

# FOCACCE E DINTORNI

IL FUTURO DEL PANE E'NEL SUO PASSATO

È NATO PRIMA IL PANE



# O LA FOCACCIA?



Il quesito non è poi così banale. La storia di questi due alimenti si intreccia e si perde nella notte dei tempi, così che non è semplice distinguerne le fasi evolutive. Si dice che le prime tracce di un prodotto simile al concetto odierno di focaccia risalgano ai fenici, ai cartaginesi e ai greci, che la producevano utilizzando farine di orzo, di segale e di miglio e la cuocevano nel fuoco. Non ci aiuta nemmeno l'enciclopedia online della Treccani ([www.treccani.it](http://www.treccani.it)) che recita: "focaccia s. f. [lat. tardo focacia, agg. f., der. di focus «focolare»] (pl. -ce). – 1. Pane di forma bassa e schiacciata, condito con olio o altri ingredienti, cotto nel forno...". La focaccia sarebbe dunque un pane cotto nel forno o, meglio, nella cenere.

Inutile quindi tentare di trovare un'origine certa. Il loro cammino, diciamo così, si separa definitivamente in età medievale, ma a quel punto, ne esistevano già numerosissime varianti, sia salate sia dolci, anche solo limitandoci al nostro Paese: dalla focaccia genovese, alla fugassa veneta sono mille i modi che i fornai italiani hanno trovato, nel tempo, per rendere questo prodotto così speciale.

Così come accade per il pane, quindi, anche la focaccia può vestirsi di molti abiti, a volte regionali, come la focaccia veneta; a volte cittadini, come la focaccia genovese, quella di Recco o quella barese; a volte ancora che si legano a un ingrediente, come la focaccia con le patate o quella con le olive, a volta infine distinguendosi a seconda della tecnica di produzione (impasto diretto, indiretto, ecc.). Una cosa è certa: gran

parte dei guadagni dei panificatori - intendendosi per guadagni non solo il fatturato, ma anche i ricavi veri e propri - derivano dai cosiddetti prodotti "alternativi" al pane, di cui la focaccia è forse la protagonista più importante.

Anche dal punto di vista tecnico e degli ingredienti, cito solo l'utilizzo del lievito madre, la focaccia vive in questi anni un momento di splendore: tutti la fanno e tutti puntano su di lei per compensare il calo delle vendite del pane. E qui occorre analizzare bene la questione perché la focaccia può e deve diventare il prodotto premium della panificazione. Occorre prestare attenzione alla qualità del prodotto, intendendosi con questo termine quella percepita dal cliente e non dal fornaio. È necessario fare un esame di coscienza: siamo sicuri che la focaccia che vediamo esposta nei banconi di molti panifici sia il prodotto che darà modo ai fornai di superare l'empasse di vendite che vivono da anni? Io di panifici ne giro parecchi e mi permetto di dire che non è così. Ancora troppo spesso la focaccia - così come il pane - è data per scontata: "tanto poi la comprano lo stesso". La comprano, ma magari non ritornano. La realizzazione di un prodotto che fa la differenza non può essere improvvisata: va studiata, calcolata, organizzata e promossa. In questo senso, il libro che vi apprestate a leggere è un grosso supporto non solo alla produzione della focaccia, ma anche alla sua promozione.

Nelle sue pagine troverete tecnica, ricette, storia e tradizione. È questo il

di Atenide Arpone,  
Responsabile di Divisione Italian Gourmet



vero valore aggiunto, la chance che avete leggendolo di raccontare la "vostra" focaccia ai clienti. E parlare con i clienti, se saprete coglierne gli spunti, vi darà la forza e la consapevolezza di spiccare di nuovo il volo.

Attenzione, però: non aspettate troppo a mettere in discussione i prodotti che vendete. Leggete tra le pagine di questo volume quello che vi manca o quello che potete migliorare; siate aperti ad assimilare nuove modalità di lavorazione o anche solo nuovi abbinamenti.

Imparate, attingete da questo volume a mani basse, sperimentate e confrontatevi con i colleghi. Crescete e fate crescere la "vostra" focaccia: datele un nome, un'identità e un futuro: non vi deluderà. Una focaccia è per tutti. Una focaccia è per sempre.

*Tutta pinn-a  
d'ombrisalli  
ùmia d'eùio de  
Dian, pe-i scignuri  
e pe-i camalli...*

(Costanzo Carbone)

*Tutta piena d'ombelichi, umida d'olio di  
Diano, per i signori e per i facchini...*



Puratos

O-tentic

MEDITERRANEO

DOSAGE  
4%



# NASCE TUTTO DA QUI...

## ALL'ORIGINE È LA MADRE

**N**el Nord Italia, nella regione Liguria, esiste una Madre che dal 1923 viene rinfrescata ogni singolo giorno, grazie al metodo tradizionale dei rinfreschi. Dopo un processo lungo ed accurato di 36 ore, si ottiene quello che chiamiamo "lievito naturale italiano".

Tutto ha origine qui, dalla Madre e dal lavoro costante di chi, negli anni, se ne è preso cura ed ha permesso che l'eredità organolettica di questo ingrediente non andasse perduta.

Puratos, grazie alla sua esperienza ed abilità tecnologica, è riuscita ad ottenere una sinergia unica, utilizzando e potenziando le caratteristiche della Madre e realizzando prodotti in linea con il mercato, capaci di soddisfare le esigenze dei consumatori moderni, sempre più attenti a quello che consumano ed alla ricerca del miglior bilanciamento tra gusto e salute

Nasce quindi **O-tentic Mediterraneo**, un prodotto per panificazione unico, a base di lievito naturale italiano, ultimo nato della gamma **O-tentic**, che si aggiunge alle varianti **Origin** e **Durum**

**O-tentic Mediterraneo** è un lievito naturale che permette di ottenere prodotti finiti con un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali. Grazie alla sua innovativa formulazione permette di realizzare, con eccellenti risultati in termini di texture, volume e gusto, molti prodotti tipici della tradizione italiana: focacce, stirate, grissini e non solo; O-tentic Mediterraneo, permette di ottenere fragranti croissant e deliziose brioches!

Ma è alla focaccia, il tipico prodotto da forno della nostra tradizione, che è dedicato questo libro.

Ed è in questo prodotto che O-tentic Mediterraneo esprime al meglio tutte le sue caratteristiche: gusto, naturalità, struttura, sofficità o croccantezza (a seconda della ricetta), masticabilità e digeribilità.

Un tour tutto italiano che vi farà conoscere le focacce più famose del belpaese e che vi permetterà, perché no, di innovare e sperimentare qualcosa di nuovo nel vostro forno, anche se non strettamente legato al vostro territorio.

Si parte quindi dalla Liguria, patria indiscussa della focaccia e dalla nostra madre.

Buon Viaggio!

### Qualche altra indicazione per impiegare O-tentic al meglio:

- Non utilizzare una farina eccessivamente forte.
- Controllare il tempo dell'impasto per ottenere una pasta ben lavorata ed omogenea.
- Nel caso sia necessario eliminare la lievitazione delle preforme, aumentare il riposo dell'impasto e la lievitazione finale.
- Il dosaggio standard suggerito è del 4% ma può essere adattato alle situazioni, tempistiche e processi di lavorazione di ciascun panettiere.





**Alberto Fiordiponti**  
Panificio Fiordiponti  
Santa Margherita Ligure

*Cosa rappresenta per me la Focaccia? La focaccia è, praticamente, la mia vita.*

*Ho cominciato ad entrare nel favoloso mondo della panificazione all'età di 14 anni e da allora non ho più smesso. A soli 19 anni ho rilevato un piccolo laboratorio con annesso negozio e da lì è cominciata la mia avventura assieme a mia moglie Simonetta. Sin da subito la nostra specialità è stata la focaccia genovese. Sempre orientati al miglioramento continuo, siamo molto attenti nello scegliere ingredienti di qualità: farine speciali, olio di oliva fatto fare ad hoc per la nostra produzione, lieviti di prima qualità.*

*La nostra focaccia è croccante e morbida allo stesso tempo, color miele, frita sotto, croccante sopra e morbida nel mezzo. Abbiamo anche le varianti come la focaccia alla salvia: con le cipolle, alle polpe di oliva, al rosmarino. La mia più grande soddisfazione è vedere fuori dal mio negozio le persone in coda per poter assaggiare le mie FOCACCE che, da tre anni a questa parte, si possono assaggiare anche nei miei due locali di Milano.*

**STEFANO GATTI**  
IL FORNAIO F.LLI GATTI & C SNC  
VIAREGGIO (LU)

*La focaccia o schiacciata, come viene chiamata in toscana, deve essere un prodotto più naturale possibile con profumi e sensazioni che si sprigionano in bocca al momento della masticazione e che devono far felice chi la degusta.*

*Le caratteristiche della focaccia per me sono quelle di avere una lunga lievitazione, buone farine ed un ottimo olio extravergine: deve essere una "grande focaccia".*

*La focaccia rientra nella cultura e la storia del nostro paese e questo non lo dobbiamo mai dimenticare: la possiamo abbinare ai piatti poveri della*



*nostra tradizione come ai grandi piatti gourmet di "ultima generazione". La ricetta più richiesta, che produco nel mio laboratorio, è quella della focaccia Rustica, cotta sul piano (platea) del forno, formata da una biga con maturazione di 24 ore.*

**DOMENICO CARLUCCI**  
MAGIE DI PANE  
GRUMO APPULA (BA)

*Pensando alla focaccia, essendo io un Pugliese verace ma soprattutto un Barese non posso che pensare a nostra MAESTA' FOCACCIA BARESE! Per un barese la focaccia è l'equivalente della pizza, caffè o pastiera per i Napoletani, cannoli, arancini e mafalde*



*per i Siciliani. Gli ingredienti essenziali? Semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero, lievito madre (o lievito di birra), acqua, patata lessa, olio extra vergine di oliva e sale. La farcitura anch'essa importantissima è formata da olio extravergine di oliva in elevata quantità, pomodoro fresco a pezzi (schiacciato a mano) olive (con nocciolo) origano e sale. Nella mia attività la focaccia rappresenta il 50% del fatturato annuo ed oltre alla classica abbiamo anche un "nostro cavallo di battaglia" che, partendo dalla ricetta originale, risulta più digeribile ma senza compromessi con gusto e retrogusto*

**ANTONIO DE TOMMASO**  
DOLCE FORNO DE TOMMASO S.R.L.  
TORRE SANTA SUSANNA (BR)

*Per me la focaccia è principalmente quella che ho elaborato io, la Cazzatoddha, una deliziosa specialità farcita con sugo di pomodoro con soffritto di cipolla, capperi ed olive. Ma oltre a questa focaccia, nei miei punti vendita se ne trovano di ogni tipo e in tante varianti.*

*Il mio obiettivo è offrire alla mia clientela tanta varietà e, soprattutto, qualità. La qualità e la freschezza degli ingredienti, la produzione continua durante tutta la giornata e, non ultima, una buona esposizione, sono i miei "segreti".*



**GABRIELE BERTONCINI**

*Per ottenere un'ottima focaccia è molto importante dare i giusti tempi di riposo, spesso ci si dimentica di quanto questa fase sia importante per il risultato ottimale dei nostri prodotti. La ricetta non ha molta importanza, è la cura del dettaglio, la*

**LUCA SCARCELLA**  
IL FORNO DELL'ANGOLO  
TORINO (TO)

*Quando penso alla focaccia il primo pensiero che mi viene in mente è quando bambino i miei genitori mi portavano al mare in Liguria e la tappa d'obbligo era al panificio per mangiare un buon pezzo "unto" di focaccia ligure! Poi nei gli anni ho iniziato a riprodurla all'interno del mio panificio con ottimi risultati, anche se in questo ultimo periodo mi sono spinto verso un altro tipo di focaccia che mi dà molte più soddisfazione ed è quella alla romana, perchè molto più alveolata e croccante nella parte inferiore ma morbida nella parte superiore e con la possibilità di essere farcita nei modi più svariati. E comunque, guardare un bambino che mangia la mia focaccia con aria soddisfatta non ha prezzo!*



*stessa altezza, la cottura, la friabilità ma allo stesso tempo un cuore morbido... insomma la focaccia deve dare emozioni perchè infondo il nostro lavoro viene fatto con passione e deve assolutamente essere trasmessa al cliente. La focaccia ad oggi è un prodotto spesso dato per "scontato" perchè presente in ogni panificio ogni giorno. Il problema è che spesso viene trascurato, ed è uno sbaglio enorme perchè è uno dei prodotti più amati e venduti. Lavoriamo tanto con la classica focaccia su teglia, un procedimento che si tarmanda 1966, quando mio nonno aprì il panificio. Ancor oggi la "sua" focaccia riesce ad emozionare tutti i nostri clienti proprio come riusciva a farlo lui anni indietro!*

# 20 SPECIALITÀ REGIONALI



12

INDICE

LIGURIA



15

FOCACCIA GENOVESE

ABRUZZO



17

BACCHETTE ALLO ZAFFERANO

BASILICATA - P. 23



19

STRAZZATA

CALABRIA - P. 25



21

PITTA CHINA CALABRA

CAMPANIA - P. 29



23

PARIGINA

EMILIA ROMAGNA



25

SPIANATA ROMAGNOLA

FRIULI VENEZIA GIULIA



27

PAN DE FRIZZE

LAZIO



29

PIZZA BIANCA  
ALLA ROMANA

LOMBARDIA



31

FOCACCIA POLENTA

MARCHE



33

FOCACCIA PATATE E  
ROSMARINO

MOLISE



35

KRESE

PIEMONTE



37

LINGUA DI SUOCERA

PUGLIA



39

FOCACCIA BARESE

SARDEGNA



41

SU MUSTAZZEDDU

SICILIA



43

SFINCIONE PALERMITANO

TOSCANA



45

CIACCIA ALL'UVA

TRENTINO ALTO ADIGE



47

FOCACCIA AL VINO LAGREIN

UMBRIA



49

CRESCIA UMBRA

VALLE D'AOSTA



51

VALDOSTANA

VENETO



53

PUCCIA

# La regina delle focacce



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La mattina, camminando per i caratteristici vicoli di Genova, non si può non sentire il profumo della focaccia che invade ogni angolo. È il profumo della focaccia più famosa d'Italia, la focaccia genovese, in dialetto "a fùgàssa". Ha uno spessore fra uno e due centimetri, lucida d'olio con crosta mai pallida, la superficie caratterizzata dalla presenza di buchi; da sempre compagna

delle colazioni mattutine, col caffè latte, merenda fuori pasto, stuzzichino da gustare con l'aperitivo insomma...un cibo da assaporare in qualunque momento ed in qualsiasi posto della Liguria

Già alla fine del '500 era uso comune consumarla prevalentemente durante la celebrazione della messa oppure in occasione dei banchetti per i matrimoni, sino a quando il vescovo Matteo Gambaro non ne pose il divieto proprio perché la

focaccia era considerata un cibo dedicato alle funzioni religiose e non alle feste.

La sua variante più classica e diffusa è sicuramente "a fùgàssa co-a giùdula", la focaccia ricoperta con cipolle tagliate finissime, ma troviamo anche la focaccia al rosmarino, alla salvia e alle olive.

La regina delle focacce ha un gusto così unico che si accompagna bene a qualsiasi condimento.

# FOCACCIA GENOVESE



Tipica la teglia 60x40 per vendere la focaccia a pezzi, nel levante si utilizza anche la tipica teglia tringolare.

## IMPASTO

Farina frumento 0	1000 g
Sale	20 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	550/600 g
Strutto	40 g
Olio EVO	40 g

## SALAMOIA

Acqua	100 g
Olio EVO	100 g
Sale	10 g

## PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità per circa 5 min. e in seconda per 5/7 min..

Riposo impasto 30 min. a 30°C  
Formatura in teglia 60X401300 g seconda lievitazione 45 min. e poi bucare con salamoia precedentemente preparata e rimettere in lievitazione per circa 60/75 min.. Infornare per circa 20/25 min. a 220°C.

**Salamoia:** Mescolare con frusta per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Dopo la cottura spennellare con olio extravergine di oliva.



*“Leira tantu bon che u mè carau in tu gingin de die di pèi.”*

*Era tanto buono che mi è sceso fino all'attaccatura delle dita dei piedi.*



# La preziosa



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

In Abruzzo ad ottobre si raccoglie oro. Sì, ma non il comune oro giallo bensì rosso. Si tratta del famoso zafferano dell'Aquila DOP, raccolto nei paesini dell'altopiano di Navelli.

Un prodotto che vanta una lunga e consolidata tradizione: le sue

caratteristiche e le tecniche impiegate per la sua produzione sono rimaste invariate da oltre 600 anni, rendendo questa varietà unica nel mondo, non solo in Italia.

Il pane in Abruzzo è ancora oggi un alimento importante che riveste sicuramente un ruolo predominante nella gastronomia regionale; una variante al pane,

la focaccia, con lo zafferano ed il lievito naturale, esalta a pieno le caratteristiche organolettiche dell'"oro rosso".

Queste spighe, morbide e gustose, se guarnite con le olive tipiche dell'Abruzzo, come quelle delle Valli Aquilane, rappresentano il connubio perfetto per assaporare a pieno il gusto di questa regione.

# BACCHETTE ALLO ZAFFERANO



Si accompagna molto bene anche a zucchine trifolate e formaggi a pasta morbida.



*“Tra lu mar e la muntagnu  
ci sta pur la campagnu”*

*Tra il mare e la montagna ci sta pure la campagna.*

## IMPASTO

Farina Nazionale 00 1000 g

**O-Tentic Mediterraneo 40 g**

Acqua 550/600 g

Olio EVO 40 g

Sale 20 g

Zafferano dell'Aquila q.b.

## FARCITURA

Olive q.b.

Pomodori ciliegino q.b.

Cipolle q.b.

Pancetta q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere lo zafferano sino ad ottenere il colore desiderato.

Fare puntare la massa per 20 min. in cella a 30°C U.R. 75%.

Pezzare la pasta del peso di 150 g e formare dei filoni.

Sistemare in teglie leggermente unte e lasciar lievitare in cella per circa 30 min.

Incidere “a spiga” nei due lati, formare al centro un avvallamento e farcire a piacere con olive, pomodori, cipolle e pancetta a cubetti.

Lasciar lievitare in cella a 30°C U.R. 75% per altri 30/45 min.

Spennellare d’olio, condire con sale e pepe.

Cuocere a 220/230°C con valvola chiusa per circa 15/20 min.



# La focaccia più “pepata” d’Italia



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La strazzata è una specialità di Avigliano, borgo di origine medievale della provincia di Potenza. Sembra una focaccia come tutte le altre, dorata e croccante, con il profumo del pane appena sfornato, ma nasconde un “animo” vivace che, già dal primo assaggio, provoca un’immediata sensazione di

pizzicore al palato. L’ingrediente che la rende unica è il pepe, aggiunto all’impasto, che le conferisce un sapore particolare. I panettieri aviglianesi la cuociono nel forno a legna, su pale rotonde, dandole una forma circolare, con un buco al centro; una volta cotta, la strappano a mano. Ecco spiegata l’origine del nome “strazzata” che nel dialetto locale significa appunto “stracciata”.

Questo particolare tipo di focaccia veniva utilizzata molto nei matrimoni e nelle feste in genere, farcita principalmente con provolone e prosciutto crudo, ma anche con frittata oppure peperoni.

## STRAZZATA



## IMPASTO

Farina nazionale	500 g
Semola di grano duro rimacinata	500 g
Acqua	700 g
Sale	30 g
Olio EVO	30 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Pepe nero	7 g

## PROCEDIMENTO

Impastare i due tipi di farina fino ad ottenere un impasto omogeneo simile a quello della ciabatta aggiungendo l'acqua poco per volta ed il sale circa a metà impasto.

Ad impasto quasi ultimato aggiungere il pepe.

Far puntare l'impasto ottenuto per circa 45/60 in cella a 30°C con U.R. 80%.

Dividere l'impasto in pezzature da 450 g e metterle a lievitare a 30°C con U.R. 80% per circa 60 min. su telaio.

Alla fine di queste lavorazioni si prendono le forme e si mettono su una pala rotonda (nel caso di cottura a pala).

Per formare la focaccia si pratica al centro un buco. Spolverare con farina o semola prima dell'infornamento.

Infornare a 220/230°C per circa 25/30 min. secondo il peso.



Utilizzare pepe bianco in sostituzione a quello nero.



*“Nun ngè mangiat r're cchiù sapurit'r'rippan.”*  
*Non c'è cibo di re più gustoso del pane*



# Focaccia per tutte le ore



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

“A pitta china” è chiamata in Calabria, la focaccia o la pizza ripiena. Cosa ci sia dentro questa focaccia, dipende dalla zona. Il popolo calabrese è molto

affezionato a questo prodotto della tradizione: viene infatti preparato da moltissimo tempo, per non dire da secoli. Nel territorio vibonese c'è addirittura una festa ad essa dedicata, la “Sagra da pitta china” a San Costantino Calabro, il 2-3 Agosto di ogni anno.

In tutta la regione sono molteplici le sagre e le feste in cui il soggetto protagonista è questa prelibata pietanza, dall'idioma tipico e dai connotati tutti calabresi.

# PITTA CHINA CALABRA



Sulla costa Ionica, rendono questa preparazione più ricercata, farcendola con la "Rosamarina", ovvero neonata di pesce azzurro con peperoncino e sale.



*“L'acqua e giugnu leva u pane d'u furnu.”*

*L'acqua di giugno leva il pane dal forno.*

## IMPASTO

Farina Nazionale 00	500 g
Semola di grano duro rimacinata	500 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	700 g
Olio EVO	60 g
Sale	20 g

## FARCITURA

Patate crude a fette sottili	500 g
Paprika dolce	q.b.
Cipolla rossa di Tropea	q.b.
Sale	q.b.
Olio EVO	q.b.
Pepe nero	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fare puntare la massa per 30 min. in cella a 30°C U.R. 75%.

Pezzare da 250 g per teglie da 24 cm di diametro, sistemare la pallina nella teglia precedentemente unta con olio.

Lasciar riposare per 10 min. e stendere. Lasciar riposare per altri 15 min., allungare i bordi della pasta al di fuori della teglia.

Farcire con 200 g di ripieno, ricoprire con la pasta e spennellare del liquido di farcitura.

Mettere a lievitare in cella per circa 25 min.

Cuocere a 180°C per 25/30 min.

Cuocere a 230/240°C per 15-20 min..

**Farcitura:** Miscelare, possibilmente la sera prima tutti gli ingredienti e far riposare in frigo coprendo il composto con pellicola per circa 12h.

Utilizzare il composto per farcire le focacce e il liquido ottenuto per guarnirne la superficie prima della cottura.



# Una parigina sotto il Vesuvio



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Il mondo delle pizze e focacce d'Italia non finisce mai di stupire, soprattutto nel cuore del suo regno: Napoli. Sotto il Vesuvio ritroviamo un vero e proprio capolavoro: la parigina, detta anche francesina. Preparata con la pasta della pizza farcita e poi coperta con una croccante pasta

sfoglia, ha un ripieno di provola, pomodoro e prosciutto cotto

Sulla sua origine si possono annoverare più teorie: l'influenza dei cuochi francesi alla corte dei Borboni ad esempio. Più probabilmente lo stesso nome deriva dal dialetto napoletano per cui "parigina" non sarebbe altro che "pa'regina" ossia "per la regina"; sembra infatti che questa focaccia sia nata per una regina

del regno delle due Sicilie, la cui identità non è però nota.

La versione moderna della ricetta di questa prelibatezza, sembra invece sia stata inventata in una rosticceria di Afragola, comune alle porte di Napoli, negli anni '70.

A Napoli la parigina è uno snack che può essere gustato a qualsiasi ora del giorno, a colazione, a pranzo o come sostituto della cena.

# PARIGINA



E' possibile realizzare una buonissima versione vegetariana farcendola con scarola o friarielli.

## IMPASTO

Farina Nazionale 00 1000 g

Acqua 550 g

**O-Tentic Mediterraneo 40 g**

Sale 20 g

## PASTA SFOGLIA

Farina 1000 g

Acqua 450 g

Sale 20 g

**S500 Sfoglia 20 g**

**Mimetic (impasto) 100 g**

**Mimetic (laminazione) 750 g**

## DECORAZIONE

**Sunset Glaze 100 g**

Acqua 20 g

## PROCEDIMENTO

Impastare sino ad ottenere una pasta omogenea. Lasciare puntare 15 min..

**Pasta sfoglia:** Impastare sino a formare il pastello.

Lasciare in frigorifero per un'ora.

Stendere poi l'impasto, incastonare il burro e dare una piega a 4.

Rimettere la pasta in frigorifero e ripetere l'operazione altre 3 volte. Lasciare a riposo per 12 ore.

**Composizione:** Stendere 900/1000 g di impasto lievitato all'interno della teglia, cospargere con pomodoro precedentemente condito con sale ed olio. Porvi in modo omogeneo uno strato di mozzarella (o provola), prosciutto cotto.

Lasciare lievitare in cella a 30°C U.R. 75% per circa 45 min.

Ricoprire il tutto con un leggero strato di pasta sfoglia laminata molto sottile precedentemente forata con il buca sfoglia e dorare con Sunset Glaze.

Cuocere a 180°C per circa 30/35 min..



*“L'ommo adda essere comm'ò presutto: né troppo grasso né troppo asciutto”*

*L'uomo deve essere come il prosciutto non troppo grasso non troppo magro.*



# Soffice e gustosa



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Tipica della tradizione gastronomica romagnola, la spianata è un prodotto da forno a metà tra un pane ed una focaccia. Nella sua versione più diffusa si presenta cosparsa di rosmarino e

sale grosso. Viene notoriamente sostituita al pane in tavola ed è ottima se accompagnata con vari salumi e formaggi. La spianata è un "must" durante i pomeriggi al mare sulla costa romagnola o come accompagnamento al famoso aperitivo riminese.

Appena sfornata, la spianata romagnola è caratterizzata da una consistenza piuttosto soffice che la rende particolarmente invitante per i bambini.

# SPIANATA ROMAGNOLA



E'consigliata una teglia 60x40.  
Comune la variante con  
tocchetti di lardo o pancetta.

## INGREDIENTI

Farina Nazionale 00 1000 g

Acqua 700/750 g

**O-Tentic Mediterraneo 40 g**

Sale 20 g

Olio evo/ strutto 50 g

## DECORAZIONE

Rosmarino secco/fresco q.b.

Sale grosso q.b.

## SALAMOIA

Acqua 1000 g

Olio evo 1000 g

Sale 100 g

## PROCEDIMENTO

**Impasto:** Impastare sino ad ottenere una pasta omogenea avendo cura di aggiungere l'acqua poco per volta ed il sale quasi a fine impasto. La consistenza dovrà essere simile a quella di un impasto "ciabatta"

**Decorazione:** Lasciare puntare 50 min. a 30°C, pezzare del peso desiderato e sistemare sulle teglie 60x40 1200 g di pasta oppure due "lingue" di 600 g cad.

Far lievitare in cella per 45 min., forare con le dita, cospargere leggermente la superficie di salamoia e guarnire con sale grosso e rosmarino.

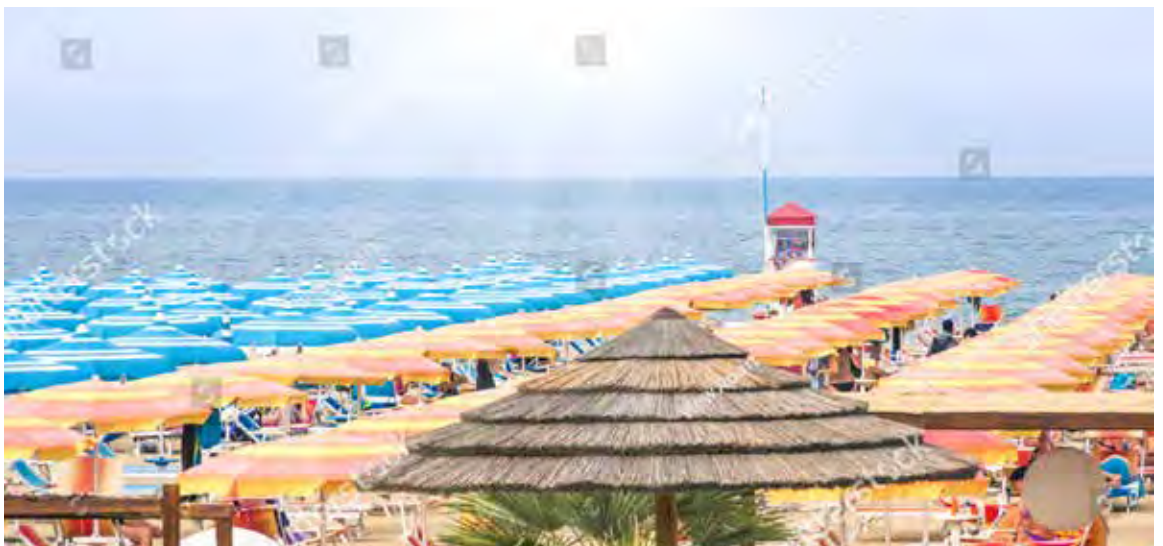
Cuocere in forno a 210/220°C per circa 20/25 min..

**Salamoia:** Emulsionare assieme gli ingredienti fino a formare la salamoia da utilizzare. Aver cura ogni volta che si utilizza di miscelare energicamente per riformare l'emulsione.



*"U j è ch'magna par campê e  
chi ch'magna par s-ciupê."*

*C'è chi mangia per campare e chi mangia per scoppiare*



# La focaccia contadina



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Il Pan De Frizze è un antico pane della tradizione contadina, ottenuto da un impasto di farina di grano, farina di segale, lardo, ciccioli di carne di maiale, uova e lievito naturale. In Friuli "frizze" sono infatti chiamati i ciccioli

di carne di maiale. Detto anche "pane dell'inverno friulano" perché proprio in questa stagione da tradizione avveniva l'uccisione dei maiali dai quali si ricavava l'ingrediente principe di questa specialità. Negli anni ci sono state molte varianti, sia negli ingredienti, spesso alleggeriti, ma anche nella forma. Ecco

nascere varianti come la focaccia da condividere, con una forma che favorisce la socializzazione davanti ad un buon aperitivo nelle fredde serate friulane.

# PAN DE FRIZZE



## IMPASTO

Farina frumento 0	2000 g
Farina di segale	1000 g
Sale fino	45 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>120 g</b>
Acqua	1800 g
Frizze (ciccioli d maiale)	600 g
Salvia	10 g

## PROCEDIMENTO

Impastare a velocità bassa le due farine, O-tentic e 1400 g di acqua. Quando l'impasto risulta compatto ed inizia a prendere corda, aggiungere poco alla volta, la restante acqua, il sale, la salvia finemente tritata e le "frizze".

Mettere a puntare l'impasto per circa 30 min. ad una temperatura di 28°C, spezzare 30/35 g di pasta per ogni pallina e sistemare nelle teglie precedentemente oleate avendo cura di lasciare un pò di spazio per la lievitazione.

Far lievitare per 45/60 min. in cella a 30°C U.R. 75%.

Cuocere a 220°C con vapore per circa 20 min..

Una volta sfornate lucidare con olio extravergine di oliva.



E'consigliata una teglia tonda diametro 30 cm.

Come variante è possibile utilizzare cubetti di speck o pancetta al posto delle frizze.



*"Cul pan svt ognidun diventa mut"*

*Con il solo pane vien meno anche la voglia di parlare.*



# Lo “street food” del capitolino



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

A Roma, la famosa pizza bianca, nasceva come “strumento di rilevazione della temperatura” dei forni per la cottura del pane quando i panettieri, non disponendo delle moderne tecnologie, utilizzavano una piccola parte di impasto da pane, che, messo nel forno, permetteva di determinare la temperatura dello stesso in base al tempo di cottura di questa semplice ed economica “schiacciata” di pane.

Venendo cotta prima del pane, la pizza bianca era pronta, calda e fumante, proprio a metà mattinata, ed era a portata di mano di chiunque volesse fermarsi a fare uno spuntino all’ombra del Colosseo.

La famosa espressione romana “Mica pizza e fichi” nasce proprio dall’usanza di gustare la pizza bianca con i fichi appena colti dagli alberi che, nei tempi antichi, erano molto diffusi in città. Proprio i fichi furono la prima farcitura della pizza bianca: dapprima schiacciati sulla superficie, in seguito ne

divennero la farcitura interna. Esistono diverse farciture, ma oggi, quella più golosa, resta la mortadella: “una striscia di bianca con la mortazza” è quanto di più buono e goloso si possa gustare a Roma come street food.

“A morte sua” come direbbero a Roma.

# PIZZA BIANCA ALLA ROMANA



## INGREDIENTI

Farina tipo w 300	1000 g
Sale	22 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	800 g
Olio EVO	40 g
Strutto	40 g

## PROCEDIMENTO

Impastare mettendo il 60% di acqua e il restante poco alla volta.

Lasciar puntare l'impasto per circa 30 min., dopodiché preparare le pezzature e metterle in una cassetta di plastica in lievitazione diretta oppure in frigo a 5°C per 12/24/48 ore.

Allungare e guarnire con olio e sale poi infornare a temperatura di circa 300°C.

Si possono effettuare molteplici varianti al momento della cottura a seconda della guarnizione o del condimento che si mette sulla pasta.



Utilizzare il telaio.

Più lungo sarà il processo di lievitazione dell'impasto in frigorifero, più croccante e digeribile diverrà il prodotto finito.



*“Accosta er pane ar dentte che la fame s’aristente.”*

*Avvicina il pane alla bocca che la fame si fa sentire*



# *C'era una volta la polenta*



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Regina delle tavole del Nord Italia, la polenta, è il cibo della tradizione per eccellenza.

Di questo piatto della tradizione ne esistono molte varietà.

Ma quello che sorprende è che la "civiltà della polenta" si è impegnata ad utilizzare la polenta come ingrediente di altre specialità: ecco allora nascere la focaccia, un connubio di due tradizioni, quella della focaccia e della polenta.

Un risultato strepitoso: il sapore della polenta in una sofficità unica, da gustare da sola o farcita con salumi e formaggi.

# FOCACCIA POLENTA



Utilizzare teglie rotonde.

Ottima se accompagnata con salsicce, funghi o gorgonzola, nel rispetto della tradizione lombarda.



*“El pan el ghe voeur. el vin el ghe voraria”*

*Il pane ci vuole, il vino ci vorrebbe*

## IMPASTO

Farina Nazionale 00	1000 g
Polenta già pronta sbriciolata	450 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Sale	20 g
Acqua	400/450 g
Olio evo	100 g
Zucchero semolato	30 g

## SALAMOIA

Acqua	100 g
Olio EVO	100 g
Sale	10 g

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti e dopo aver fatto formare la struttura dell'impasto inserire la polenta già cotta e raffreddata, sbriciolata grossolanamente.

Far puntare l'impasto in cella a 30°C per circa 45 min. con U.R. 75%.

Pezzare in forme da 1300 g per teglia 60x40. Lasciar riposare 10 min. e rischiacciare le stesse per sistemarle adeguatamente. Dopo circa 30 min. cospargere leggermente di salamoia forare con le dita e far finire la lievitazione per circa 30/45 min.

Guarnire a piacere con farina di mais in superficie e cuocere in forno a 220/230°C per circa 15/20 min.

**Salamoia:** Mescolare con frusta per amalgamare perfettamente gli ingredienti.



# Morbida e saporita



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La focaccia patate e rosmarino è un tipo di focaccia che potete assaggiare un po'dappertutto, ma quella marchigiana ha sicuramente qualcosa in più, grazie alla lunga tradizione che la

accompagna.

Due ingredienti unici, patate e rosmarino, si sposano perfettamente su un impasto morbido e saporito, che quasi si scoglie in bocca. Nei forni marchigiani è possibile acquistarla a spicchi o intera, ma

sempre più spesso si trovano in giro delle mini focaccine, rotonde, gustose e pratiche da consumare come spuntino di metà giornata o durante gli aperitivi al calar del sole.

# FOCACCIA PATATE E ROSMARINO



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Per un tipico aperitivo marchigiano, abbinare la focaccia patate e rosmarino al ciauscolo, tipico insaccato IGP marchigiano.

## IMPASTO

Farina frumento 0	1000 g
Latte intero	200 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	300 g
Patate lesse	500 g
Olio EVO	40 g
Sale	25 g
Zucchero	25 g
Rosmarino	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua poco per volta.

Far puntare l'impasto per circa 30 min. poi pezzare del peso desiderato e sistemare in teglie tonde precedentemente unte con olio evo, lasciar riposare per 10 min. e poi stendere.

Lasciar lievitare in cella a 30°C con U.R. 75% per circa 30/45 min.

Guarnire e condire con patate lesse a fette sottili, foglie di rosmarino e sale.

Rimettere in lievitazione per 15 min. e cuocere in forno a 220/230°C per circa 15/20 min. a seconda della pezzatura.



*“Chi magna e non invita se strusassa ogni mollica”*

*Chi mangia e non invita, possa strozzarsi a ogni mollica*



# Sapori di Dalmazia



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Tra le ricette delle mamme e nonne molisane alla lettera K troviamo la schiacciata Krese di San Felice del Molise.

La storia narra che San Felice del Molise, un borgo in provincia di Campobasso di meno di 700 anime, disabitato fino al XVI

secolo, nel 1518 fu occupato da una piccola colonia di persone provenienti dalla Dalmazia.

Da qui l'origine del nome, krese, di origine slavo appunto, con cui si indica una schiacciata particolare preparata il 19 marzo, giorno di San Giuseppe, a base di pasta fermentata (kvas), acciughe e uvetta.

Le krese di San Felice sono anche pizzette tonde di pasta da pane, condite con cipolle fritte, filetti di alici, olio extravergine di oliva e una spolverata di origano.

Un prodotto da forno davvero unico, gustoso e profumato.

## KRESE



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Utilizzare il telaio.

Un prodotto tipico che veniva utilizzato anche in occasioni importanti come gesto di benvenuto, in forma di piccole pizzette.

## IMPASTO

Farina tipo 1	1000 g
Sale	20 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	550/600 g
Olio EVO	30 g
Alici	q.b.
Cipolle in superficie prima della cottura	q.b.

## SALAMOIA

Acqua	100 g
Olio EVO	100 g
Sale	10 g

## PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità per circa 5 min. e in seconda per 5/7 min..

Riposo impasto 30 min. a 30°C formatura in teglia 60X40 1300 g, bucare con le dita per ottenere un aspetto "rustico" cospargere leggermente con salamoia guarnire in superficie con abbondante cipolla stufata in olio evo e alici.

Lasciar lievitare in cella a 30°C per circa 45/60 min..

Infornare per circa 20/25 min. a 220°C.

**Salamoia:** Mescolare con frusta per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Dopo la cottura spennellare con olio extravergine di oliva.



*“Chi tà pane ni tà dindole, e  
chi tà dindole ni tà pane”*

*Chi ha pane non ha denti, e chi ha denti non ha pane*



# Lunghe, sottili e croccantissime



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Le lingue di suocera sono un prodotto da forno tipico piemontese, una via dimezza tra un pane ed un grissino, ideali da gustare come sostituto del pane durante i pasti o per un aperitivo,

accompagnate da salumi, formaggi e del buono spumante. Il nome originale e curioso deriva dal fatto che sono ruvide, sottili e molto lunghe, proprio come nell'immaginario collettivo viene descritta la lingua della tipica suocera italiana!

Solo le suocere hanno la lingua

così lunga, un po' "cattiva" ma in questo caso, le lingue di cui parliamo, sono dei croccanti prodotti da forno, gustosi, buoni ed apprezzatissimi da tutti!

# LINGUA DI SUOCERA



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Utilizzare il telaio.

Ottima alternativa è condire con olio e arricchire con pomodorini e origano

## IMPASTO

Farina Nazionale 00	1000 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	630 g
Olio EVO	50 g
Sale	20 g
Strutto	50 g

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido

Fare puntare la massa per 45 min.. in cella a 30°C U.R. 75%.

Pezzare la pasta del peso di 250/300 g, abbassare con la sfogliatrice od in alternativa con la formatrice da panificazione in fogli da circa 1,5 /2 mm.

Sistamarle in teglie leggermente unte di olio EVO, spruzzare di acqua e olio e forare con il buca sfoglia.

Guarnire con sesamo, semi di papavero o semi di finocchietto e lasciar lievitare in cella a 30°C per 15 min.

Cuocere a 220°C per circa 6/8 min. avendo cura di lasciare le "lingue" di colore chiaro.



*“Quand an taula a jè proc  
pan, el to tenlu an man.”*

*Quando in tavola c'è poco pane, il tuo tienilo in mano.*



# La focaccia con il pomodoro



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La focaccia barese è un pane schiacciato, morbido e delizioso, risalente all'epoca fenicia. Ben 3000 anni prima della pizza vide la luce un impasto fatto di miglio, orzo, acqua e sale, che i Fenici cuocevano con una ricca quantità di grasso. La focaccia tipica barese è molto diffusa nelle zone appartenenti alla province di: Bari, Taranto, Barletta-Andria-Trani.

Secondo alcuni questo tipo di focaccia nasce ad Altamura o Laterza, come variante del tradizionale pane di grano duro, molto probabilmente al fine di sfruttare il calore iniziale forte del forno a legna.

Nella versione più tipica la base della focaccia si ottiene amalgamando: semola rimacinata, patate lesse, lievito e acqua, in modo da ottenere un impasto elastico, molle ma non appiccicoso che, dopo la

lievitazione, viene steso in una toglia unta con abbondante olio extravergine d'oliva. Ne risulta una focaccia morbida con la base croccante.

Come farcitura prevede la presenza di pomodorini freschi e/o olive nere baresane; esiste poi la focaccia alle patate, con l'intera superficie ricoperta da fette di patate spesse circa 5 mm, quella bianca condita con sale grosso e rosmarino.

# FOCACCIA BARESE



**SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:**  
Utilizzare teglia tonda da 30 cm.  
Abbondare di olio nella teglia per ottenere la tipica croccantezza.

## IMPASTO

Farina frumento 0	500 g
Semola rimacinata di grano duro	500 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	500/550 g
Patate lesse	500 g
Olio EVO	40 g
Sale	30 g
Pomodori pugliesi/pelati	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua poco per volta, sino ad ottenere la consistenza desiderata.

Far puntare l'impasto per circa 30 min. poi pezzare del peso desiderato e sistemare in teglie tonde precedentemente unte abbondantemente con olio evo, lasciar riposare per 10 min. e poi stendere.

Lasciar lievitare in cella a 30°C con U.R. 75% per circa 30/45 min.

Guarnire e condire con pomodorini pugliesi maturi o pomodori pelati schiacciati grossolanamente lasciando anche parte del liquido, aggiungere abbondante olio evo e spolverare con origano.

Rimettere in lievitazione per 15 min. e cuocere in forno a 220/230°C per circa 15/20 min. a seconda della pezzatura.



*“Addà u ppране o cane strànie, se perde cane e ppране.”*

*Se si dà pane a un cane estraneo si perde cane e pane.*



# La focaccia dei pastori sardi



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Su Mustazzeddu è una prelibatezza che fa parte della tradizione contadina sarda. Una "focaccia" riempita con pomodoro fresco e altri ingredienti poveri ma con un

sapore davvero unico. Si tratta di una focaccia molto ricca proprio perchè viene consumata come pasto dai pastori al pascolo.

Semplice ma particolare, trova i suoi natali nel Sulcis Iglesiente, regione storica a Sud Ovest della Sardegna. Si racconta che siano state le suore della Chiesa

della Madonna delle Grazie sulle colline dell'Iglesiente le prime ad inventarla per sfamare i poveri.

A Cagliari lo si può trovare sui banconi del mercato cittadino ed è una di quelle ricette antiche assolutamente da provare.

# SU MUSTAZZEDDU



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Per la farcitura, come variante, da provare con patate lesse, formaggio pecorino fresco e menta oppure patate lesse, alici e pomodoro.

## IMPASTO

Farina Nazionale 00	500 g
Semola di grano duro	500 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Sale	20 g
Acqua	650/700 g
Olio evo	50 g

## FARCITURA

Pomodori sardi	q.b.
Aglione tritato	q.b.
Basilico	q.b.
Olio Evo	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea. Lasciare puntare 15 min., formare delle palline di circa 200/250 g.

Lasciar riposare 5 min. spianarle in forma circolare e farcirle al centro con un ripieno precedentemente preparato con: pomodorini sardi a pezzetti, aglio tritato olio EVO e foglioline di basilico.

Ripiegare la pasta in eccedenza sulla farcitura, spennellare di olio EVO e lasciar lievitare per circa 45/60 min..

Cuocere in forno a 180/190°C per circa 25/30 min..



*“Binnu malu e prani tostau  
durant de prus”*

*Vino cattivo e pane duro durano di più.*



# La focaccia decisa e ricca



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Lo sfincione palermitano ha un sapore deciso e ricco. Una base leggermente croccante e abbrustolita supporta una pasta morbida condita con salsa di pomodoro, acciughe, cipolle, caciocavallo, pangrattato una spolverata di origano e un filo d'olio.

Il nome deriverebbe dalla stessa radice araba della parola sfincia

che designa un dolce morbido e arioso che è passato dalla cucina araba a quella siciliana con pochissime modifiche. Altri ritengono, invece, che l'etimologia risalgia alla parola greca *spóngos*, mediata dal latino *spongia* che mantiene in entrambe le lingue antiche il significato di spugna.

Oggi, vengono prodotti molti sfincioni dalle caratteristiche diverse a seconda che siano fatti in casa, in panificio o in strada, con caratteristiche diverse di croccantezza, morbidezza,

altezza.

Il più tipico e tradizionale è considerato senza dubbio quello venduto dagli ambulanti che si aggirano nei pressi di Porta Sant'Agata, nell'antico quartiere popolare dell'Albergheria.

# SFINCIONE PALERMITANO



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Lo sfincione raffermo del giorno prima si può tagliare in strette listarelle, tostarle e servirle come grissini.



*“Chissu è sfinciuni. Fattu ra bella vieru. Chi ciavuru. Uora ‘u sfuinnavu. Uora ‘u sfuinnavu. Scarsu r’uogghiu e chinu ri pruvulazzu”*

*Questo è sfincione. Prodotto davvero bene. Che odore. L'ho appena sfornato. Con poco olio e pieno di polvere.*

## FOCACCIA

Farina Nazionale 00 1000 g

Acqua 550 g

**O-Tentic Mediterraneo 40 g**

Strutto 80 g

Sale 20 g

Zucchero 80 g

## SALSA DI POMODORO

Pomodori pelati q.b.

Cipolla q.b.

Sale q.b.

Caciocavallo q.b.

Pane grattugiato q.b.

Filetti acciuga q.b.

Origano q.b.

Olio evo q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar puntare l'impasto 20 min., dividere in pezzature da 1000 g, stendere in teglie 60x40 precedentemente unte.

Guarnire con salsa di pomodoro precedentemente cotto con fondo di cipolle.

Lievitare per circa 30 min.; completarla con caciocavallo grattugiato grossolanamente, filetti di acciughe ed abbondante pane grattugiato.

Far lievitare in cella a 30°C per circa 45/60 min..

Spolverare di origano e cuocere in forno a 210°C per circa 20/25 min..

**Salsa di pomodoro:** Appassire la cipolla tagliata a fettine con olio EVO, unire i pelati, condire con sale e cuocere per circa 20 min..

Utilizzare la salsa ottenuta per guarnire lo sfincione.



# La dolcezza inaspettata



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

Autunno e vendemmia, un binomio perfetto che per i toscani evoca un piatto tipico della tradizione gastronomica fiorentina: la schiacciata all'uva, chiamata più comunemente "ciaccia".

La schiacciata è preparata con pasta di pane già

lievitata arricchita con uva "rigorosamente" nera che dona un colore violaceo. Ha un'origine povera e contadina, come si nota dalla semplicità degli ingredienti: pasta lievitata, olio d'oliva, zucchero e uva.

Un prodotto stagionale gustoso, dolce, che viene preparato solo durante un breve periodo dell'anno, seguendo i ritmi della natura, proprio come si faceva

una volta. La preparazione di questa schiacciata è legata ad un particolare tipo di uva, molto diffusa in Toscana, conosciuta come uva canaiola.

Ne risulta una focaccia dolce che si adatta ad essere consumata a colazione o come dessert post pasto.

# CIACCIA ALL'UVA



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Usare teglia tonda da 30 cm.

Fuori dalla stagione si può sostituire l'uva nera con uvetta sultanina precedentemente ammorbidita con acqua ed aromatizzata con rum o altri alcolati.

## IMPASTO

Farina Nazionale 00	1000 g
Uva nera fragola/uvetta sultanina	1200 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>60 g</b>
Acqua	400 g
Olio EVO	40 g
Sale	20 g
Latte intero	200 g
Zucchero semolato	200 g
Aromi vaniglia/limone/arancio	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

Miscelare delicatamente l'uva nera facendo attenzione a romperla il meno possibile durante questa fase.

Fare puntare la massa per 45 min..

Pezzare la pasta del peso desiderato e sistemare in teglie leggermente unte di olio evo.

Lasciar lievitare in cella per circa 30 min. poi spennellare di olio e guarnire con chicchi d'uva

Far lievitare per altri 30 min. circa e prima di infornare spolverare di zucchero semolato.

Cuocere a 200°C per circa 25/30 min..

Una volta cotta si può spolverare con zucchero a velo.



*“Dove sta un pane, può stare una parola.”*

*Chi ti dà da mangiare, è autorizzato ad ammonirti.*



# La focaccia ubriaca



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

C'è qualcosa più seducente per il palato di una gustosa focaccia, appena rubata al calore di un forno? Sì, in effetti qualcosa c'è: è la focaccia abbinata a un buon vino o, ancor di più, una focaccia in cui uno degli ingredienti principali è proprio un vino! Ed il vino a cui far riferimento, in questa regione, non poteva non essere che il Lagrein, un

vino che presenta delle note caratteristiche che ne fanno una tipica espressione di questa regione, il Trentino Alto Adige.

Il suo utilizzo nell'impasto, quale ingrediente della focaccia, crea un risultato entusiasmante. Esistono diverse tipologie di Lagrein, ognuna capace di caratterizzare in maniera diversa il risultato finale: quello scuro prodotto in Alto Adige presenta un colore rosso rubino molto intenso come

pure il suo profumo; quello del Trentino ha invece un colore rosso rubino meno intenso, a volte sul granata, limpido e al naso ha un bouquet aromatico fruttato, con sentori di lampone e ciliegia; quello rosato ha invece un colore brillante, chiaro, più delicato e meno tannico del rosso.

Lagrein che scegli, focaccia che ottieni!

# FOCACCIA AL VINO LAGREIN



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Utilizzare un telaio.

Si possono guarnire a piacere le focacce prima della cottura con semi di finocchietto, papavero etc.

## IMPASTO

Farina Nazionale W 220	1000 g
Vino Rosso Lagrein	300 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	350 g
Olio EVO	40 g
Sale	20 g

## SALAMOIA

Acqua	100 g
Olio EVO	100 g
Sale	10 g

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fare puntare la massa per 45/60 min..

Pezzare le "lingue" da 500 g e sistemarle due per teglia (60x40) avendo l'accortezza di allungarle e stenderle bene.

Lasciar riposare 10 min. e rischiacciare le stesse per sistemarle adeguatamente.

Condire con salamoia e sale grosso.

Far lievitare in cella a 30°C con U.R. 75% per circa 60 min..

Cuocere in forno a 220/230°C per circa 15/20 min.

**Salamoia:** Mescolare con frusta per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Dopo la cottura spennellare con olio extravergine di oliva.



*"A no magnar  
te vai 'n ten mùc'"*

*A non mangiare ti indebolisci*



# La focaccia “alta”



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La crescia al formaggio è una ricetta tipica dell'Umbria, solitamente preparata in occasione della Pasqua.

Ha la stessa forma del panettone, ma anziché essere dolce è salata ed ha una consistenza molto più spugnosa.

L'origine del termine “crescia”, pare provenga dal fatto che

appena infornata questa inizia a crescere velocemente. La preparazione della crescia viene tramandata di generazione in generazione e ogni famiglia ha il suo piccolo segreto in cucina che rende la ricetta unica.

Per questo nella regione è possibile assaggiare diverse varianti; quella più famosa è sicuramente quella al formaggio che ancora oggi rappresenta una valida e originale alternativa al pane classico, come

accompagnamento al prosciutto o salame.

In Umbria è molto diffusa una teglia in vetroceramica di dimensioni e forma specifiche proprio per realizzare la crescia.

In alternativa, è possibile utilizzare degli stampi monouso per panettone.

# CRESCIA UMBRA



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Gli stampi originali, dalla forma svasata e di altezza circa 12 cm, sono in terracotta ma si trovano anche in alluminio.

Nella ricetta si può sostituire il latte in polvere impastando con latte fresco al posto dell'acqua

## IMPASTO

Farina Nazionale	1000 g
Latte in polvere	30 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>60 g</b>
Sale	15 g
Olio EVO	50 g
Zucchero	30 g
Acqua	200 g
Uova	500 g
Burro a pomata	200 g
Pecorino	550 g
<b>Sunset Glaze</b>	<b>100 g</b>
Acqua	20 g

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne le uova, che verranno aggiunte in 3 fasi una volta che l'impasto abbia raggiunto una buona corda.

Una volta ottenuto l'impasto liscio ed elastico, aggiungere il burro a pomata e per ultimo il formaggio grattugiato.

Lasciare puntare la pasta per 30 min., formare le preforme e metterle nel classico stampo per la Crescia e comunque in uno stampo dai bordi alti.

Far lievitare a 28°C per circa 90 min., spennellare con Sunset Glaze.

Cuocere a 180°C per 25 min. circa per pezzature di 500 g.



*'Priestu a tavola e tardi in guerra.'*

*Presto a tavola e tardi in guerra.*



# La focaccia con la grappa



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La focaccia Valdostana non è una semplice focaccia: il suo sapore irresistibile è dato anche da un ingrediente segreto che la rende

davvero unica ed inimitabile! L'impasto è arricchito infatti con la grappa! Inusuale come ingrediente, ma talmente particolare da caratterizzare la focaccia sia nell'odore che nel gusto: particolare e buonissimo.

Prosciutto e fontina Valdostana ne completano il sapore.

Calda e fragrante, un must per chi fa tappa in questa regione, soprattutto nelle stagioni invernali ed in autunno!

# VALDOSTANA



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

La focaccia valdostana, nutriente e saporita è lo spuntino ideale da portare, durante un'escursione in montagna.



*“Oeuf d'une heure, pain d'un jour, vin d'un an.”*

*Uovo di un'ora, pane di un giorno, vino di un anno.*

## IMPASTO

Farina Nazionale 00	1000 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	550 g
Olio EVO	30 g
Grappa Valdostana	50 g
Sale	20 g
Prosciutto cotto	q.b.
Fontina Valdostana	q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo,.

Fare puntare la massa per 20 min..

Pezzare da 800/900 g e stendere nella teglia precedentemente unta di olio EVO.

Ricoprire la pasta con prosciutto cotto a fette sottili e fontina Valdostana a fette fino a farcire completamente l'impasto.

Posizionare sopra un altro strato di pasta, forare con un buca sfoglia, chiudere bene i bordi e far lievitare in cella per circa 45/60 min..

Spennellare di olio EVO e cuocere in forno per circa 25/30 min..

Una volta cotta lucidare la superficie con olio EVO.



# La puccia “speziata”



## TERRITORIO & CARATTERISTICHE

La Puccia Veneta, da non confondere con il tipico pane pugliese, è un prodotto da forno tipico delle vallate di Cortina d'Ampezzo e del bellunese in generale.

I suoi ingredienti principali sono farina di segale, frumento e un insieme di erbe aromatiche, come i semi di finocchio e la trigonella.

Esistono due versioni della Puccia, quella morbida, leggermente più lievitata e quella secca che è quasi una sfoglia croccante.

Il suo nome fa riferimento proprio

a qualcosa che una volta prodotto risultava “venuto male”, ovvero, non ben lievitato.

Infatti la sua forma caratteristica è bassa e larga, con una superficie irregolare e anche una colorazione non uniforme data dallo spolvero di segale dato prima di infornare.

## PUCCIA



## SUGGERIMENTO O CURIOSITÀ:

Utilizzare una telaio.

Come aperitivo, si possono unire dei quadrotti di focaccia con della cipolla stufata al vino bianco.

## IMPASTO

Farina di segale	600 g
Farina nazionale	300 g
Farina tipo 1	150 g
<b>O-tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
Acqua	750/800 g
Sale	20 g
Semi di finocchio	20 g
Semi trigonella	20 g

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti avendo cura di inserire l'acqua poco per volta sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere i semi di finocchio e trigonella.

Far puntare l'impasto in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 1 ora.

Formare delle palline di pasta da 300 g, schiacciarle ad un diametro di circa 25/30 cm e metterle a lievitare in cella ben infarinate.

Lievitazione circa 45 min. (si devono alzare di almeno 2,5 cm).

Infornare per circa 25/30 min. a 220°C.



*“Cuel que se maña co gusto,  
no l'fá mai mal.”*

*Ciò che si mangia con gusto non fa mai male.*



- Ricette: Puratos Italia
- Testi storici: Atenaide Arpone, Ilaria Palma
- Foto: Romy Tembuyser
- Grafica: Luca Banchi
- Coordinamento: Ilaria Palma, Valentina Bianchi
- Stampato in Settembre 2017
- Copyright Puratos. I diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale sono riservati per tutti i paesi