



La storia del pane

Giorgio Sedmak
Trieste 2015






LA STORIA DEL PANE

am

Commanderie des Cordons Bleus
Giorgio Sedmak UNI3 2015



Il pane nasce dal grano,
figlio della terra,
simbolo di vita,
di civiltà

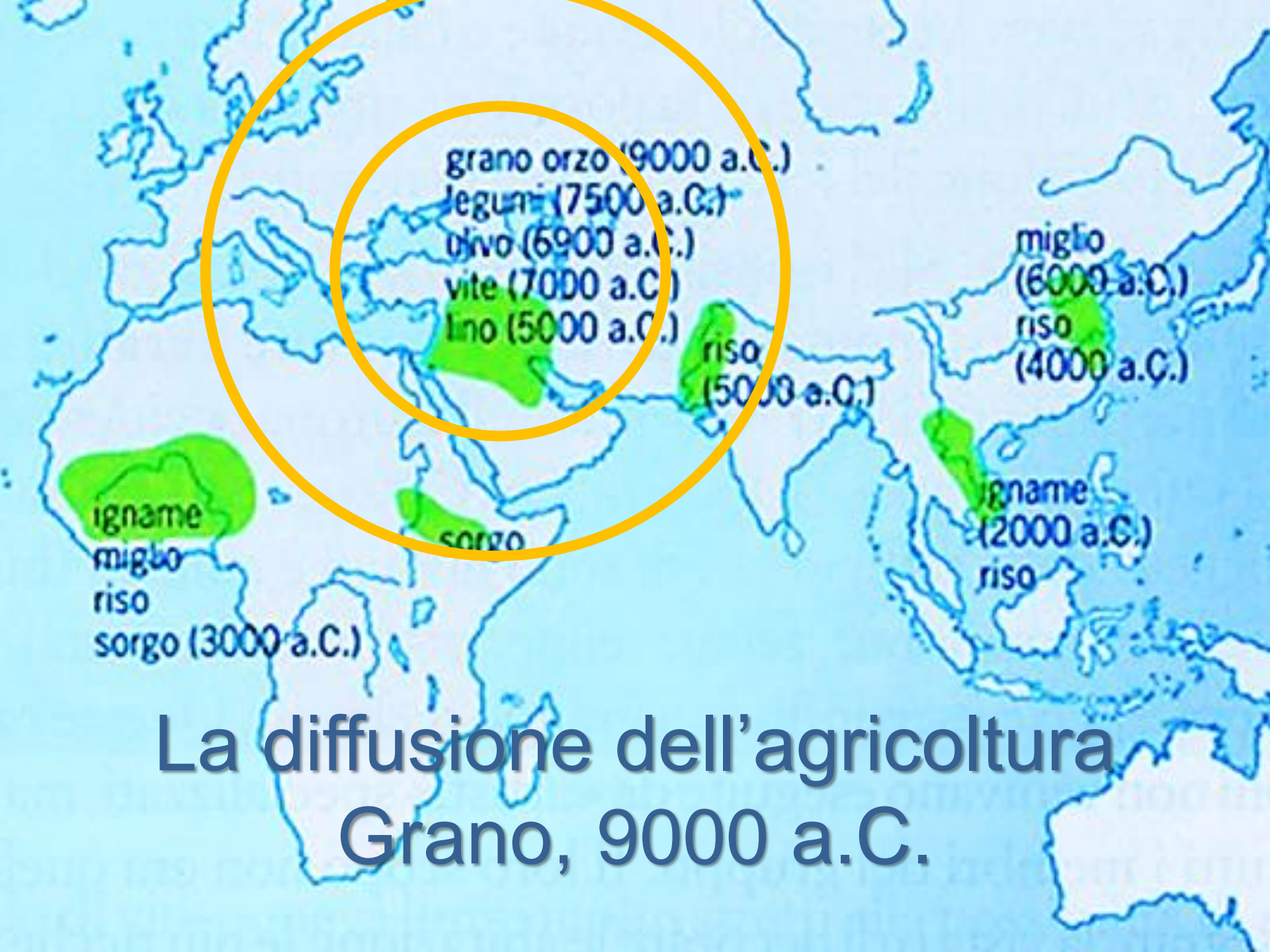
Omero
XII – IX secolo a.C.
«uomini civili,
mangiatori di pane»

Il pane nasce dall'acqua,
dal lavoro delle nostre mani...

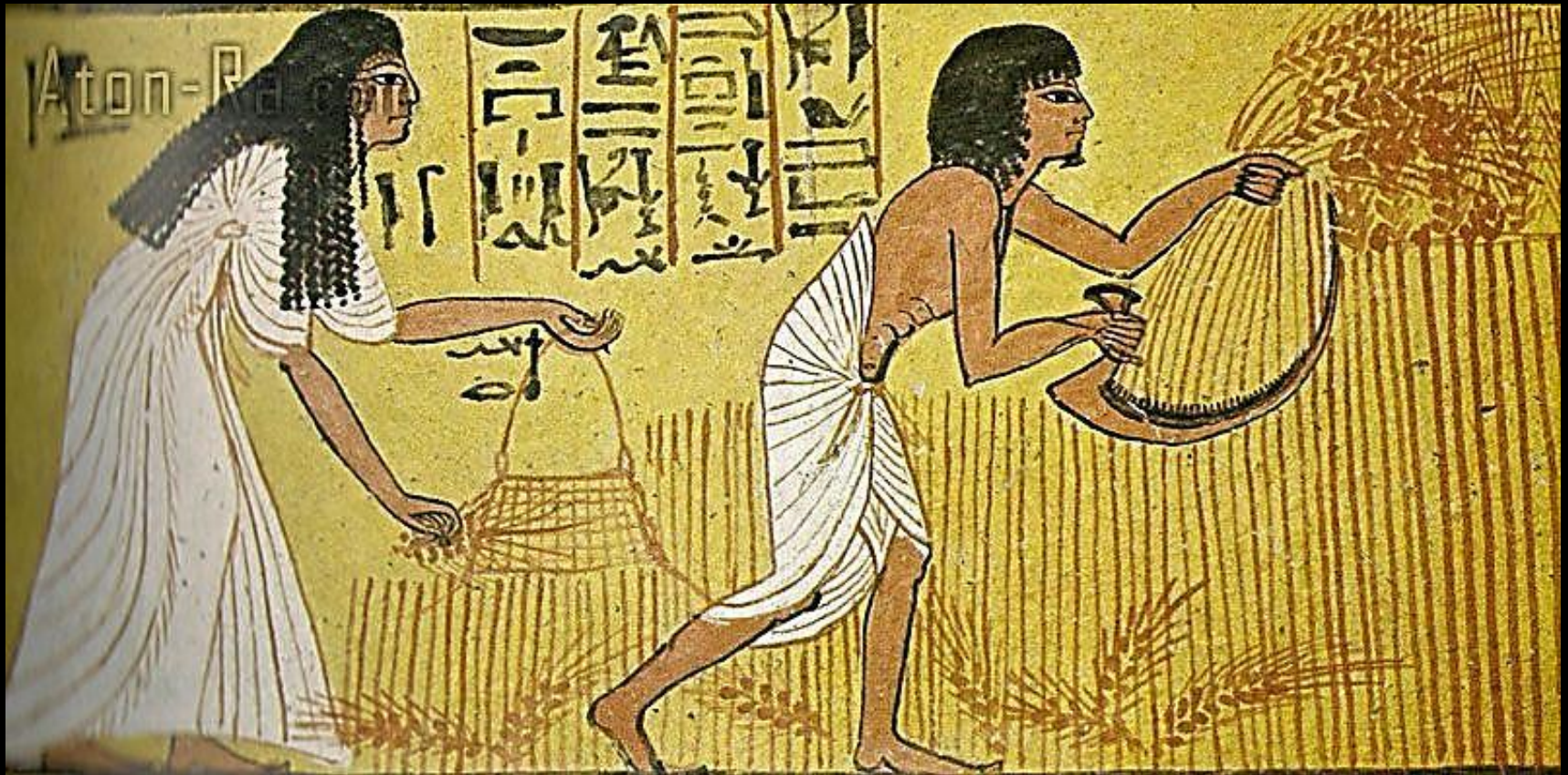


Il pane nasce dal fuoco

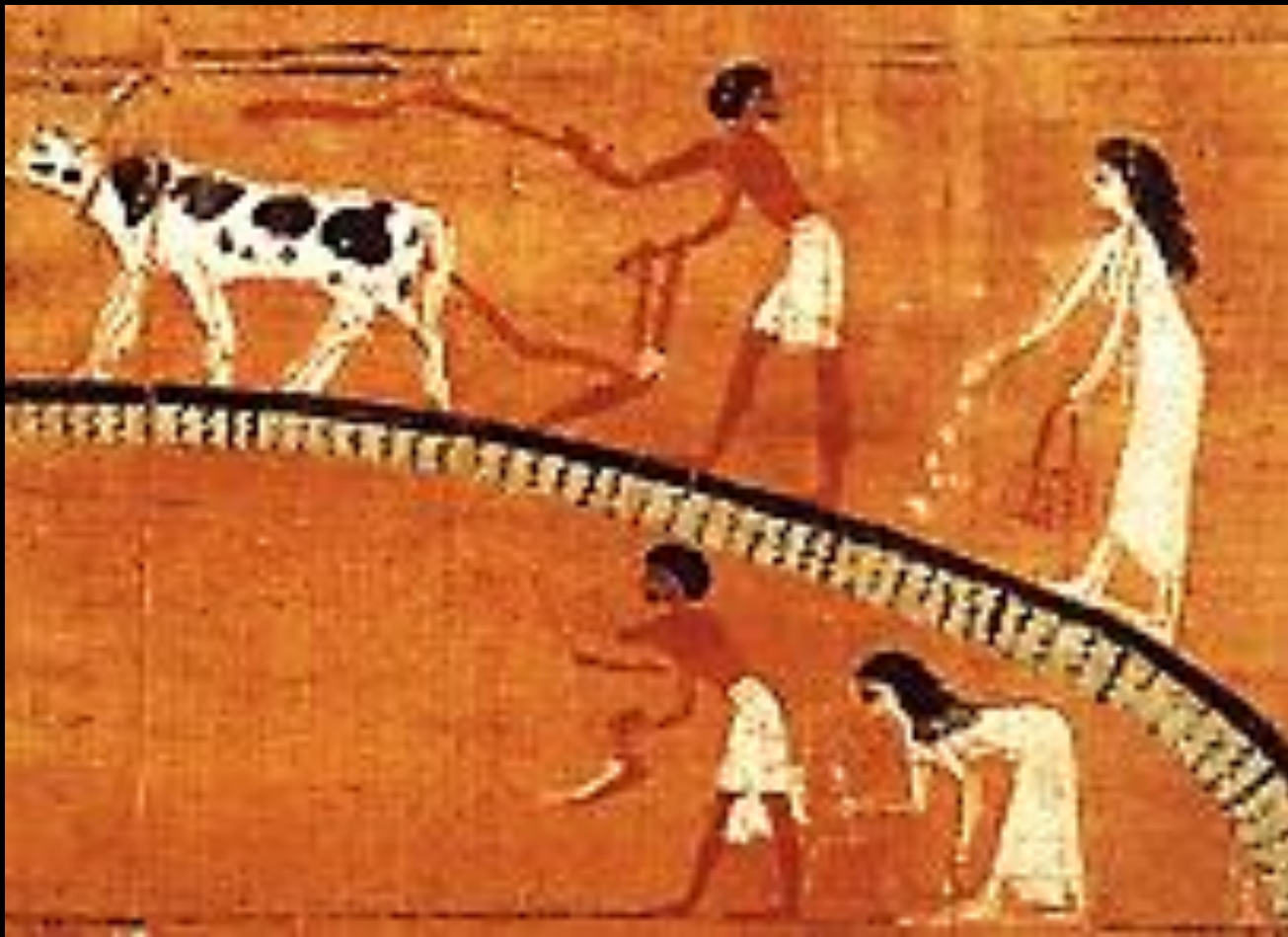




La diffusione dell'agricoltura
Grano, 9000 a.C.



*«Coltivai il grano, venerai il dio del frumento in ogni valle del Nilo.
Nessuno ha conosciuto fame o sete durante il mio regno»
Amon-Emhat, faraone dal 1991 al 1962 a.C.*



Papiro Heruben, XX dinastia, 1185 - 1078 a.C.
L'uomo ara, la donna semina,
l'uomo falcia, la donna raccoglie



Raccolta e trebbiatura del grano in una miniatura medievale.
A sinistra, un contadino impersona lo spirito del grano.



L'aratura, da 4000 anni fa
a fine 1700 ...

... e poi, la rivoluzione
industriale





Aratro multivomere

Mototrebbitrice

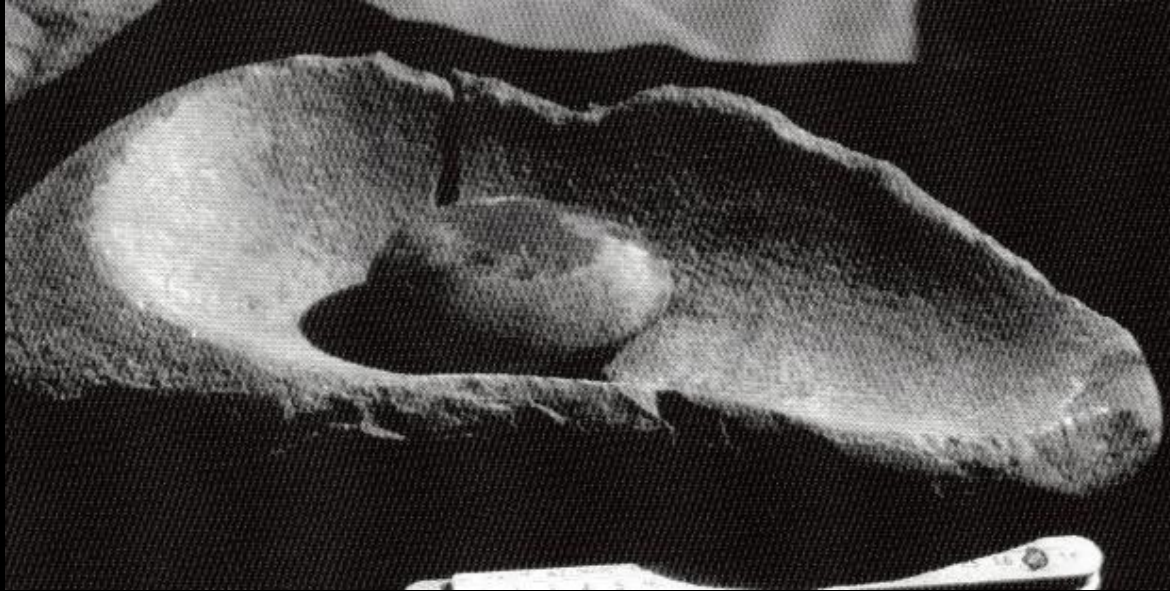




DAL
GRANO...

...ALLA
FARINA





Macina a sella
e macinello di
età neolitica
dai Monti
Zagros,
Turchia



Pompei, Panificio di Modesto, *pistrinum* del I secolo d.C. con mulini a forza animale, come nel rilievo in terracotta da Ostia Antica, II secolo d.C.



Molino ad acqua.
Vitruvio introdusse i mulini
ad acqua a Roma
nel I secolo a.C.

Mulini a vento





Molino a cilindri rotanti di capacità 24 tonnellate/giorno

LA SCELTA DELLA FARINA

Bio / Manitoba / Integrale
Tipo 0 / 00 / 1
Umidità Max 15.5%

Esempio di certificazione della
farina al consumo in Italia

Proteine min. 13% s.s.

Alveografo Chopin: W da 270 a 300

P/L da 0,45 a 0,55

**Farinografo Brabender: Assorbimento (A) da 55% a 57% -
Stabilità (CD) da 8 a 15 minuti**

Amilografo Brabender: Amilogramma da 600 a 1000 (U.A.)

Esempio di certificazione della
farina alla produzione



«FORZA» DELLA FARINA

Alveografo Chopin (1921)
 Estensione sotto pressione di
 impasto standard acqua-farina
 verso la pressione



VALORI DI RIFERIMENTO DEL "P/L"

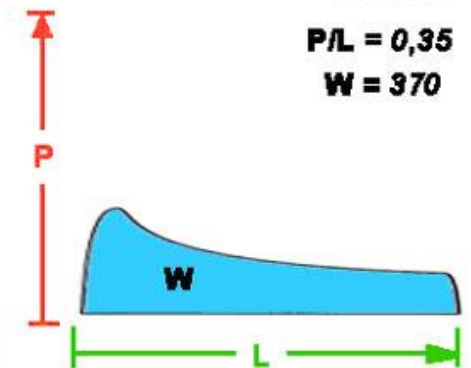
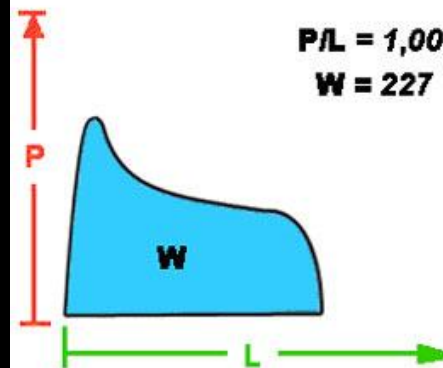


ALVEOGRAMMA DI "CHOPIN"

P = Tenacità
 L = Estensibilità
 W = Forza

Esempio : Farina eccessivamente rigida

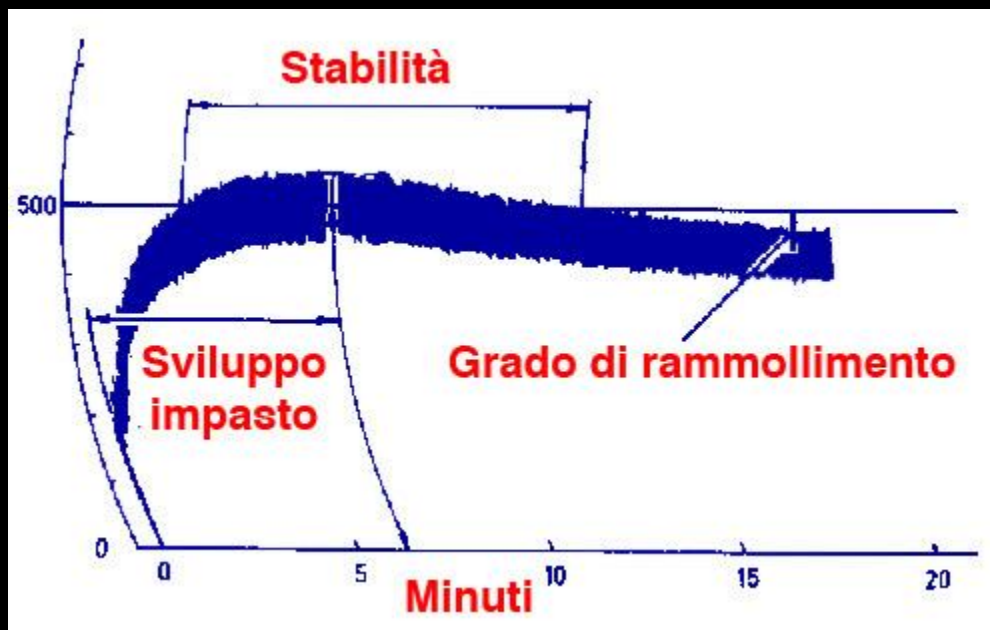
Esempio : Farina eccessivamente estensibile





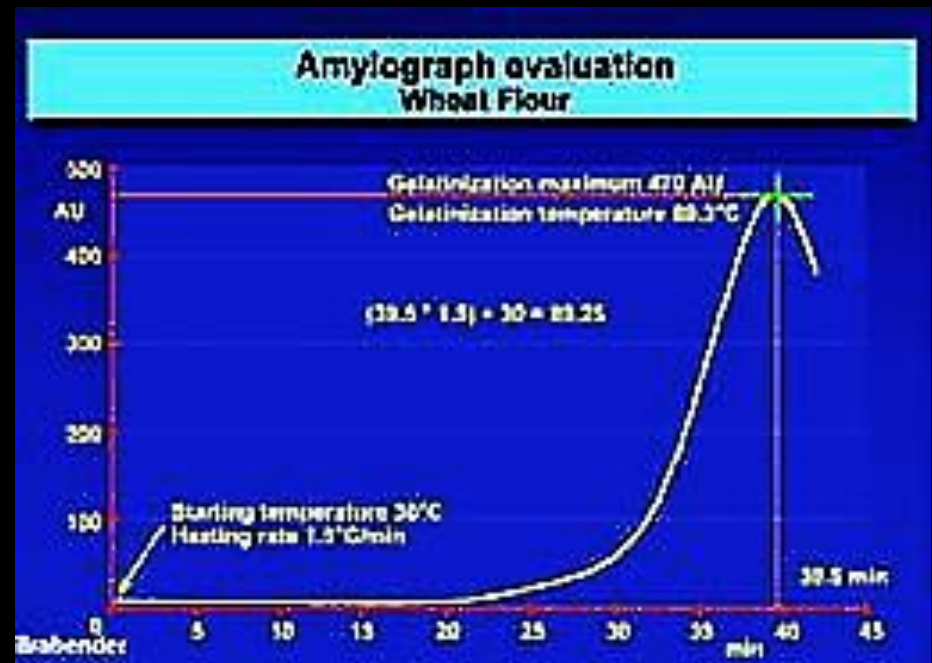
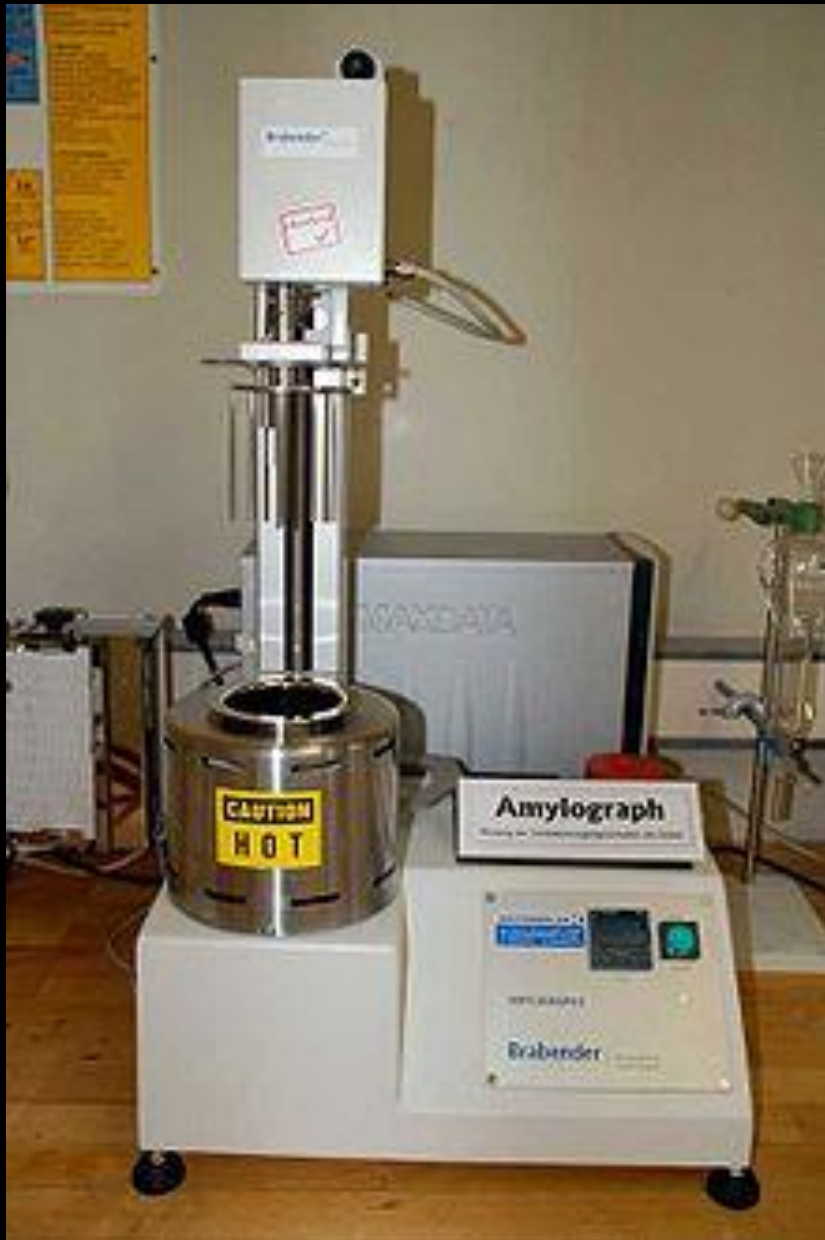
«STABILITA'» DELLA FARINA

Farinografo Brabender (1928)
Resistenza di impastatrice rotante
a due pale a impasto standard
acqua-farina verso il tempo.



«VELOCITA'» DELLA FARINA

Amilografo Brabender per la misura dell'enzima alfa-amilasi
Viscosità di impasto standard acqua-farina verso la temperatura



Italia	Proteine min	USA	Germania	Francia	
			Ceneri mg/100 gr	mg/10 gr	Estrazione (Abburattamento)
Farina di grano tenero tipo 00	9,00%	pastry flour	405	40	50%
Farina di grano tenero tipo 0	11,00%	all-purpose flour	550	55	72%
Farina di grano tenero tipo 1	12,00%	high gluten flour	812	80	80%
Farina di grano tenero tipo 2	12,00%	first clear flour	1050	110	85%
Farina integrale di grano tenero	12,00%	white whole wheat	1600	150	100%

W	Proteine	Utilizzo
90/130	9/10,5	Biscotti ad impasto diretto
130/200	10/11	Grissini, Crackers
170/200	10,5/11,5	Pane comune, Ciabatte, impasto diretto, pancarré, pizze, focacce, fette biscottate
220/240	12/12,5	Baguettes, pane comune con impasto diretto, maggiolini, ciabatte a impasto diretto e biga di 5/6 ore
300/310	13	Pane lavorato, pasticceria lievitata con biga di 15 ore e impasto diretto
340/400	13,5/15	Pane soffiato, pandoro, panettone, lievitati a lunga fermentazione, pasticceria lievitata con biga oltre le 15 ore, pane per Hamburger

DAL FORNO...
...IL PANE





Pagnotta tardo neolitica del 3350 a.C.
con segni di lievitazione spontanea
Twann Douanne, Berna



Pane dell'età del bronzo
Cultura di Polada, 2200 – 1600 a.C.
Abitato lacustre di Bande di Cavriana, Mantova



Pani a lievitazione naturale
Corredo della Tomba di Kha, Deir el Medina, 1430 a.C.
Museo delle Antichità Egizie, Torino



Il pane di Pompei conservato dall'eruzione del 79 d.C.
I Greci avevano oltre 70 tipi di pane e ne mangiavano 1 kg al
giorno, i Romani usavano pani diversi per ogni portata.
Oggi in Italia ne abbiamo oltre 200 tipi.



La cottura «neolitica» del pane nel "Tobouna" in Tunisia.
E' la versione sopra il suolo dei primi forni
preistorici scavati nel terreno.



La cottura «neolitica» del pane su pietra arroventata.
La piadina romagnola usa ancora oggi
questa antichissima cottura.



Il monumento di Marco Virgilio Eurisace, *fornaio, appaltatore e apparitore* e di sua moglie Atistia, Roma, I secolo a.C.



Panificio in una miniatura medievale



Il rinomato pane bianco
di Servola, vanto delle
pancogole o breschizze,
risale agli
Statuti Municipali
di Trieste del 1589



Detto popolare
«Il Diavolo sta nella madia»
...quando è vuota



Le ultime otto pancogole cessarono l'attività nel 1972 per il mutamento della norme igieniche sui forni. Peccato! Niente più pane «buono come il pane»!





Moderna macchina per il
pane in casa





Forno elettrico per panificazione industriale



FARE
IL PANE

FARINA,
LIEVITO,
ACQUA



La ricetta del pane

Una parte di farina (tipo 0 o 1), mezza parte di acqua, un decimo in peso di lievito madre o un ventesimo di lievito di birra, sale. Si aggiunge zucchero (malto o semolato o miele) e per il pane «condito» grasso (olio o strutto). Cottura a 220° – 250° per 25 - 35 minuti.

La composizione del pane

75 % carboidrati complessi, amido, zuccheri semplici

13 % proteine, fra cui gliadina e glutenina, basi del glutine

1-2 % grassi

1-7 % fibre

Acqua residua

220-230 kilocalorie per 100 grammi

Contiene glutine, interdetto ai celiaci (1% popolazione)

IL PANE FRESCO

Regione Friuli – Venezia Giulia
Regolamento per il Pane Fresco
in vigore dal 14 novembre 2013

Art. 6 - Pane Fresco

1. La denominazione «pane fresco» è riservata al pane caratterizzato dai seguenti requisiti:

- a) prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti;
- b) posto in vendita al consumatore finale entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo.



Pasta madre, coltura di *Lactobacillus*, impasto acido spontaneo di farina e acqua. Lievita per fermentazione acida lattica lenta. Usata sino dal V secolo a.C., oggi si trova anche liofilizzata.

Lievito di Birra, coltura di *Saccharomyces Cerevisiae*, oggi prodotto su melassa di zucchero. Lievita per fermentazione alcolica veloce. Usato sino dal XVI secolo, oggi si trova anche liofilizzato.





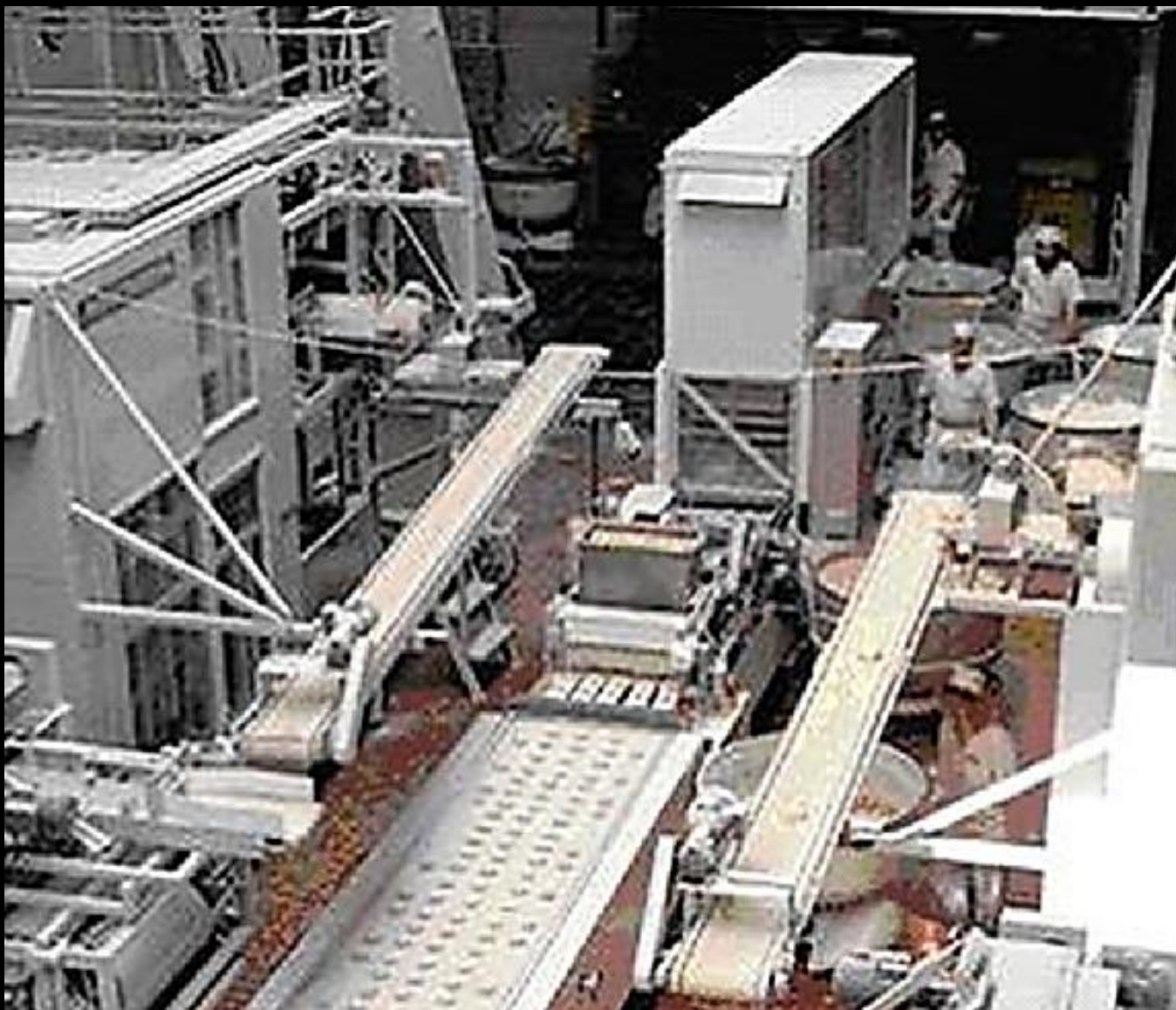
Impastatrici meccaniche per panificazione casalinga
L'invenzione risale al 1700



Impastatrici meccaniche per panificazione industriale



Formatrice meccanica per panificazione industriale
8000 pezzi / ora



Sistema per panificazione industriale
a ciclo continuo ad alta capacità



ED ECCO
IL PANE