

Il pane di Santi Cosma e Damiano prodotto tipico

Il pane di Santi Cosma e Damiano tra i più caratteristici del Lazio! Il tradizionale alimento tipico della tradizione nostrana, infatti, 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, infatti, è appartenuto alla nostra cultura ed è stato 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 ed 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.

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”.

“Si tratta di un riconoscimento”, ha affermato il Vice Sindaco Vincenzo Petruccelli che ne ha dato la notizia “di grande importanza che rappresenta un vanto ed 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, ed ancora vi è chi tende a fare il pane casereccio ad uso familiare.

Del resto, fino agli anni 50 – 60 non vi era casa in cui non fosse presente un forno a legna utilizzato per il pane, ma anche per la pizza ed i biscotti.

Un ringraziamento particolare ai titolari del panificio sancosmese che si sono battuti ed hanno prodotto tutto il loro impegno nei confronti della Regione Lazio perché fosse concesso a questo prodotto un 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.