



## SCHEDA IDENTIFICATIVA

### PANE COTTO A LEGNA – METODO ARTIGIANALE

#### DEL COMUNE DI ROCCA MASSIMA

La produzione di pane cotto a legna con metodo artigianale è ritenuta un'eccellenza gastronomica tipica del comune di Rocca Massima.

Tale produzione deve rispettare i requisiti dei prodotti alimentari artigianali del territorio e, come tradizione narra, i forni del posto lavorano il pane come facevano le vecchie massaie per poi essere cotto solamente al forno a legna.

L'area di produzione corrisponde al territorio di Rocca Massima, paese più alto della provincia di Latina, ben 753 metri sul livello del mare.

Nella produzione di pane cotto a legna vengono utilizzati i seguenti ingredienti: acqua, farina, lievito madre, lievito di birra e sale. Le farine utilizzate e la quantità dei vari ingredienti possono variare a seconda della ricetta del produttore. Per la produzione di tale pane è preferibile utilizzare farine certificate, prodotte a partire da grano 100% italiano.

L'artigianalità del metodo, insieme all'uso del lievito madre e alla cottura al forno a legna, rendono questo pane unico. Pane profumato, gustoso e croccante. Pagnotte ben cotte e colorite. Di forma piatta e di media grandezza. Il pane sfornato dura all'incirca una settimana, esaltando aroma e sapore. Ottimo per la preparazione di panzanelle, bruschette, zuppe.

Il locale di produzione del pane deve rispettare tutte le normative di legge inerenti all'igiene, la purezza degli ingredienti, la sicurezza sul lavoro, metodologia di uso dei macchinari, organizzazione del personale impiegato in tutto il ciclo produttivo, che deve essere formato.

Il pieno rispetto di tali requisiti consente alla produzione di pane cotto a legna – metodo artigianale del comune di Rocca Massima di essere inserita nei prodotti De.Co. del territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni.