



In Sardegna, come in altre regioni del sud Italia, è ancora possibile trovare il pane ottenuto con materie prime e tecniche di lavorazione che rimandano alle antiche tradizioni, particolarmente apprezzati per le loro caratteristiche organolettiche. Le peculiarità possedute dai pani artigianali sono legate principalmente all'uso di farine ottenute da grano duro, all'impiego del lievito naturale, derivante dallo stesso grano, e alla loro cottura nel forno a legna che conferiscono al pane una serie di tipicità come l'elasticità, la durata, le caratteristiche organolettiche, profumi e aromi dovuti alle essenze utilizzate per la cottura.

I prodotti tipici, nonostante l'apprezzamento dimostrato dai consumatori, sono caratterizzati da una produzione frammentata, che spesso non soddisfa le richieste, e da una qualità estremamente variabile.

Il progetto pilota finanziato da Sardegna Ricerche, mira a valorizzare la produzione dei pani tipici, attraverso un intervento teso a migliorare la qualità del pane stesso e a standardizzare la produzione di qualità di un gruppo di imprese che operano nello stesso settore economico tradizionale.

Il progetto si propone di andare avanti e completare il processo di innovazione e valorizzazione dei pani portata avanti in questi anni da Sardegna Ricerche attraverso verso Porto Conte Ricerche. In particolare si propone di aumentare la produzione secondo modalità tradizionali, di sensibilizzare i consumatori nei confronti di questa tipologia di prodotto e di continuare con l'innovazione del prodotto e della sua presentazione.

Finora hanno manifestato interesse per questo progetto 31 imprese, 1 Università e tre consorzi di imprese per la promozione di specifiche tipologie di pane, e precisamente pane pistoccu, spianata, coccoi e moddizzosu.

Il progetto ha previsto una serie di seminari formativi, organizzati da Porto Conte Ricerche che hanno riguardato l'uso del lievito naturale, le caratteristiche delle materie prime dei prodotti per la panificazione e l'importanza del sistema di confezionamento. La proposta si è concentrata sulla produzione di pani tradizionali con lievito naturale in una pezzatura che sia più vicina alle mutate esigenze di consumo legate alle abitudini di consumo e alla riduzione dei componenti dei nuclei familiari. Questa produzione sperimentale, per la quale sono stati coinvolti i panificatori, affiancati dai ricercatori, sarà testata per veicolarla nei punti di vendita selezionati e nei canali di nuova distribuzione (canale HO.RE.CA., ospitalità informale, vending machine, forni complementari quali pizzerie e gastronomie, mense e comunità, altri). Il progetto mira anche ad aumentare la conoscenza dei pani e delle materie prime utilizzate per la produzione e di sensibilizzare i consumatori verso il consumo di prodotti tradizionali, preparati secondo le modalità tradizionali attraverso laboratori per l'educazione al gusto (tenuti da Laore - Gerardo Piras)

## Il prodotto SARDINO

L'innovazione più grande è quella di migliorare sempre. Migliorare coniugando il gusto del consumatore moderno con l'utilità e la facilità di utilizzo del prodotto. Da un progetto d'innovazione nasce il "Sardino" monoporzione di pane tipico e tradizionale della Sardegna, ottenuto riscoprendo l'antica tradizione dell'uso delle materie prime locali e di solo lievito naturale per un pane saporito, in porzioni singole, nelle diverse forme dei pani tipici dell'isola: moddizzosu, coccoi, spianata, civraxiu, pistoccu, carasau. L'incontro fra i produttori di pane tradizionale e i centri di ricerca avanzata sulle tecnologie alimentari, nasce con l'intento di riaffermare l'uso della pasta madre acida (su frammentu o sa madrighe) per un pane nuovo e migliore, attento alla tollerabilità alimentare così come alla riscoperta dei sapori del territorio. La fragranza ed il gusto del buon pane tipico sardo incontra i bisogni dei consumatori moderni e della distribuzione nei canali turistici (hotel, agriturismi, b&b), nella ristorazione (tradizionale e collettiva) e nella distribuzione moderna. Il sapore di frumento, la lievitazione lenta e la cottura tradizionale fanno riscoprire profumi e semplicità della migliore produzione del pane tradizionale, da oggi in vendita nella rete dei panifici aderenti al progetto.