

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

PANE DI PATATA DI SAN SEVERINO LUCANO

Area di produzione:	Comune di San Severino Lucano.
Materie prime:	Farina di grano tenero della varietà Carosella, patata della varietà "Marca o Paesana", acqua, lievito naturale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Piano di lavoro "Shca_matur", una madia "Mattr", matterello lagh_natur", setaccio "S_tazz", tavoli di riposo, recipiente "cavudara".
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Preparazione dell'impasto: – lievitazione dell'impasto dentro la "Mattr" secondo la stagione e la quantità di lievito impiegato; – spezzettatura e modellamento del pane a forma rotonda con taglio; – riposo nei tavoli di riposo; – cottura a forno a legna.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Il pane si conserva in ambiente asciutto.
Caratteristiche del prodotto finito:	Forma rotonda con taglio quadrato, mollica compatta di colore giallo, presenza di alveoli di piccola dimensione, consistenza morbida, crosta sottile e morbida. Peso dei pani non meno di 1 kg; conservazione 7 – 15 giorni.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Storia del pane di San Severino Lucano a cura di Mario Severino; Sagra della patata; Disciplinare tecnico per la Certificazione del "Pane di San Severino Lucano".