

Pane di Altamura



Altamura è una cittadina a quaranta chilometri da Bari e a 19 da **Matera**, situato in un territorio, **l'Alta Murgia**, predisposto per la produzione del grano.

La cittadina prende il nome dalle alte mura che circondano la città e che sono state costruite nel 500 avanti Cristo. Qui si produce il [pane di Altamura](#), ormai famoso in tutto il mondo, realizzato con grano duro delle qualità Appulo, Arcangelo, Duilio e Simeto, tipiche qualità dell'altopiano delle Murge.

Si tratta di un prodotto che ha origini dalla civiltà contadina. Esso veniva preparato in famiglia anche se la legge prescriveva che dovesse essere cotto in specifici forni pubblici. Il **pane di Altamura** oggi viene preparato nei circa trenta panifici presenti sul territorio cittadino, è tutelato dal **marchio Dop** e viene distribuito in varie parti del pianeta.

Dopo la pulitura, il grano viene macinato e sfinato in modo tale da ottenere una semola pronta per la panificazione.

L'operazione di impasto si compie in circa 20 minuti. Per ogni quintale di farina si utilizzano 140 litri acqua e 20 kg di lievito madre naturale rinnovato quotidianamente in modo tale da renderlo massimamente attivo.

L'impasto ottenuto viene fatto riposare per circa 90 minuti e per evitare contaminazioni, la massa viene coperta con un telo di cotone. Successivamente si procede alla prima modellatura, un'operazione che ancora oggi viene effettuata manualmente.

Le pagnotte vengono pesate ed ognuno ha un peso di circa 1200 grammi, peso che durante la cottura si riduce del 20 per cento circa.

La formatura delle pagnotte viene realizzata secondo una specifica procedura che le porta a diventare alte, una forma detta *accavallata*.

Dopo circa 30 minuti di lievitazione le pagnotte necessitano di una nuova ed ulteriore rimodellatura che conferirà loro la caratteristica forma definitiva. Dalla pagnotta, forma originale di un tempo, oggi è possibile trovare in commercio altre forme come il filone, la ciambella, la ciabatta, eccetera.

Prima di infornarlo, il pane viene fatto riposare ulteriormente per altri 15 minuti, in modo tale che la lievitazione si

completi al punto giusto.

La cottura del pane viene ancora effettuata in forni alimentati a legna. La quercia è il legno più utilizzato in quanto il suo potere calorico garantisce l'uniformità della cottura. Infatti, data la sua lenta combustione consente un progressivo aumento del calore.

Trascorsi i 15 minuti di riposo le forme sono pronte per essere cotte. Prima di infornare, si praticano dei tagli superficiali sulle pagnotte per evitare la rottura della crosta durante la cottura. Quindi il pane viene infornato, e per i primi 15 minuti la cottura avviene a forno aperto. Questo consente una buona asciugatura delle pagnotte, quindi si chiude il forno e si procede alla cottura per ulteriori 45 minuti alla temperatura di 250 gradi circa. Prima di sfornare il pane, si apre il forno e si lascia evaporare l'umidità residua così che la crosta risulti particolarmente croccante.



Le caratteristiche del [pane di Altamura](#) sono: una crosta non superiore ai 3 mm, una mollica di colore giallo paglierino, dalla consistenza soffice e porosa, una buona occhiatura, una umidità residua inferiore al 33 per cento ed una buona conservabilità dovuta alla lievitazione naturale realizzato con lievito madre.

Franco Tacconelli