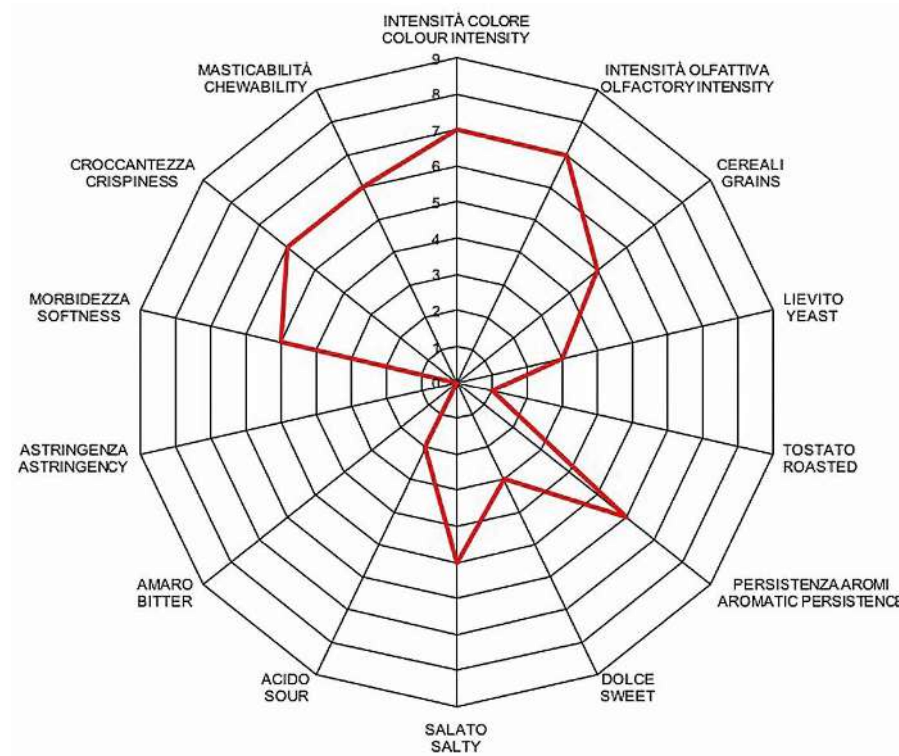




Comune di Velletri



Rappresentazione grafica del profilo organolettico del prodotto

Star diagram with sensory profile of product

Pane di VELLETRI

LA STORIA

Il pane scuffiato di Velletri ha una lunga tradizione: testi antichi e resti archeologici hanno confermato che il pane facesse parte degli usi alimentari già all'epoca dei Romani. Le origini del pane casareccio di Velletri discendono dalla tradizione agreste. Ogni famiglia che abitava nelle campagne possedeva un forno a legna, il pane prodotto veniva preparato settimanalmente e conservato in madie di legno, un apposito mobile con apertura ribaltabile, che ne garantiva la freschezza nel corso dei giorni. Chi abitava in città si recava ad infornare quanto preparato nei forni rionali, dove era uso contraddistinguere il proprio pane con segni particolari per evitare confusione. Nel comune di Velletri, l'attività della produzione del pane è consolidata, tramandata da generazione a generazione. Prodotto con farina di grano tenero tipo 0 o doppio 0, viene impastato con lievito madre, lievito di birra e sale. La sua preparazione si basa su una tecnica particolare: il pane viene lavorato sino ad ottenere una consistenza omogenea e leggera, caratterizzato all'interno da più aree vuote (da qui il termine scuffiato). L'impasto è sottoposto poi a una doppia lievitazione. Prima della cottura nei forni a legna, le pagnotte o i filoni vengono lasciati riposare avvolti in teli.

HISTORY

Velletri's "scuffiato" bread has a longstanding history: ancient texts and archaeological finds have confirmed that this bread was part of the diet of Romans. The origins of Velletri's homemade bread lie in rural traditions. Out in the countryside, every household had its own wood-burning oven, where bread was baked every week. The loaves were stored in special wooden cabinets, called "madie", which ensured that they would remain fresh. City dwellers would bring their own loaves - each with its own markings to prevent confusion - to be baked in neighborhood ovens. In the town of Velletri, bread making is an ancient tradition passed down from one generation to the next. Made with 0 or 00 wheat flour, it is kneaded with starter dough, brewer's yeast and salt. It is prepared using a unique technique: the dough is kneaded until it is homogeneous and light, with many holes (hence the term scuffiato). The dough is then left to rise twice. Before they are baked in wood-burning oven, the loaves are wrapped in canvas and left to rest for a while.



IL PRODOTTO

Il Pane di Velletri, contraddistinto dalla forma a pagnotta o filone, ha un colore marrone chiaro con buona alveolarità della mollica. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le pronunciate note di frumento e lievito abbinata a sentori di tostato. Al gusto si presenta armonicamente salato, con una leggera nota dolce ed acida dovuta al lievito. La crosta è croccante e la mollica morbida, con una buona persistenza aromatica.

THE PRODUCT

Velletri bread, with its characteristic elongated or rounded shape, has a light brown crust and is riddled with small holes. The high olfactory intensity includes pronounced hints of wheat and yeast, combined with light roasted scents. The taste is harmoniously salty with a slight sweet and acidic notes due to the yeast. The crust is crunchy and the crumb is soft, with good aromatic persistence.

Dove Acquistare



Fornai aderenti all'associazione "Pane di Velletri"

- Forno Passeri di Alessandro Passeri
- Il Tuo Fornaio di G. e F. Carta
- Forno Silvestri di Maria Cristina Silvestri
- Antico Forno di Silvestri Daniele
- Antico Forno del Cigliolo di Angelo Rocca
- Panificio Sfarinando S.r.l.
- L'Arte del Pane di Elisa e Lorenzo Spinabianca
- La Cacchiarella di Federico Iacoangeli
- Forno Giorgi di Giorgi Benedetto
- Antica Panetteria di Silvestri Daniele
- Forno di Sambucci - Pietrobono
- Forno Santilli di Santilli Claudio
- Forno Di Curzio di Elio Di Curzio
- Antico Forno di Luca Lopez

Origine Comune

Il Progetto Origine Comune

Obiettivo strategico

Il Progetto Origine Comune mira a sostenere l'economia locale di numerosi comuni del Lazio che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio una risorsa su cui riprogrammare il proprio sviluppo locale. L'obiettivo è tutelare la diversità e la qualità dei prodotti agroalimentari e, nello stesso tempo, concorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune.

Il ruolo di Anci Lazio

Anci Lazio con Origine Comune, forte anche del successo ottenuto a Expo Milano 2015, vuole mettere i comuni del Lazio in condizione di seguire un modello standard di regolamento comunale per il riconoscimento delle Denominazioni Comunali (De.Co.).

Le Denominazioni Comunali (De. Co.)

Le De.Co. rappresentano un cambiamento di rotta nell'ambito della salvaguardia delle identità territoriali legate alla tradizione agroalimentare ed enogastronomica di un luogo. Esse sono un valido strumento per tutelare le specificità locali e la cultura della comunità e del territorio, diffondere lo sviluppo sostenibile del territorio, far perno sugli aspetti endogeni come leva di crescita sociale ed economica. Le De.Co. costituiscono elemento qualificante per una qualificazione del prodotto, che lo lega in modo inconfondibile a un luogo fisico di appartenenza valorizzandone la storia e l'identità.

The Origine Comune Project

Strategic goal

The Origine Comune project aims at supporting the local economies of a number of municipalities in Latium where typical local products can become a resource around which to re-programme economic development. The goal is to protect the quality and diversity of food products while helping the unique heritage of each municipality emerge.

The role of Anci Lazio

Through the Origine Comune project, Anci Lazio aims at building on its success at the 2015 Milan Expo to help Latium's municipalities adopt a standard municipal regulation model to achieve De.Co. (Municipal Origin) certification for their local products.

De.Co. (Municipal Origin) certification

De.Co. certification is a change in strategy in the attempt to preserve local identities tied to specific agricultural, food and wine traditions. They are a valid tool to preserve local cultures and heritage, promote sustainable development and take advantage of local elements as the drivers of social and economic growth.

De.Co. certification helps highlight a product's quality and ties it indelibly to its place of origin, thus shining a spotlight on its history and identity.