VareseNews

Angera ha il suo pane e la ricetta è millenaria

Pubblicato: Sabato 26 Settembre 2015

Ecco il **“Pane di Angera”.** Cucinato secondo un ricetta “archeologica” è stato sfornato questa mattina, sabato 26 settembre, grazie all’iniziativa di tre giorni organizzata nel paese che si affaccia sul Lago Maggiore.

Tre giorni di incontri e iniziative, da ieri fino a domenica sera, per assaggiare la ricetta “archeologica” che un team di esperti ha ricostruito e uno chef e un panettiere del posto hanno realizzato. Angera è infatti la seconda località in Italia, dopo Pompei, per qualità e quantità di pane di epoca romana. Gil studi di Cristina Miedico, conservatore del Civico Museo Archeologico di Angera, svolti in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia della Lombardia, hanno permesso di riscoprire i panini millenari e biodiversi, venuti alla luce durante gli scavi di Angera e giunti eccezionalmente intatti fino a noi dopo quasi 2000 anni.

Dagli studi alla tavola. Da questa mattina, sarà infatti possibile acquistare presso gli esercizi autorizzati il Pane di Angera, che è attestato fin dall’antichità in almeno tre forme: il pane quadratus, ossia una pagnottella rotonda, suddivisa in quattro tramite un’incisione a croce, fatta al fine di semplificare il rito dello spezzare il pane insieme, un simbolo nuziale, di alleanza e di amicizia; la treccia, che testimonia il gusto antico per la cura estetica che l’occhio vuole anche nei cibi, e la ciambella senza il buco che, grazie a una suggestione di Nello Grossi, è stata chiamata Tazìna di Angera, che in dialetto angerese significa scodella. Verrà servita nei ristoranti locali accompagnata da salse, creme e zuppe appositamente create ispirandosi agli alimenti antichi o ai prodotti tipici del territorio.

Intanto, sul lago sono tre giorni di festa. Fino alle 19 di oggi al Civico Museo Archeologico di via Marconi 2 verranno offerte visite guidate gratuite sul tema: “La storia del Pane dal Museo alla tavola di Angera”. Grandi e piccini scopriranno la storia del pane di Angera, da come è stato trovato a come è giunto sulle nostre tavole, e potranno macinare i grani e portare a casa la farina.

Dalle 15 alle 19, le piazze e alcuni cortili aperti del Borgo Antico (via Greppi) saranno la scenografia per ricreare un sentiero gastronomico in cui trovare, assaggiare, acquistare i prodotti biologici, biodinamici, a Km 0 che vengono realizzati nel nostro territorio. Seguendo le frecce sotto le spighe di grano sarà possibile scoprire storie antiche e sapori locali. Organizzato da SlowFood, Agenda21Laghi, ViniVaresini, Coldiretti e ConfAgricoltura.

Dalle 16 alle 18 in alcuni cortili aperti, gli chef che hanno aderito all’iniziativa presenteranno le ricette da loro ideate per la Tazìna di Angera Per la cena di Sabato e per il pranzo della domenica i ristoranti e gli esercizi autorizzati presenteranno un Menù degustazione a prezzi contenuti per poter permettere a tutti di assaggiare la Tazìna di pane millenario arricchita da zuppe e sughetti succulenti ispirati ai prodotti tipici del territorio. E ancora: dalle 14.30,Torneo dei Rioni sul lungolago. Alle 21 proiezione di filmati storici sulla festa dell’Uva presso il cortile della Sala Consiliare.

Domenica 27, dalle 11 alle 16 al Civico Museo Archeologico di via Marconi 2 verranno offerte visite guidate gratuite sul tema: La storia del Pane dal Museo alla tavola di Angera. Grandi e piccini scopriranno la storia del pane di Angera, come è giunto sulle nostre tavole e potranno macinare i grani e portare a casa la farina.

A pranzo I Mille Sapori della Tazìna dei Angera presso i ristoranti locali. Sul Lungolago Artigianmangiando mercato enogastronomico e di artigianato locale. Alle ore 15.30 Il Gran Finale della Festa dell’Uva con la Sfilata dei Carri Vendemmiali ed allegorici. La sfilata sarà aperta dalla musica incalzante dell’Orchestra di Santa Cecilia e verrà chiusa dagli sbandieratori.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it