

## **SCHEMA**

### **“DISCIPLINARE DI PRODUZIONE”**

#### **Schema di disciplinare di riferimento**

#### **PRODOTTO:**

##### **Tupunin:**

E' un pane tradizionalmente prodotto dai panettieri cuneesi.

E' prodotto con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta e sale e presenta una pezzatura di 70-100 grammi, un colore della crosta bruno dorato, un sapore molto fragrante ed un'umidità del 20-30%.

La procedura usata è quella attuale ma, in altri tempi, il lavoro veniva fatto a mano. Con questa stessa procedura si possono ottenere altre forme di pane, chiamate “Topu”, “L'Drunè”, la “Grisa Lavà”: è solo questione di taglio finale al momento di infornare.

Invece di essere tagliato a triangolo, il pastone viene tagliato a liste trasversali e diviso a metà per il primo, in tre per il secondo e nessun taglio per la “Grisà lavà.

L'importante è infornare con il taglio rivolto verso l'alto affinché, nella cottura, il pane possa aprirsi come un fiore.

#### **Impresa produttrice:**

I panificatori artigiani del Comune di Cuneo.

In seguito forniremo un elenco degli aderenti.

### **Descrizione del prodotto:**

**Tupunin:**

Storico pane del Comune di Cuneo, con una caratteristica forma "paffutella", proprio come si deduce dal nome.

### **Area di produzione:**

Comune di Cuneo

### **Origine del prodotto:**

Tupunin: ha un ricordo storico romantico, il suo nome in piemontese sta a significare "guanciotte paffuttelle", la sua forma dovrebbe infatti riportare alla memoria il viso di una ragazza leggermente in carne.

### **Descrizione del metodo di produzione:**

**Tupunin:**

La caratteristica principale di questo tipo di pane è la lievitazione naturale che avviene nel seguente modo: si effettua un primo impasto serale utilizzando kg 0,5 di lievito naturale madre in pasta, kg 2,5 di farine e kg 1,3 di acqua; dopo circa 8 ore, si effettua il primo rinfresco aggiungendo kg 5 di farina e 2,5 di acqua.

Dopo 3-4 ore, si effettua un secondo rinfresco aggiungendo kg 10 di farina e kg 5,5 di acqua; nel secondo rinfresco, prima di impastare, si toglie un pezzo di lievito madre, quanto basta per un altro ciclo. Dopo 3-4 ore, si effettua l'impasto definitivo aggiungendo kg 17 di farina, kg 8-10 acqua, kg 0,7 circa di sale e kg 0,25 di lievito di birra, diluito in acqua per la spinta finale.

Il tempo di impasto con un'impastatrice a forcilla è mediamente di 25-20 minuti circa.

Si divide l'intero impasto in "pastoni" da kg 10-12 e si mette sul banco di lavoro, precedentemente spolverato con la stessa farina usata per l'impasto, per isolarli dal banco stesso.

Si lascia riposare alcuni minuti e si piegano i pastoni in tre, affinché prendano forza e possano essere spostati, sul bancone isolato dallo spolvero.

Si lascia riposare 15-20 minuti, quando ogni pastone ha quasi raddoppiato il suo volume, si pesta per far uscire l'anidride carbonica e si ripete la piegatura in senso diverso in tre, affinché le piegature rimangano incrociate.

Si procede, quindi, alla formazione del pastone finale provvedendo all'ultima

piegatura, che consiste nell'unire le estremità del pastone in centro in senso longitudinale, si spiana leggermente e si pressa con il matterello il centro d'unione. Il pastone viene, poi, piegato su se stesso in senso longitudinale affinché le parti combacino perfettamente. Il pastone si sposta su di un piano spolverato di cruschetto o granito (semola di frumento tenero).

Il tutto si lascia lievitare per 34-40 minuti affinché raddoppi lo spessore: il pastone finale risulterà della larghezza di 20-25 cm e della lunghezza di 150-170 cm.

A questo punto, si effettua un taglio con una lamella nel senso longitudinale della parte opposta alla riga di congiungimento dell'ultima piegatura. Si provvede, quindi, con una raschia di ferro a tagliare i triangoli che dovranno essere infornati in piedi ed appoggiati sulla pianta del triangolo in forno aperto, privo di vapore, a 250-270° C per 25-30 minuti.

#### **Confezionamento ed etichettatura:**

Trattandosi di prodotto artigianale fresco, viene esposti sugli scaffali dei negozi, rigorosamente conformi alla normativa Moca, e al momento della consegna, chiusi nel tipico "sacchetto del pane".

Per quanto riguarda l'etichettatura, non vi è obbligo per le nostre piccole aziende, ma c'è l'obbligo di esporre il cartellino con gli ingredienti, con in evidenza gli eventuali allergeni, ed il prezzo al chilo.

#### **Altri elementi significativi:**

Prodotti freschi artigianali, con grande valenza storica, con un grande lavoro manuale dietro, produzione notturna e materie prime di ottima qualità!