



# PANE DI MATERA IGP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 2.4. PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA,  
CONFETTERIA O BISCOTTERIA

DATA DI REGISTRAZIONE: 22 / 02 / 2008

## DESCRIPTION

Il Pane di Matera IGP è un prodotto di panetteria ottenuto utilizzando semola rimacinata e/o semolato di grano duro, di cui almeno il 20% proveniente da ecotipi locali e vecchie varietà, a cui si aggiungono lievito naturale (lievito madre), sale e acqua.

## METODO DI PRODUZIONE

Per la lavorazione si utilizza il lievito madre che, nel caso del Pane di Matera IGP, si ottiene dalla polpa di frutta fresca matura e tenuta in precedenza a macerare in acqua per 48 ore. Il composto viene aggiunto ad acqua e semola e il tutto viene chiuso in un contenitore per alimenti graduato per 10-12 ore, a 26-30°C, nell'attesa che raddoppi di volume. Successivamente viene aggiunta farina in quantità pari al peso ottenuto. Gli ingredienti vengono lavorati nell'impastatrice. L'impasto viene lasciato lievitare in vasca per 25-35 minuti. Terminata la fase della lievitazione, le preforme comprese tra 0,6 kg e 12 kg sono preparate e pesate per ottenere un prodotto finale di pezzatura compresa tra 500 g e 10 kg, con valori che possono variare in un intervallo del 10 %. Le preforme vengono modellate a mano e lasciate riposare per 25-30 minuti in idonei contenitori in legno o acciaio inox, coperti con teli. Successivamente alle preforme viene data manualmente la caratteristica forma del Pane di Matera e vengono marchiate sulla sommità con timbro a pressione riportante le lettere in stampato maiuscolo "MT", per poi infornarle in forni a legna oppure a riscaldamento indiretto. Il tempo di cottura varia in relazione alla pezzatura e al tipo di forno utilizzato, da un minimo di 1 ora per le forme da 500 g a un massimo di 4 ore e 30 minuti per le forme da 10 kg.

## ASPETTO E SAPORE

Il Pane di Matera IGP si trova nella forma a Cornetto (allungato e leggermente convesso) e a Forma Alta (alto e compatto, con "baciature" ai fianchi). La crosta è croccante, ha colore bruno dorato, spessore di almeno 3 mm e un odore tipico di

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



bruciato. La mollica è invece di colore giallo con una porosità tipica molto difforme. Il sapore e l'odore sono estremamente caratteristici.

#### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Pane di Matera IGP comprende tutto il territorio della provincia di Matera, nella regione Basilicata.

#### STORIA

L'arte della panificazione è propria della tradizione locale da tempi molto antichi. Esistono testimonianze risalenti al Regno di Napoli che descrivono le particolari tecniche di panificazione. Inoltre, nella zona di produzione del Pane di Matera IGP numerose testimonianze artistiche e letterarie, ma anche leggende e racconti popolari, attestano l'importanza del pane nella vita e nell'economia del territorio.

#### GASTRONOMIA

Il Pane di Matera IGP deve essere conservato in luogo asciutto. Per mantenerne intatta la fragranza è consigliabile avvolgerlo in un telo di lino fino al momento del consumo. Ottimo appena sfornato, si conserva indicativamente sette giorni nella pezzatura da 1 kg e quattordici giorni per la pezzatura da 10 kg. È indicato in abbinamento con i salumi locali e con i formaggi. Ottimo nella tradizionale feddarauss (bruschetta) con pomodoro, olio e origano. Molto utilizzato anche nelle zuppe di verdure sia calde che fredde, come la tipica cialleda coll, una minestra calda a base di pane, acqua e cipolle o pomodori, con l'aggiunta di verdure locali a piacere.

#### COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie Pane di Matera IGP a Cornetto oppure a Forma Alta. È commercializzato fresco, in pezzature da 500 g a 10 kg che devono presentare la marchiatura riportante le lettere in stampato maiuscolo "MT". Il confezionamento deve essere effettuato con film microforato plastico a uso alimentare o con sacchetto di carta anch'esso a uso alimentare. Qualora il pane sia stato cotto in forno a legna, potrà essere aggiunta la dicitura "Pane cotto in forno a legna".

#### NOTA DISTINTIVA

La scelta di vecchie varietà di grano, quali la Senatore Cappelli, che donano al Pane di Matera IGP un gusto e un sapore inconfondibili è da ricondursi alle caratteristiche pedologiche e climatiche della collina materana.

#### ORGANISMO DEI PRODUTTORI

  
PANE DI MATERA  
CONSORZIO  
CONSORZIO DI TUTELA DEL PANE  
DI MATERA  
VIA DE AMICIS, 54  
75100 MATERA (MT)  
TEL: +39 0835 385630  
INFO@CONSORZIOPANEDIMATERA.COM  
WWW.CONSORZIOPANEDIMATERA.COM

#### ORGANISMO DI CONTROLLO

  
YOUR QUALITIES OUR VALUE  
CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.  
VIA S. GAETANO, 74  
TEL: +39 0445 313011  
CSQA@CSQA.IT  
WWW.CSQA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

4



PRODUZIONE (KG)

-



FATTURATO (MLN €)

-




SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)


-

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016			
2015			
2014			
2013			
2012	9,179	-	
2011			
2010	25,785	-	
2009			
2008			
2007			
2006			



 PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA

 Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.