

## **SCHEMA**

### **“DISCIPLINARE DI PRODUZIONE”**

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

#### **PRODOTTI:**

##### **MICHE DI CUNEO:**

Sono un tipo di pane tradizionalmente prodotto dai panettieri cuneesi. Esse assumono un nome diverso a secondo del luogo dove vengono prodotte: Paesana, Tursun, Campere, Muniè, Liber, ecc...

Sono prodotte con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta, sale e presentano una pezzatura di 500-700 grammi, un colore della crosta bruno dorato, un sapore molto fragrante ed un'umidità del 30-38%.

#### **Impresa produttrice:**

I panificatori artigiani del Comune di Cuneo.

In seguito forniremo un elenco degli aderenti.

#### **Descrizione del prodotto:**

Miche di Cuneo:

Tipico pane del Comune di Cuneo, di pezzatura medio-grande, caratterizzato principalmente da un interno con molta mollica e una crosta superficiale croccante e dorata.

#### **Area di produzione:**

Comune di Cuneo

#### **Origine del prodotto:**

Miche di Cuneo: pane che veniva prodotto già durante il periodo storico dei “sette assedi della città”, molto conservabile, con una durata tale da permettere di resistere per periodi anche piuttosto lunghi.

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

### **Miche di Cuneo:**

La caratteristica principale di questo tipo di pane è la lievitazione naturale che avviene nel seguente modo: si effettua un primo impasto serale utilizzando 1 kg di lievito naturale madre in pasta, 5 kg di farina e 2,5 kg di acqua; dopo circa 8 ore si effettua il primo rinfresco aggiungendo 10 kg di farina e 5 kg di acqua. Dopo 3-4 ore, si effettua un secondo rinfresco aggiungendo 20 kg di farina e 11 kg 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 35 kg di farina, 17-20 kg acqua e 1,400 kg circa di sale.

Il tempo di impasto con un'impastatrice a forcella è mediamente di 25-30 minuti circa.

Si divide l'intero impasto in "pastoni" da 15-20 kg, e si mette sul banco di lavoro, in precedenza 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. Dopo altri 15-20 minuti in cui i pastoni avranno nuovamente raddoppiato il volume in altezza, se non saranno più "slabbrati", si procederà alla stiratura e cilindatura, che può essere fatta a mano con il matterello oppure con la sfogliatrice (durata di circa 5-10 minuti), ricavandone un rettangolo dello spessore di circa due centimetri.

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 in 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 cruschello o granito (semola di frumento tenero). Il tutto si lascia lievitare per 15-20 minuti affinché raddoppi lo spessore: il pastone finale risulterà della larghezza di 30-35 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 legno a tagliare i triangoli che dovranno essere infornati in piedi ed appoggiati sulla pianta del triangolo, in forno aperto, privo di vapore, a 240-260° C per 45-50 minuti. La procedura usata è quella attuale, ma in altri tempi, il lavoro veniva fatto a mano

### **Confezionamento ed etichettatura:**

Trattandosi di prodotto artigianale freschi, vengono 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!

---

---