenti, produce dai 12 ai 15 quintali di pane, preparato ancora con la ricetta tradizionale che prevede **una lavorazione interamente manuale e utilizza soprattutto farine locali di grano tenero** (del Gargano, di Altamura, di Cerignola, dell'Abruzzo). Se è vero che la qualità delle farine incide enormemente su quella del pane, non si può trascurare un altro ingrediente fondamentale. Salvatore racconta di aver comprato un forno a Milano 35 anni fa con l'idea di esportare la produzione al Nord, ma nonostante utilizzasse il lievito madre portato da casa non riusciva a ottenere un pane con lo stesso sapore, perchè "il pane di Monte Sant'Angelo si può fare solo qui, è **l'aria limpida e frizzantina del Gargano** a renderlo speciale". Oltre al pane, il Panificio Bisceglia produce frise del Gargano bianche e integrali (che seguono un **disciplinare riconosciuto a livello locale**), biscotti da prima colazione e scaldatelli, tipici tozzetti all'olio d'oliva fatti bollire in acqua bollente e poi infornati.

ELOGIO DELLA LENTEZZA

Al Panificio Bisceglia il processo di panificazione inizia alle sette del mattino e dura ben dodici ore. L'impasto con **la pasta madre** (detta crescente) lievitata sette ore viene lasciato "crescere" per due ore e mezza e poi, suddiviso in pezzature, fatto riposare qualche altra ora in speciali cassoni. Solo allora gli si può dare la forma. Prima della cottura il pane presenta un'umidità del 90%, che dopo tre ore di forno deve aver raggiunto il 15%. Solo così si ottiene la tipica crosta spessa, che mantiene la mollica soffice **anche per una settimana.**

PAROLA DI PANETTIERE

Il processo di produzione nelle locuzioni dialettali di Monte Sant'Angelo

Impasto	**'Mpastè o Tumbrè**
Lievitazione	**Me'tte a cre'sce**
Versamento sulla spianatoia	**Caccè la paste**
Appanatura	**Resenè**
Posa in cesti di vimini	**Menè 'ntli ci'ste**
Infornata	**'Nfurne'te**
Cottura	**Ce cece lu 'ppe'ne**
Sfornata	**Sfurnè li 'ppane'tte**

PANIFICIO STORICO | Il lavoro dei fornai al Panificio Bisceglia in due foto scattate nel vecchio stabilimento

SFORNATORI DI IDEE

Un prodotto nuovo ogni anno: è l'impegno del Biscottificio Quattroemme. Una formula vincente che gli ha aperto le porte della grande distribuzione, a cominciare dai taralli.

Per avviare un'attività ci vogliono coraggio, ingegno e buone idee. Lo dimostra la storia del Biscottificio Quattroemme, azienda di Rutigliano (BA) che **produce taralli da trent'anni.** I Minischetti provengono dall'edilizia e quando, nel 1979, il padre dell'attuale titolare aprì il primo panificio, non era certo un esperto di pane. Per sopperire alla difficoltà di trovare operai esterni disposti a lavorare di notte, nel 1982 Minischetti optò per un cambiamento merceologico in favore di un prodotto più "diurno" ed ebbe l'idea dei taralli. **Con la ricetta della madre,** che li preparava in casa come tutte le donne della zona, nel 1982 **iniziò a produrli a mano,** riscontrando subito un notevole successo.

I TARALLI DELL'AMICIZIA

La tradizione del tarallo in Puglia risale al 1400. **Cibo povero per antonomasia,** si prepara con ingredienti essenziali come farina, olio, vino bianco e un pizzico di sale, impastati e poi bolliti. Nelle famiglie contadine veniva **offerto agli ospiti in segno di amicizia,** accompagnato con un bicchiere di vino. La tradizione non è cambiata: nelle case pugliesi (ma non solo) i taralli non mancano mai e oggi, nelle varianti aromatizzate – al peperoncino, alla cipolla, con il sesamo o i semi di finocchio – **sono diventati uno snack** da fuori pasto o da aperitivo conosciuto in tutta Italia.

CASERECCI
La confezione dei taralli classici, uno dei 52 prodotti sfornati da Quattroemme.

Nel giro di pochi anni la produzione venne automatizzata e nel 1996 fu costruito un capannone di 1200 mq, per metà destinato a magazzino, che per Quattroemme ha rappresentato un lasciapassare per il mondo della grande distribuzione, insieme alla capacità dell'azienda di rischiare **lanciando sul mercato ogni anno un prodotto nuovo.** Com'è accaduto per i "porcini", tozzetti di pasta e olio con la caratteristica superficie zigrinata che tradizionalmente vengono prodotti **nelle case del paese** in occasione della festa di Sant'Antuono, il 17 gennaio. Trasformati in un prodotto per tutti i giorni, hanno attirato l'attenzione di un responsabile di Coop e da quel momento è nato un rapporto di collaborazione che dura tuttora.

Tra i **52 prodotti** Quattroemme, quelli di maggiore successo sono i taralli e i mini-taralli (piccoli snack della dimensione di 5 centesimi) nelle versioni al naturale, alla pizza e al bacon, le tipiche frise d'orzo baresi, piccole e grandi, e gli ultimi arrivati, i tostini. Il prossimo ottobre l'azienda lancerà anche una linea di taralli al kamut.

VIVI VERDE E FIOR FIORE: IL MEGLIO DEI CEREALI

Ricchi di carboidrati e di fibre, i cereali sono utili per la regolazione di diverse funzioni dell'organismo e non a caso centrali nella dieta degli italiani. Per questo Coop ha cercato di **scegliere le coltivazioni migliori e di bandire gli OGM fin dal 1998**: un obiettivo garantito da controlli costanti e mirati, con tolleranza zero.

100% italiani e biologici, i cereali Vivi Verde mettono in pratica la vocazione nazionale alla cura delle persone e del territorio. La pasta biologica Vivi Verde utilizza semole prodotte senza pesticidi, fitofarmaci o fertilizzanti di sintesi chimica da grani che possono maturare grazie a metodi di coltivazione sostenibile e **rispettosi della biodiversità,** del suolo, delle acque e dell'aria. Come ad esempio la **rotazione delle colture,** un antidoto efficace contro l'inaridimento dei terreni. Il segno della qualità del biologico Coop è la foglia verde chiaro del marchio, sottoposta per legge a continui controlli (anche preventivi) da parte di organismi di certificazione autorizzati dal **Ministero delle Politiche Agricole.** Scegliere il biologico è importante tanto più per la pasta integrale, che viene prodotta macinando anche la parte esterna del chicco, più soggetta a raccogliere i residui chimici. Ma il vero segreto è nascosto nel cuore, quel germe di grano che la coltivazione biologica riesce a preservare salvando l'intero chicco: un concentrato di acidi grassi essenziali, sali minerali e un'alta percentuale di vitamina E ad azione antiossidante in grado di contrastare i radicali liberi.

La linea Fior Fiore è dedicata a chi ama sperimentare nuovi sapori legati alla tradizione locale italiana, ma non solo. Tra le tante proposte non potevano mancare la pasta fresca (cappelletti emiliani e ravioli), il riso (Basmati e Long&wild), la pasta (Tagliatelle di Campofilone, Paccheri, Calamarata, Maccheroncini al Pettine) e autentiche delizie dolciarie. **Ogni prodotto Fior Fiore racchiude una storia.** La pasta di Campofilone, per esempio, nasce in un borgo medievale immerso nelle colline marchigiane e affacciato sul mare Adriatico, secondo una ricetta che si tramanda dal 1400. All'apparenza ruvida ma dal cuore saporito, ha bisogno di pochi, semplici ingredienti: uova provenienti da allevamenti non intensivi con alimentazione controllata e semole di grano duro, senza l'aggiunta di acqua e sale. La lavorazione manuale è una garanzia di bontà, come l'uso della trafila in bronzo e la prolungata essiccazione a bassa temperatura: così la sfoglia rimane elastica ed è in grado di trattenere il sugo e il sapore.

Nelle cucine degli italiani i cereali non mancano mai, ma c'è chicco e chicco. Chi crede nel biologico apprezzerà la linea Vivi Verde, chi cerca sapori antichi può scegliere la linea Fior Fiore.

IL RISO, L'ITALIA E L'ORIENTE

Si racconta che **una principessa** accettò di sposare il dio Shiva se in cambio avesse creato un alimento **da consumare ogni giorno senza stancarsi mai.** Orientale di origini, il riso è legato ai miti della fecondità e può essere mangiato quotidianamente perché **nutriente, leggero e digeribile** (si assimila in 60-100 minuti). L'Italia ha saputo approfittarne, trasformandolo in **una coltura centrale per l'economia.** A seconda del tipo di lavorazione operata sul granello e sulla quantità di fibra presente, può essere integrale, bianco o parboiled. A ciascun piatto il suo riso, in base alla varietà: Arborio Coop per i risotti italiani, Basmati della linea Fior Fiore come accompagnamento alla carne o per la preparazione di ricette orientali.

TANTO GUSTO SENZA GLUTINE

RICONOSCIBILE
La spiga cancellata simbolo dei prodotti senza glutine.

Coop dedica ai celiaci grandi e piccini una linea a marchio completamente **priva di glutine.** Pasta, biscotti, torte, pizze, gelati e preparati riconoscibili dalla **confezione verde acqua e dal simbolo rosso**, approvata dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) per i requisiti di qualità e sicurezza. Per un'alimentazione **varia e gustosa** anche senza i cereali off limits (frumento, orzo, segale, avena, farro e kamut).

DIMMI CHE PASTA MANGI E TI DIRÒ CHI SEI

Emblema della cultura italiana, la pasta ha impressa nel suo DNA anche la storia di chi la produce. Come nel caso di Divella, segnata dall'impronta di quattro generazioni.

Nessun cibo più della pasta racconta al mondo la nostra identità mediterranea. Un solo prodotto che si fa portavoce di un'intera **cultura**, frutto di una storia secolare e della passione per i luoghi da cui proviene. Nel caso di Divella, in cima alle preferenze al Sud e seconda in Italia per produzione e vendite, è esemplare **l'attaccamento alle proprie radici,** ben piantate nel sito produttivo di Rutigliano (BA): una struttura flessibile che viene costantemente rimodernata e che ha visto la recente annessione dei due nuovi opifici dedicati ai biscotti e alla pasta fresca.

La storia dell'azienda inizia **oltre 120 anni fa,** quando nel 1890 Francesco Divella costruisce a Rutigliano il suo

Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo e ascolta il videoconsiglio su www.territori.coop.it

SELEZIONE E VERIFICHE
Controlli sul grano in entrata e sulla semola macinata nei mulini dell'azienda.

primo molino dotato di una robusta macina in pietra, e arriva fino alla quarta generazione della famiglia pugliese che dà il nome al marchio. Negli anni Divella è cresciuta ed è aumentato il numero dei responsabili al timone. Accanto ai pronipoti del fondatore (Vincenzo, Francesco, Pasquale, Agostino e Cirillo) attualmente alla direzione, i cugini Francesco (figlio di Vincenzo), Domenico (figlio di Francesco), Francesco e Fabio (figli di Pasquale), e Vincenzo (figlio di Agostino) sono impegnati rispettivamente nelle divisioni materie prime, biscotti, molini e pasta, e prodotti commercializzati. Al loro fianco **290 dipendenti,** che l'anno scorso hanno festeggiato insieme il traguardo dei due milioni di quintali di pasta.

Questa dedizione si traduce in 150 forme corte o lunghe destinate al largo consumo, oppure speciali e tipiche regionali (come le rinomate orecchiette in quattro formati differenti). Oltre alla semola di grano duro, Divella offre anche la pasta integrale, all'uovo, o arricchita con verdure disidratate. Gli impianti sono calibrati per produrre alternativamente pasta liscia normale – tramite trafilatura attraverso particolari inserti in teflon – e trafilata al bronzo, più porosa e rustica. Le due scuole di pensiero che oppongono una tipologia all'altra sono avvisate: da Divella la battaglia della trafilatura si gioca ad armi pari e senza esclusione di colpi.

UNA PASTA COI NUMERI

12
Linee di produzione

24/24
Ore di produzione giornaliera

150
Formati di pasta

9.000
Quintali di pasta prodotti al giorno

2.000.000
Quintali di pasta prodotti nel 2010

RUTIGLIANO (BA)
Nell'unico e storico sito produttivo Divella - che oltre al pastificio comprende due mulini e un biscottificio - lavorano 290 dipendenti.

Il tourbillon dei formati disponibili però non deve trarre in inganno. Ci sono elementi imprescindibili che li accomunano tutti, dall'inconfondibile colore giallo paglierino alla consistenza e **tenuta in cottura.** Per Divella, il ciclo produttivo ottimale prevede una temperatura medio-alta (massimo 80 °C) ed **essiccazione lenta** (oltre 24 ore). Tuttavia, proprio a garanzia di un risultato uniforme, ogni tipo di pasta richiede aggiustamenti. **"Non basta impostare le ricette al computer"**, afferma Divella. "Bisogna dedicare attenzione e controllo costanti a ogni fase della lavorazione".

A monte del processo, la massima cura è rivolta alla **selezione del grano,** attraverso una scelta oculata dei fornitori affinché sia perfettamente conforme ai parametri richiesti. Una volta avvenuta la trasformazione, una varietà molto ampia di formati è destinata ai punti vendita Coop, per la massima soddisfazione di tutti i palati. L'occasione è ghiotta per provare anche altri prodotti Divella, dai biscotti alla passata di pomodoro fino al cous-cous.

COTTO E VENDUTO

IL PANE QUOTIDIANO DELLA COOP

Classico, tipico e regionale: il pane dei punti vendita Coop **è figlio della sua terra.** A partire dalle farine, rigorosamente di filiera e provenienti da **molini locali,** come quello di Divella, che le fornisce ai punti vendita con **produzione interna.** E questi impastano il pane ogni giorno secondo il gusto e le lavorazioni tradizionali del luogo, lasciando un po' di impasto per la produzione del giorno successivo per un prodotto più digeribile e saporito.

E se non è infornato alla Coop? Anche i migliori **panifici di quartiere** hanno il "pane" assicurato: selezionati con un'accurata ricerca, consegnano il **prodotto fresco ogni mattina** in modo che sia disponibile fino al tardo pomeriggio.

LO SAPEVATE?

Plansichter

Macchine costituite da diversi maxi-setacci piani, con un'apertura delle maglie adeguata alla granulometria variabile della semola.

Trafila

Cilindro in bronzo dotato di diversi gruppi di fori attraverso i quali l'impasto di semola e acqua viene fatto passare, in modo da formare la pasta per estrusione.

Incartatura

La pasta viene scaldata ad alta temperatura all'ingresso del tunnel d'essicazione, per formare una pellicola protettiva ed evitare che i pezzi si incollino tra loro.

hicadv.it

È tutta Puglia e Basilicata del tuo sacco.

Sono genuini e fedeli alle tradizioni locali.
Dal 20 ottobre vanno in scena i cereali di Puglia
e Basilicata: dal chicco alla farina, al pane
e alla pasta, scopri nei nostri punti vendita i prodotti
della terra e del saper fare della tua regione.

Storie di prodotti e produttori su
www.territori.coop.it

Cereali e derivati di Puglia e Basilicata
Vicini, buoni, tipici, nostri.

ipercoop SUPERMERCATI coop

Nei supermercati e ipermercati di Coop Estense.