



Comune di Pontremoli

Provincia di Massa Carrara

**SCHEDA PRODOTTO E
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

Pane Pontremolese denominato Karsénta

Prodotto D.E.C.O. del Comune di Pontremoli

1. PREMESSA

La presente scheda indica le caratteristiche ed il disciplinare di produzione del prodotto “Pane Pontremolese denominato Karsénta” indicando con tale termine, il nome dialettale del pane prodotto nelle campagne pontremolesi.

2. CENNI E RICERCA STORICA

La Karsénta un tempo era il pane che veniva fatto nelle campagne del pontremolese dove c’era la possibilità di adoperare il testo correntemente nei gradili, i locali usati soprattutto gli essiccatoi delle castagne dove era presente un fuoco sempre acceso e quindi era spontanea la disponibilità di brace.

Dentro le mura di Pontremoli, invece, veniva prodotto per il consumo corrente un pane di farina bianca, “*de tota pasta*”, in forme diverse, dalla classica “*pagnóta*”, per altro giunta fino ai nostri giorni, al *filùn* o *filunsin*, in base alle dimensioni, noto anche come “*canelòtto*”.

Considerato che il prezzo del pane bianco era sicuramente elevato e non alla portata di tutte le tasche, dentro le mura di Pontremoli si producevano anche altri tipi di pane, fatti con farine meno pregiate, tra cui appunto la “*karsénta*”, cui facevano ricorso i meno abbienti della città, mentre era d’uso comune nelle campagne.

Oggi, questo pane viene fatto esclusivamente con farina di frumento, ma, come detto, si producevano diverse varietà di “*karsénta*” in base alle disponibilità di farina delle singole famiglie o delle produzioni cui si orientavano le diverse comunità periferiche.

Infatti, in base anche alle caratteristiche e alla collocazione delle aree produttive, insieme alla farina di frumento si usavano altre tipi di farine come quelle fatte con cerealicole di minor pregio come la segale, il miglio, l’orzo, il panico, l’avena, la spelta, e spesso, per cambiare il sapore, si aggiungeva farina di castagne e, dal secondo Settecento, anche la farina di mais.

Talora, per dare al pane di mistura un gusto più gradevole, specie quando si usava l’orzo, si aggiungevano farine prodotte macinando leguminose appositamente essiccate come i fagioli, i piselli, le lenticchie, le fave, i lupini e i ceci.

La realizzazione avveniva secondo le regole di impasto più classiche anche se occorre evidenziare che spesso si impastava usando il siero, il liquido che avanzava dopo aver fatto il formaggio e la ricotta.

Bibliografia:

Salvatore Marchese, *La cucina di Lunigiana*, Franco Muzzio Editore

Duino Ceschi, *Antichi mangiari di Lunigiana*, Regione Toscana

Gian Battista Martinelli, *Cucina e salute*, Franco Muzzio Editore

Luciano Bertocchi, *Farina e pane: dal mulino alla tavola*, in AA. VV., *La Pietra e l’Acqua, i mulini della Lunigiana*, a cura della Comunità Montana della Lunigiana e della Provincia di Massa Carrara, Genova, Sagep, 1996, pp. 120/124;

L. Bertocchi, *Quel pane “bianco come neva”*, in C.A., Anno XCV, n. 33, 31 agosto 2002, p. 3;

SCHEDA PRODOTTO E DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DESCRIZIONE GENERALE

La *Karsénta* un tempo era il pane che veniva fatto nelle campagne del pontremolese dove c'era la possibilità di adoperare il testo correntemente nei gradili, i locali usati soprattutto gli essiccatoi delle castagne dove era presente un fuoco sempre acceso e quindi era spontanea la disponibilità di brace.

AREA DI PRODUZIONE

Campagne del Comune di Pontremoli

METODO DI PREPARAZIONE

Ingredienti

La "*Karsénta*" deve essere prodotta con:

Farina

Acqua

lievito madre

sale

lievito di birra

La farina

Si deve adoperare una *farina di tipo 1*, quella che si avvicina di più alle farine burattate della nostra tradizione contadina.

Di questa farina almeno il 50% deve essere prodotta in Lunigiana, macinata dai nostri mulini a pietra. (*importante che si possa dimostrare tramite certificazione o fatturazioni?*).

Dove è possibile, ma non è obbligatorio, si può specificare la qualità del grano di provenienza locale, come esempio il Ventitré già certificato come grano antico.

Si potrebbe lasciare libero chi produce la *Karsénta* di inserire un 5% di altre farine che erano usate un tempo come Mais o segale, in quanto possono caratterizzare e personalizzare l'impasto.

L'acqua

L'acqua deve essere quella dell'acquedotto comunale Pontremolese.

Lieviti

Sarà obbligatorio usare il lievito madre che deve essere almeno il 30% sulla quantità di farina, il lievito di birra non deve superare il 5% in modo che l'impasto abbia una lievitazione lenta.

Ancora meglio si può utilizzare il lievito di birra in forma di *biga* fatta in precedenza.

Forma e caratteristiche

La *Karsénta* deve avere una forma circolare con un diametro di circa 30 - 35 cm e, dopo la cottura, un'altezza al centro dai 5 agli 8 cm.

La caratteristica principale della *Karsénta* deve essere la cottura sopra foglie di castagno, essiccate e rigenerate dopo immersione in acqua bollente, che conferiscono a questo pane un profumo e un sapore che la fa riconoscere e la identifica.

Cottura

La cottura ideale è e rimane il testo, pertanto è auspicabile che tramite Associazioni, Pro-Loce, Promotori di Sagre e anche attività di nicchia la si mantenga viva, magari promuovendo specifiche manifestazioni nel corso dell'anno per incentivare e reclamizzare la tradizione della cottura al testo.

Ovviamente, le produzioni giornaliere si possono fare in forni a legna, a gas o elettrici. In questi casi sono consigliate la lievitazione e la cottura direttamente in teglia in modo di simulare la forma del testo.

A lievitazione avvenuta, sull'impasto della *Karsénta*, prima che sia messa in forno, si fanno alcuni fori con le dita.

A cottura effettuata, la *Karsénta* deve risultare corposa, di struttura compatta con piccola alveolatura e una crosta chiara, sottile e morbida.

La Commissione Comunale De.Co