

PANE NELL'ANTICHITA'

Il pane è uno dei primi elementi prodotti dall'uomo.

Ritrovamenti archeologici testimoniano la sua presenza già nell'Egitto del 4000 a.C., dove i fornai lo preparavano in diverse varietà, tra cui pani dolci e una sorta di pizza.

Data la ricchezza dell'economia nazionale, essi avevano a disposizione una vasta gamma di cereali, tra cui l'orzo farro e avena.

Tali cereali venivano inseriti in un grande mortaio e li macinati; successivamente, veniva creato un impasto a base di farina, acqua e pasta lievitata, cotto in forno d'argilla.



Con il passare del tempo diffusero modi e tecniche più raffinate per coltivare e macinare i cereali. Il primo pane dell'uomo è stata una focaccia non lievitata fatta da farina di un qualunque cereale.

Il pane nell'impero romano

L'alimentazione della civiltà Greca e Romana era fondata sulla coltivazione di cereali. Facevano la polenta di farro; il farro è una specie di grano duro molto importante nella storia dell'alimentazione dell'umanità durante il periodo di Roma il grano è stato l'alimento più importante dell'alimentazione la minatura del grano era assicurata dal lavoro di un'asino che girando faceva muovere delle lastre di pietra di forma conica.

Il primo negozio di pane fu aperto a Roma nel 15 a.C. nell'alto medioevo prevalse invece la panificazione privata poiché ogni signore possedeva il proprio forno e il proprio mulino per macinare il grano, la lavorazione del pane veniva fatta manualmente fino alla seconda metà del XVII Secolo. Col tempo la tecnica progredì con l'introduzione di nuovi macchinari.

I VARI TIPI DI PANE

I pani in Italia sono oltre 250 tipi diversi, ad esempio nel medio oriente si impiega la Farina di Grano duro utilizzata specialmente per la pasta, il pane di Grano duro ha una consistenza più leggera rispetto a quello che troviamo con la Farina di Grano Tenero.

IN SICILIA:



Aromatizzato con semi di cumino.

EMILIA ROMAGNA E LOMBARDIA:



E' fatto con metà Farina di Mais e Farina Bianca.

PRODUZIONE DEL SUD:



Pane con le Olive

TRENTINO VALTELLINA E VALLE D'AOSTA:



PANE CON LA FRUTTA:



Adatto per la prima colazione e per la merenda.

LA COTTURA

La cottura delle forme avviene in forni elettrici o a vapore, ormai la cultura del forno a legna è stata abbandonata, ma non nei piccoli borghi e panetterie artigianali.

La cottura dipende dalla forma del pane in media 15\20 minuti per le forme più piccole mentre per quelle più grandi anche un'ora.

Il pane è alla base della alimentazione umana, il pane è il simbolo della Francia la baguette e il consumo del pane è molto diminuito perché è nota a tutti l'immagine delle persone che escono dalla panetteria con il pane infilato sotto il braccio