

Gastronomia
È realizzato secondo la tradizione e la genuinità tipiche locali

Pane sancosimese: prodotto tipico laziale

L'alimento è stato riconosciuto dalla Regione Lazio

Gian Paolo Caliman

Il pane di Santi Cosma e Damiano è tra i più caratteristici del Lazio. Si tratta di un pane fatto con ingredienti base e senza alcuna decorazione o lavorazione particolare sulla superficie, come croci o tagli di varie forme, che viene lavorato prevalentemente a mano, cotto in forno a legna di castagno, preparato con lievito naturale di produzione aziendale detto localmente cresciuto. Il tradizionale alimento tipico della tradizione nostrana è stato inserito tra quelli più tipici della Regione nell'ambito di una pubblicazione edita dalla Regione Lazio a conclusione di un progetto volto a riscoprire la filiera grano - farina - pane come espressione della tradizione del nostro territorio, non solo dal punto di vista alimentare, ma anche e soprattutto dal punto di vista culturale. Il pane da sempre è simbolo dell'abbondanza e della presenza di cibo, oltre che espressione di un'appartenenza culturale nota! Anche dal punto di vista religioso questo cibo è stato sempre



individuato come simbolica presenza divina, da una parte, e comunque è stato sempre individuato come qualcosa di sacro e inviolabile. Il pane individuato nel progetto della Regione come tipico del nostro territorio, è il cosiddetto pane cafone, il cui nome viene mutuato dall'origine contadina del paese e si ricollega alla tradizione casertana, tenendo conto che fino al 1927 il Comune di Santi Cosma e Damiano è appartenuto alla Provincia di Caserta, allora denominata Terra di Lavoro. Riferisce il vice sindaco Vincenzo Petrucci: «Si trat-

ta di un riconoscimento di grande importanza che rappresenta un vanto e un orgoglio per l'intera comunità e nello stesso tempo uno stimolo per continuare con la politica della riscoperta e promozione di prodotti tipici che sono una ricchezza culturale ed economica per il nostro territorio. Del resto ancora oggi molti sono i forni presenti nel nostro paese, e ancora vi è chi tende a fare il pane casereccio ad uso familiare. Del resto, fino agli anni cinquanta - sessanta non vi era casa in cui non fosse presente un forno a legna utilizzato per il pane, ma anche

per la pizza e i biscotti. Un ringraziamento particolare ai titolari del panificio sancosimese che si sono battuti e hanno prodotto tutto il loro impegno nei confronti della Regione Lazio perché fosse concesso a questo prodotto un giusto il giusto riconoscimento avuto». Lo sforzo ora è di proseguire su questo percorso per arrivare ad ottenere l'Igp. Chiunque volesse avere ulteriori informazioni o conoscere la filiera grano - farina - pane della Regione Lazio, può consultare la pubblicazione "Il pane nel Lazio", edita dalla Regione stessa.