



STORIA

Il pane di Velletri è uno di quei prodotti che affonda le sue radici in un passato antichissimo. Ritrovamenti di manufatti archeologici, infatti, hanno dimostrato che il pane facesse parte degli usi alimentari già all'epoca dei Romani. Una tradizione che ha poi coinvolto quasi tutte le famiglie del territorio, visto che chiunque risiedesse in campagna possedeva un forno a legna con cui produrre settimanalmente il pane, poi conservato in mobili con aperture ribaltabili in modo da garantirne sempre la fragranza. Ma anche chi abitava in città aveva la possibilità di andare a portare il proprio pane ai forni rionali, dove era uso contraddistinguerlo con segni particolari per evitare confusione.

Nel territorio ormai l'attività della produzione del pane è consolidata, tramandata da generazione a generazione. Prodotto con farina di grano tenero tipo 0 o doppio 0, viene impastato con lievito madre, lievito di birra, sale e acqua. La sua preparazione si basa su una tecnica particolare: il pane viene lavorato sino ad ottenere una consistenza omogenea e leggera, caratterizzato all'interno da più aree vuote (da qui il termine "scuffiato"). L'impasto è sottoposto poi a una doppia lievitazione. Prima della cottura, le pagnotte o i filoni vengono lasciati riposare avvolti in teli. Le forme sono poi sistemate manualmente in forni a legna, poi, a cottura ultimata, la bocca del forno viene lasciata aperta, così da consentire la fuoriuscita del vapore e favorire l'asciugatura della crosta.

PRODOTTO

Il Pane di Velletri si contraddistingue per la forma a pagnotta o filone, ha un colore marrone chiaro con buona alveolatura

della mollica. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le pronunciate note di frumento e lievito abbinata a sentori di tostato. Al gusto si presenta armonicamente salato, con una leggera nota dolce ed acida dovuta al lievito. La crosta è croccante e la mollica morbida, con una buona persistenza aromatica.

ASSOCIAZIONE PANE DI VELLETRI

Nel 2017 è nata l'associazione del Pane di Velletri che ha riunito i panificatori del territorio. Lo scopo è quello di essere un punto di riferimento per tutte le panetterie che abbiano interesse al perseguimento della sua valorizzazione e che operino con serietà e qualità, rispettando tutti i processi di produzione: una ricetta antica, dei prodotti genuini e una preparazione tradizionale. Oltretutto, l'associazione ha tra i suoi obiettivi quello della salvaguardia del pane con l'apposizione di un marchio collettivo e la costruzione di una rete di solidarietà e promozione. Dal 2018, il Pane di Velletri, ha ottenuto il riconoscimento da parte dell'Ance Lazio, tramite il progetto Origine Comune, di prodotto De.C.O. il quale, nei prossimi mesi, approderà in consiglio comunale per deliberare tale riconoscimento anche da parte del Comune di Velletri. Infine, a partire da dicembre 2019, l'associazione del Pane di Velletri in collaborazione con l'Assessorato alla Tutela e Valorizzazione dei prodotti locali e l'Arisal, hanno definito e intrapreso l'iter burocratico per il riconoscimento del Marchio Collettivo Geografico presso la Camera di Commercio di Roma e il Ministero dello Sviluppo Economico che preserverà ancor di più l'identità e provenienza di questo prodotto accrescendone così la filiera produttiva e garantendo maggior qualità e tutela al consumatore.

