

www.bisco.it



IL PANE DI ALTAMURA DOP
PDO ALTAMURA BREAD



gusto|sano®

·ALTAMURA·



UN'ANTICA TRADIZIONE

Il Pane di Altamura è l'alimento simbolo della cultura agropastorale dell'Alta Murgia.

La sua è una storia millenaria: la prima testimonianza scritta di questo prodotto risale addirittura al I secolo a.C: è il poeta latino Orazio a menzionarlo nelle proprie Satire, dove lo definisce "il pane migliore del mondo" tanto che i viaggiatori ne portavano con sé una bella scorta prima di mettersi in cammino.

Lo stesso facevano pastori e contadini prima di partire per pascoli e campi. Anticamente questo tipo di pane veniva impastato dalle donne tra le mura domestiche, marchiato con le iniziali del capofamiglia, e portato a cuocere in forni pubblici.

AN ANCIENT TRADITION

The bread of Altamura is the food symbol of the peasant culture of Alta Murgia.

Its a long history: the first written record of this product dates back to the first century BC is the Latin poet Horatio to mention it in their Satire, where he calls "the best bread in the world" so that travelers carried with them a good supply before start their journey.

So did the shepherds and farmers before leaving for pastures and fields. Anciently this type of bread was kneaded by women in their home, marked with the initials of the householder, and led to bake in public ovens.





Il Consorzio: uno strumento di tutela e valorizzazione del Pane di Altamura DOP

La qualità del Pane di Altamura DOP è garantita dal Consorzio di Tutela, investito delle funzioni di controllo, promozione e valorizzazione della DOP, nonché di vigilanza contro qualsiasi forma di contraffazione. Monitorando tutte le fasi di produzione, a partire dall'origine della materia prima, il Consorzio garantisce al consumatore la tracciabilità del prodotto. Al suo interno riunisce agricoltori, molitori e panificatori.

The Consortium: a protection and enhancement tool for PDO Altamura bread.

The quality of the PDO Altamura bread is guaranteed by the Consortium for the Protection, invested by the control, promotion and enhancement functions of the PDO, as well as guarding against any form of counterfeiting. By monitoring all stages of production, from the origin of the raw material. The Consortium ensures to the consumer the traceability of the product. It brings in farmers, millers and bakers.





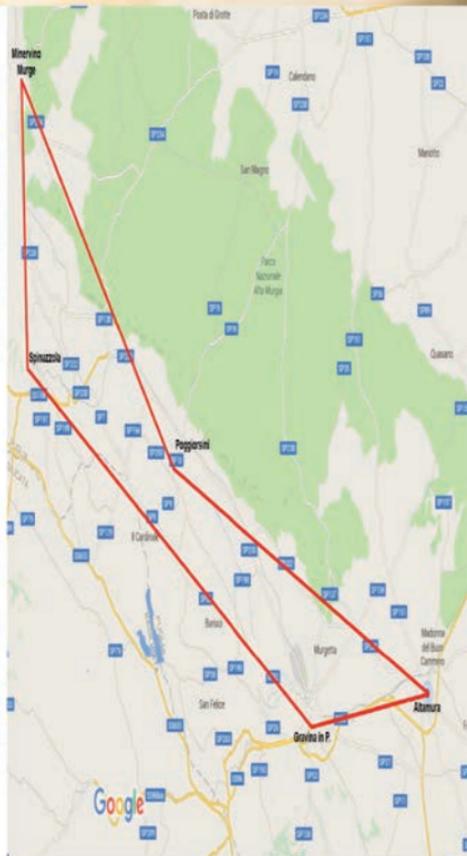
Il lievito madre: il principe degli ingredienti del Pane di Altamura DOP

Il lievito madre è l'ingrediente principe del pane di Altamura DOP. È un lievito naturale il cui utilizzo incide favorevolmente sulla digeribilità e sulla conservabilità del prodotto. Al lievito madre si uniscono l'acqua, certificata dall'Acquedotto pugliese, il sale marino e la semola rimacinata di grano duro, delle varietà "appulo", "arcangelo", "duilio", "simeto", coltivate nei seguenti comuni: Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.

The mother yeast: the prince of the ingredients of the PDO Altamura bread.

The mother yeast is the prince of the ingredients of the PDO Altamura bread. It's a natural yeast whose use favorably affects digestibility and the preservation of the product.

To the mother yeast are combined water, certified by the Aqueduct Pugliese, sea salt and re-milled durum wheat semolina, from the varieties "appulo", "arcangelo", "duilio", "simeto", cultivated in the areas of the following towns: Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola and Minervino Murge.



Le fasi di lavorazione

Una volta impastata, la massa viene lasciata lievitare. Dopo essere stata suddivisa in pezzi più piccoli, viene sottoposta a due operazioni di modellatura, effettuate manualmente, ciascuna seguita da una fase di riposo.

Prima di essere infornata, in forni alimentati a legna o a gas, ciascuna pagnotta viene capovolta e accompagnata nel forno con una leggera pressione della mano su un lato. L'ultima fase della cottura avviene con la bocca del forno aperta, per consentire la fuoriuscita del vapore e permettere la formazione di una crosta croccante e dorata.

The stages of bread making

Once all the ingredients have been mixed together, the dough is left to rise. After being cut into smaller pieces, it is shaped by hand and left to rest. This operation is repeated twice. Before being baked into wood or gas ovens, each loaf is overturned and into the oven with a little pressure of the hand on one side. During the last phase of baking, the oven door is left open in order to allow the vapors to release and allow the formation of a crispy and golden crust.

Le forme tradizionali

Il pane di Altamura DOP è prodotto in due forme tradizionali, dal peso minimo di 0,5 kg: quella accavallata, denominata "skuanète" con baciature ai finachi, e quella bassa, o "a cappidd d' prèvte" priva di baciature.

The traditional shapes

PDO Altamura bread comes in two traditional shapes, at minimum weight of 0,5 kg, the first called "u'sckuanèt", refers to a sort of turned-over bread. The second, known as "a cappidde de prèvete" (meaning priest's hat) is flatter than the first.

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g)

Nutrition Information (average values per 100 g)

Parte edibile EdibilePart	Energia Energy	Grassi Fats di cui / of which Saturi Saturates	Carboidrati Carbohydrates di cui / of which Zuccheri Sugars	Fibre Fibre	Proteine Proteins	Sale Salt		
100%	1294 kJ / 305kcal	2,2 g	0 g	60,1 g	6,5 g	1,9g	10,4 g	1,5g

Il marchio DOP

Il Pane di Altamura è stato il primo prodotto europeo a fregiarsi del prestigioso marchio DOP - conferitogli dall'Unione Europea nel 2003 - nella categoria merceologica "Panetteria e prodotti da orno". La "Denominazione di Origine Protetta", nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica attribuito a quei prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono dall'ambiente geografico di produzione. La combinazione di questi elementi consente di ottenere un prodotto di massima qualità, unico e inimitabile nel sapore, gusto e colore.

Il Pane di Altamura DOP, a marchio Biscò, oggi si fregia, anche, del Marchio "Prodotti di Qualità Puglia", rafforzando ulteriormente, la tracciabilità delle materie prime utilizzate.

The PDO mark

In 2003, it was the first bread awarded the Protected Designation of Origin by the European Union, under the category "bread and bakery products". The Protected Designation of Origin, whose acronym is P.D.O., is a mark covering food products whose qualitative characteristics depend on the geographical production. The combination of these factors allows to obtain a product of maximum quality, unique and inimitable in flavor, taste and color.

The PDO Altamura Bread, under Biscò brand, today boasts also the bread "Quality Product of Puglia", further strengthening the traceability of raw materials.

Il bollino garanzia di autenticità

È il bollino che garantisce al consumatore la certezza della DOP. Esso viene apposto direttamente sul pane, prima che venga informato, oppure in collato su un involucro microforato utilizzato per il confezionamento delle pagnotte.

The seal, a guarantee of Authenticity

Is the seal that guarantees the consumer the certainty of P.D.O.. It is placed directly on the bread, before to bake it or labeled on the bread on a micro perforated wrapper used for packaging of the loaf.



Pane Raffermo - No Problem Prova le Ricette con il Pane DOP di Altamura (altre ricette su bisco.it)

1- Bruschetta "Fèdda Ross"

Ingredienti: Pane di Altamura a fette, olio extra vergine di oliva, pomodorino fresco, aglio fresco, sale (a scelta rucola).

Preparazione: Abbrustolire il pane nel forno fino a farlo dorare. Strofinare l'aglio sulla fetta di pane e aggiungere pomodorino a pezzi, sale, olio extra vergine d'oliva e, a scelta, un pò di rucola.

2- Zuppa di pane calda "Ciallèdde"

Ingredienti: Fette sottili di pane di Altamura raffermo, 1/2 litro di acqua, 5 pomodorini, prezzemolo, mezza cipolla, mezza patata, olive nere, cime di rapa o broccoli, sale, olio extra vergine di oliva.

Preparazione: Affettare la patata e la cipolla. Mettere tutte le verdure nell'acqua, salare e portare ad ebollizione. Cuocere per 15/20 minuti. Disporre le fette di pane in un piatto fondo, versarvi sopra l'acqua con le verdure e condire con olio. Coprire con un altro piatto e lasciar riposare per qualche minuto prima di servire.

3- Cialda Fredda "Cialledde fredd"

Ingredienti: 300 gr. di pane di Altamura raffermo, 1 cipolla rossa, 1 carosello, 5 pomodori da insalata, 1 gambo di sedano, 1 limone, origano, sale, olio extra vergine d'oliva, acqua.

Preparazione: Spezzettate il pane, bagnatelo con acqua e disponetelo in una ciotola. Aggiungete i pomodori a pezzi, la cipolla a rondelle, il carosello e il limone a fettine, il sedano a tocchetti, un pò di origano, sale e olio extra vergine d'oliva. Mescolate il tutto.

Stale Bread - Try Recipes with PDO Bread of Altamura (other recipes on bisco.it)

1- Bruschetta "Fèdda Ross"

Ingredients: Sliced Bread of Altamura, extra virgin olive oil, fresh tomato, fresh garlic, salt (if you want agugola)

Preparation: Toast the bread in the oven until gilded. Rub garlic on sliced bread and add tomato pieces, salt, extra virgin olive oil and, optionally, some arugulas.

2- Warm soup bread "Ciallèdde"

Ingredients: Thin slices of stale bread of Altamura, ½ liters of water, 5 small tomatoes, parsley, half onion, half potato, black olives, turnip greens or broccoli, salt, extra virgin olive oil.

Preparation: Slice the potato and onion. Put all the vegetables into the water, add salt and bring to boil. Cook it for 15/20 minutes. Place the bread slices in a soup plate, put some water with vegetables and season it with Olive Oil. Cover with another plate and let stand for a few minutes before serving.

3- Cold Soup Bread "Cialledde fredd"

Ingredients: 300 g. of bread of Altamura stale, 1 red onion, 1 cucumber, 5 tomatoes salad, 1 celery stalk, 1 lemon, oregano, salt, extra virgin olive oil, water.

Preparation: slice the bread, wet it with cold water and put in into a bowl. Add the sliced tomatoes, onion into rings, the cucumber and sliced lemon, celery into chunks, a bit of oregano, salt and extra virgin olive oil. Mix everything.

Biscò di Luigi Picerno - Via Martin Luther King, 70 - Altamura - Italy
tel. +39 080.3142713 - info@bisco.it - www.bisco.it

