



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA III

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“PAGNOTTA DEL DITTAINO” DOP

Art. 1 – Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “Pagnotta del Dittaino” è riservata al pane che risponde alle condizioni ed ai requisiti posti dal Reg. UE 1151/2012 e stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 – Caratteristiche del prodotto

All’atto dell’immissione al consumo la dop “Pagnotta del Dittaino” si presenta nella tradizionale forma rotonda con una pezzatura compresa tra 500 e 1.100 gr ovvero come mezza pagnotta affettata e possiede le seguenti caratteristiche sensoriali:

1. crosta dello spessore compreso tra 3 e 4 mm;
2. tenacità della crosta media;
3. mollica di colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine, compatta ed uniforme;
4. elasticità della mollica (espressa come tempo di recupero del volume originario una volta rimossa la pressione delle dita) elevata con recupero veloce e totale;
5. umidità del prodotto non oltre il 38%;
6. mantenimento delle caratteristiche sensoriali (odore, sapore, freschezza protratte fino a 5 giorni dalla data di produzione).

Art. 3 – Zona di produzione

La zona di produzione della DOP “Pagnotta del Dittaino” interessa i comuni di Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa in provincia di Enna ed i comuni di Castel di Iudica, Raddusa e Ramacca in provincia di Catania.

Art. 4 – Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 – Metodo di ottenimento

La Denominazione di Origine Protetta “Pagnotta del Dittaino” è propria del pane ottenuto mediante il particolare processo di lavorazione che prevede l'impiego del lievito naturale, della semola rimacinata di grano duro ottenuto nel territorio di cui all'art. 3. La tecnica agronomica prevista per la produzione del grano duro prevede la seguente successione di operazioni colturali: effettuazione di una lavorazione medio-profonda nel periodo estivo-autunnale in funzione alla precessione colturale e all'andamento climatico, seguita da almeno altre due superficiali allo scopo di rinettare il terreno dalle infestanti, interrare i concimi distribuiti con la concimazione di fondo e preparare il letto di semina. Con riferimento al piano di concimazione, le somministrazioni massime saranno di 120 Kg di N (azoto) ad ettaro e di 100 Kg di P₂O₅ (fosforo) ad ettaro.

Con riferimento alla gestione del suolo, è vietata la monosuccessione del frumento duro oltre i due anni. È preferibile far seguire a tale cereale una leguminosa da granella o da foraggio, oppure altre colture o ancora il maggese nudo.

Le caratteristiche qualitative della semola devono essere in linea con i seguenti parametri.

La materia prima utilizzata nella produzione della “Pagnotta del Dittaino” è la semola rimacinata di grano duro proveniente dalla molitura del grano duro, prodotto nell'areale di coltivazione di cui all'art. 3, appartenente alle varietà Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, San'Agata presenti per almeno il 70% sul totale dello sfarinato utilizzato. Il rimanente 30% deve essere comunque rappresentato da grano duro appartenente alle varietà Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta e da altre varietà di grano duro iscritte al registro nazionale delle varietà vegetali, prodotte nell'areale di produzione. Non è consentito miscelare il grano con altri grani provenienti da altri territori siciliani non inclusi nell'areale, da altre regioni italiane ovvero da altre nazioni. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati.

Il grano duro da impiegare nel processo di produzione della semola deve provenire da semente certificata e rispondere ai seguenti requisiti qualitativi:

Parametro	Valore
Peso ettolitrico	≥ 78 kg/hl
Proteine (N tot. X 5,70)	$\geq 12\%$ su s.s.
Umidità	$\leq 12,5\%$
Glutine	$\geq 8 \%$ su s.s.
Indice di giallo	≥ 14 b Minolta

Il grano duro raccolto nell'areale delimitato deve essere sottoposto a trattamenti di prepulitura e, quindi, stoccato in silos e conservato senza l'ausilio di pesticidi e prodotti chimici di sintesi.

La macinazione deve essere effettuata mediante tecniche e fasi del tutto analoghe a quelle attualmente in uso nell'areale delimitato e qui di seguito descritte.

Il grano duro viene sottoposto a vari trattamenti di pulitura attraverso passaggi forzati in macchinari che, mediante aspirazione delle parti più leggere e cernita con vibrosetacci, lo liberano dalle impurità, da eventuali corpi estranei e dalle cariossidi striminzite o con peso specifico molto basso.

Alla pulitura seguono due trattamenti di bagnatura alternati da due periodi di riposo, per complessive 24 ore, per favorire un'efficace imbibizione della cariossidi al fine di agevolare la svestizione delle parti tegumentali della cariossidi ed evitare la bruciatura delle semole durante la macinazione. L'umidità massima della cariossidi al secondo riposo deve essere del 17,5%.

Alla fase della bagnatura segue la macinazione ad opera dei laminatoi, che provvedono a frantumare le cariossidi e quindi la cernita dei frammenti ad opera dei setacci dei *plansichter* e delle *semolatrici* che provvedono a deviare i vari frammenti in altri laminatoi, in base alla granulometria degli stessi. La semola da impiegare nel processo di produzione del pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

Parametro	Valore
Umidità	$\leq 15,5\%$
Ceneri	0,70-0,90% s.s.
Proteine	$\geq 10,50\%$ su s.s.
Indice di caduta F.N.	480 ÷ 800 sec.

La DOP "Pagnotta del Dittaino" si ottiene dalla cottura completa di una pasta convenientemente lievitata preparata con semola di grano duro, acqua, lievito naturale e sale nelle percentuali di seguito stabilite:

Ingredienti	Quantità
Semola	100 kg
Acqua	58-70 l*
Lievito naturale	15-18 kg **
Sale	1,5-2,0 kg

* Varia al variare del contenuto in glutine e della percentuale di umidità della semola.

** Varia al variare della temperatura ambiente.

Il lievito naturale utilizzato per la produzione della DOP “Pagnotta del Dittaino” deriva da un “lievito madre” opportunamente rinnovato. I rinnovi si effettuano con la seguente cadenza: ogni 24 ore circa una parte di “lievito madre” si impasta con due parti di semola ed una di acqua al fine di ottenere, dopo circa 10 minuti di impasto, una massa dalla quale si ricavano quattro masse lievitranti. Di queste una verrà utilizzata come “madre”, e quindi rinnovata dopo 24 ore circa e le rimanenti 3 parti verranno aggiunte negli impasti, come “lievito naturale”, dopo circa 5 ore di maturazione.

Tutti gli ingredienti sopra menzionati (semola, acqua, lievito naturale e sale) devono rispettare le normative igienico-sanitarie prescritte dalla legislazione vigente.

L’impasto si effettua a mezzo di un’impastatrice a braccia tuffanti per un tempo di circa 12 minuti.

L’impasto appena formato deve possedere le seguenti caratteristiche:

Parametro	Valore
Temperatura	26-27 °C
Acidità	5-5,3 pH

L’impasto riposa in vasca per 15 minuti circa e quindi si provvede alla formatura dei pani in pasta di peso di gr. 1200 ± 20 e di forma sferica che può avvenire manualmente ovvero con l’ausilio di macchine arrotondatrici. Le forme in pasta sono quindi disposte su pianali aventi una superficie liscia, uniforme, lavabile e sanificabile al fine di evitare, durante la fase di lievitazione, contaminazioni indesiderate di lieviti e batteri ubiquitari che potrebbero alterare il regolare processo di lievitazione condotto dai lieviti naturali.

La fase della lievitazione si articola secondo quanto di seguito riportato:

Parametro	Valore
Tempo	120-180 min.
Temperatura	30-32°C
Umidità	58-63%

Raggiunta l'ottimale lievitazione le forme in pasta entrano nel forno di cottura, sia esso a legna o a gas, a riscaldamento indiretto.

La fase della cottura si articola secondo quanto di seguito riportato:

Parametro	Valore
Tempo	40-60 min.
Temperatura	230°C

All'inizio della cottura le forme in pasta lievitate sono investite da vapore sulla superficie per conferire la particolare colorazione alla crosta. Alla cottura segue la fase del raffreddamento.

Le operazioni di coltivazione e raccolta del grano e le operazioni di produzione e confezionamento della DOP "Pagnotta del Dittaino" devono avvenire all'interno dell'areale di produzione definito all'articolo 3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.

Art. 6 – Legame con l'ambiente

Anticamente il grano raccolto era stoccato in apposite fosse o in magazzini ed ivi naturalmente conservato al riparo dall'acqua. Non si faceva ricorso a trattamenti intesi a preservare il cereale da infestazioni fungine ovvero dagli insetti parassiti. Alla bisogna il grano veniva portato ai molini vicini per la molitura.

Parimenti il grano duro raccolto nell'areale delimitato è sottoposto esclusivamente a trattamenti di prepulitura per liberarlo dalle paglie, dalle impurità e dai corpi estranei e, quindi, stoccato in silos e conservato senza l'ausilio di pesticidi e prodotti chimici di sintesi. Gli unici trattamenti permessi ai molini sono esclusivamente di natura fisica. Sono infatti consentite le refrigerazioni della massa con aria fredda ed i rivoltamenti.

Tali trattamenti infatti evitano il surriscaldamento della massa, fenomeno questo che crea un ambiente idoneo allo sviluppo di muffe, alla formazione di micotossine ed alla schiusura delle uova degli insetti parassiti e che può provocare pure la germinazione delle cariossidi.

<<... In Sicilia il pani i casa (pane casereccio) è di forma rotonda. La semola di grano duro, precedentemente setacciata, è sistemata sulla madida (gramola); fatta una conca, vi si aggiunge il

lievito naturale (u criscenti), l'acqua calda, il sale ... Terminata la fase dell'impasto, spezza e modella manualmente la pasta ottenendo pani di pani del peso di un chilo e di forma rotonda (circa 20 centimetri di diametro, 7 di altezza). ... Si caratterizza per la crosta poco croccante e la mollica dall'alveolatura fine e omogenea...>>.

La DOP “Pagnotta del Dittaino” si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica in particolare per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine compatta ed uniforme della mollica. Altra particolare caratteristica della DOP “Pagnotta del Dittaino” è la capacità di mantenere inalterati per ben 5 giorni le caratteristiche sensoriali quali odore, sapore e freschezza.

Tali particolari caratteristiche sono indubbiamente riferibili e quindi strettamente correlate al grano duro che interviene come materia prima principale e predominante nel processo di produzione e che grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento assume valori qualitativi elevati.

I terreni sui quali si effettua la coltivazione del grano duro si presentano con un impasto mediamente argilloso. Il clima è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da un regime pluviometrico fortemente irregolare durante l'arco dell'anno, con concentrazione delle precipitazioni nel periodo autunno-vernino e valori medi annui di circa 500 mm, e da temperature medie mensili più elevate nei mesi di luglio e agosto, mentre quelle minime si registrano in gennaio e febbraio con valori che, solo in casi eccezionali, si abbassano fino a raggiungere valori tali (0°C) da poter arrecare danni alla coltivazione.

I parametri pedologici e metereologici individuati concorrono a definire l'unicità dell'ambiente in cui si effettua la coltivazione del grano duro al punto da ottenere un prodotto dalle caratteristiche qualitative e sanitarie eccellenti (esenti da micotossine) in grado di esaltare nella DOP “Pagnotta del Dittaino” caratteristiche sensoriali uniche.

Il grano duro, come dimostrano le testimonianze storiche, è stato da sempre utilizzato per la panificazione, a differenza di altre zone d'Italia dove veniva e viene impiegata la farina di grano tenero, in grado di ottenere un prodotto che mantenesse per un arco temporale di una settimana le principali caratteristiche sensoriali.

Il mantenimento di tali caratteristiche era dovuto non solo all'impiego della semola rimacinata di grano duro ma anche all'impiego del “criscenti”. La fermentazione della pasta acida è affidata all'equilibrio dinamico che si instaura tra batteri lattici e lieviti. Le specie microbiche maggiormente riscontrate sono *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* subsp. *lindneri*), *Candida milleri* e *Saccharomyces exiguus*.

Tali lieviti sono stati isolati in impasti acidi siciliani dell'area; di conseguenza per la produzione devono essere impiegati lieviti che contengono un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, Y135, un ceppo di *Candida humilis* (RG12) ed un ceppo isolato dalla stessa matrice e non identificato (ISA2); tra i batteri lattici, vi sono i ceppi di *Lactobacillus sanfranciscensis* MSA, MSB, MSC e K4.

La migliore sinergia, intesa come maggior incremento in volume dell'impasto, è stata registrata nell'associazione *Saccharomyces cerevisiae* Y135 e *Lactobacillus sanfranciscensis* MSB.

Fra le molteplici testimonianze rinvenute in scritti antichi, molte sono quelle che ricadono nell'area di coltivazione del grano duro e che sono divenuti nel tempo i depositari di un patrimonio di saperi e costumi inerenti la cerealicoltura e la produzione del pane, appunto.

Così, nell'area di Agira, come riporta il testo di Provitina, intensa era in particolare l'esportazione del frumento ed olio verso l'Egitto, la Siria e la Grecia; a testimonianza di una realtà mantenutasi nel tempo, come conferma Amico, la stessa Agira nel XVIII secolo non temeva confronti con altre zone della Sicilia grazie alle floride attività delle coltivazioni di seminativi.

L'origine della "Pagnotta del Dittaino" è da rinvenirsi nella lunga tradizione storica e culturale che ha caratterizzato l'area comprendente il territorio di gran parte della provincia di Enna e della provincia di Catania. Come si evince dallo studio di Corradini Federico II ad Enna, urbs inespugnabilis: risvolti storici, politici, economici la tradizione cerealicola ennese produceva un pane ottenuto dalla semola rimacinata di grano duro. <<...Enna era ricca di acque, di boschi, di cereali (non bisogna dimenticare che la città fin dalla notte dei tempi fu la sede del culto di Demetra-Cerere, dea delle messi). La pastorizia era largamente praticata, con il vantaggio della ricca produzione di latte e derivati (cacio, ricotta) nonché la lana, le pelli, la carne. Il pane, la "pagnotta", era uno degli alimenti base realizzata con farina di frumento ...>>. Da sempre, quindi, la coltivazione del grano duro nell'area comprendente alcuni comuni di Enna e di Catania ha rappresentato uno dei cardini principali del locale sistema economico rivestendo una notevole valenza sia sociale che ambientale e culturale. Secondo il mito le ragioni di una vocazione cerealicola così intensa trova giustificazione nel fatto che proprio nell'area ennese, in particolare in corrispondenza del lago di Pergusa, si apriva la porta degli Inferi dalla quale la dea Demetra/Cerere usciva portando sulla terra per quattro mesi all'anno il vigoroso rigoglio vegetativo che le valse appunto l'appellativo di "dea delle messi".

Da una credenza così lontana nel tempo si è giunti, ai giorni nostri ad una realtà che vede nell'area attraversata dal fiume Dittaino, affluente del Simeto, la culla di una cultura del pane talmente radicata che, come il Barberis riporta: <<... se il Piave è il fiume sacro alla Patria – come non manca di ricordare il cartello a chi imbocca il fatidico ponte in direzione di Trieste - Enna è la città sacra al pane e il suo comune potrebbe opportunamente segnalarlo ai turisti>>.

Una testimonianza del notevole ruolo che il grano duro rivestiva nelle abitudini alimentari dei siciliani giunge proprio da Plinio il Vecchio che, nel "De Naturalis Historia", così riportava <<... Ceres frumenta, quum antea glande vescerentur, eadem molere et conficere in Attica, et alia in Sicilia, ob id dea iudicata...>>. Infatti, proprio mentre in altre regioni della penisola italiana si ottenevano farine dalle ghiande, castagne o da altri cereali, quali orzo e segale, in Sicilia la grande dea Cerere insegnava ai contadini a fare il pane con farina di frumento. Ed è grazie a tale insegnamento, secondo quanto esposto da Sonnino, che i contadini siciliani riuscivano, nonostante le grandi miserie, a sopravvivere in quanto si nutrivano di pane ottenuto dalla farina di frumento rispetto ai contadini del Nord afflitti dalla pellagra .

La coltivazione del grano duro nelle aree interne della Sicilia, comprendenti i comuni della provincia di Enna e Catania, occupa un posto di rilievo non solo per quanto riguarda la superficie investita, ma anche perché interessa contrade tradizionalmente coltivate a grano duro in asciutto. Proprio in tali comuni, sia per le condizioni pedologiche che climatiche, l'unica coltura che è stata

in grado, nel corso degli anni, di garantire alla popolazione agricola locale occupazione ed equi redditi è stata il grano duro.

Art. 7 – Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'Autorità pubblica preposta alla verifica del disciplinare di produzione è la Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, via Sirio n. 1 I-95041 Santo Pietro Fraz. di Caltagirone (CT) tel.: +39/093320076 Fax: +39/093320097, e-mail: info@granicoltura.it.

Art. 8 – Etichettatura

La DOP “Pagnotta del Dittaino” viene confezionata con un film plastico microforato ovvero in atmosfera modificata tale da garantire l'aspetto igienico-sanitario consentendo, al contempo, la traspirazione del prodotto confezionato. In etichetta devono essere riportate le seguenti diciture:

1. il logo della denominazione “Pagnotta del Dittaino”
2. l'elenco degli ingredienti;
3. il peso;
4. il nome, indirizzo e logo della ditta di produzione;
5. la data di scadenza;
6. il simbolo dell'Unione.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione, di forma rettangolare (base 8 cm X altezza 4,8 cm, con bordo trilineo), si compone in basso a sinistra di due spighe di grano duro che, disposte in maniera perpendicolare, delimitano uno spazio nel quale si collocano due pagnotte di cui, una di forma intera sormontata da una seconda di forma dimezzata. In alto, al centro di un rettangolo compare su un unico allineamento la scritta orizzontale “PAGNOTTA DEL DITTAINO” DOP (Carattere Felix Titling, Dimensione 17, Stile normale, Effetto maiuscoletto).



Indici colorimetrici

Colori Pantone

Marrone: Pantone 4625;

Interno Pagnotta: Pantone 7402;

Pagnotta sfumatura da:

Pantone 131

Pantone 141

Colori Quadricromia

Marrone: 100% yellow - 56% magenta - 83% nero

Interno Pagnotta: 6% magenta - 30% yellow

Pagnotta sfumatura da:

100% yellow - 45% magenta - 15% cyan

65% yellow - 20% magenta - 5% cyan