

Il pane del Reno

Come descritto nella documentazione storica e gastronomica del territorio, una delle caratteristiche che accomuna gran parte della Provincia di Bologna – compresa la città capoluogo – è la particolare geografia fluviale, modellata dal corso del fiume Reno e dai suoi principali affluenti. In questo contesto territoriale e culturale si colloca la nascita e l'evoluzione della tradizione panaria bolognese, che ha trovato nel corso dei secoli molteplici espressioni e denominazioni.

Agli inizi del Novecento, il termine Pagnotta identificava il pane sfornato dal Panificio Comunale, istituito su impulso del sindaco Francesco Zanardi, con finalità sociali e di pubblica utilità. Molto prima, nel Seicento, le fonti storiche legate alla cucina del tempo – tra cui il volume *La Tavola Imbandita* curato da Giancarlo Roversi e dedicato alla figura del cuoco Giuseppe Lamma – citano un pane denominato Pan Buffetto o Pan Boffetto. Questo prodotto faceva la sua comparsa sulle tavole dei banchetti solenni, nelle occasioni ufficiali o conviviali di rango elevato.

Il Pan Boffetto viene successivamente ricordato anche dal celebre cuoco bolognese Renato Gualandi (1921–2016), grande interprete della cucina petroniana e di una visione “enciclopedica” della gastronomia. Egli lo ripropose in diversi banchetti di rievocazione storica, descrivendolo come un pane dalla crosta croccante, con mollica soffice e spugnosa ma compatta, impastato con farina setacciata e, talvolta, aromatizzato con spezie o erbe.

La denominazione proposta “Pagnotta del Reno di Bologna – Pan Boffetto” nasce dalla volontà di unire simbolicamente:
il legame geografico con il fiume Reno, che attraversa quasi tutta la provincia di Bologna;
la memoria storica delle Pagnotte del Panificio Comunale di inizio Novecento;
e la tradizione seicentesca del Pan Boffetto citato da Lamma e Gualandi. Questo connubio rappresenta un ponte ideale tra le diverse epoche della storia bolognese, reinterpretando un pane che unisce la cultura popolare a quella nobile e conviviale.

Il Pane del Reno presenta crosta croccante, mollica compatta e uniforme, dovute all'utilizzo di farine locali a basso contenuto proteico. È prodotto in due forme: a cassetta con fioritura superficiale e a pagnotta ovale (400–600 g).

Ingredienti:

- biga kg. 3,0
- oppure
- licoli o pasta madre kg 3,0
- farina tipo 0 w 210 kg. 10,00
- sale marino kg 0,150
- acqua lt 4,0 (calare se si usa licoli)
- lievito di birra kg. 0,200
- malto kg. 0,100
- strutto puro suino kg. 0,400 oppure kg 0,400 olio evo

Procedimento:

- impastare il tutto, escluso il lievito di birra, con forcella per 12 minuti circa
- fare riposare 5 minuti, dopodiché inserire il lievito di birra
- la temperatura finale di impasto deve essere intorno ai 26-28 gradi
- cilindrare bene
- formare dei filoncini (“cazzetti”) da 400 grammi
- formare delle pastelle di 6-7 cm. di spessore e circa 40 cm. di lunghezza
- col palmo della pano dare una forma a treccia (per il pane in cassetta) oppure a pagnotta allungata (per la forma classica)
- dopo 5 minuti incidere con taglio leggero la forma
- far lievitare a 28-30 gradi con umidità 80 % - per circa 20 minuti
- ripetere l’operazione di incisione
- se possibile prima di incidere con lametta passare il pane a +4 gradi per 10 minuti (per tempi più lunghi abbassare la temperatura frigorifera)
- estrarre dal frigorifero e incidere per la terza volta, facendo attenzione a non superare la metà del pezzo
- infornare con valvola aperta
- dopo 10 minuti chiudere valvoa e, se si ritiene opportuno, dare maggiore sviluppo, introdurre una leggera immissione di vapore
- cottura in forno a 220 gradi per pezzature da 400 grammi, per 30 minuti circa, aprendo il tiraggio 5 minuti prima dello sfornamento

I tempi di preparazione per pezzature da 500 grammi, con l’impegno di una persona sola, sono:

- 5 preparazione ingredienti
- 15 minuti impasto
- 20 minuti formatura
- 45 – 60 minuti lievitazione ma non richiede presenza
- 5 minuti infornamento
- 35 minuti cottura

Produzione della forma a parallelepipedo.

Pesare il peso voluto e formare un filone (in gergo cazzetto) di circa 30/40 cm e attorcigliarlo su se stesso almeno 3 volte. Snervare la forma imprimendo coi pollici le estremità della treccia; dopo 5 minuti il primo taglio, metterlo a lievitare 20 minuti, ripassare il taglio precedente e mettere la forma nella cassetta. Ultimare la lievitazione e incidere prima di infornare.

Produzione della forma a pagnotta con treccia superiore.

Pesare il peso voluto circa 400/600 grammi e formare un filone di 30 cm (cazzetto). Assottigliare il filone creando una pastella alta 1 cm larga 6/7 cm e lunga 40 cm e iniziare a arrotolare con il palo della mano dando una forma allungata simile a una palla da rugby.

Dopo 5 minuti incidere leggermente al centro della forma con una lametta, quindi proseguire la lievitazione per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, reincidere delicatamente lo stesso taglio e lasciare lievitare ancora per 20–30 minuti.

Al termine della lievitazione, effettuare un’ultima incisione lungo i tagli precedenti, senza superare una profondità pari al 20% dell’altezza della forma.

Infornare con valvola aperta e chiuderla dopo i primi 10 minuti di cottura.

Indicazioni sulla filiera locale

L’intera filiera del Pane del Reno è radicata nel territorio della Regione Emilia-Romagna, dalla produzione agricola alla lavorazione in forno, garantendo la tracciabilità e la provenienza naturale del prodotto finito.

Qualora gli ingredienti utilizzati siano certificati come biologici, tale caratteristica potrà essere evidenziata in etichetta o nei materiali informativi.

Per filiera locale si intende che le farine impiegate devono essere prodotte e molte nel territorio regionale. È auspicabile, inoltre, indicare le varietà di grano utilizzate, favorendo la valorizzazione delle colture storiche locali.

In una fase iniziale sarà sufficiente l'utilizzo di farine di adeguata forza, con certificazione di provenienza. In prospettiva, si incoraggia la selezione e l'impiego di grani antichi o di antica coltivazione, caratterizzati da minore produttività ma da una personalità gustativa più marcata e da migliori qualità sensoriali e organolettiche.
A titolo esemplificativo, potranno essere valorizzate varietà come Gentil Rosso, Gambaforte, Mentana, Funo e Argelato, legate al territorio bolognese e rappresentative del suo patrimonio agricolo e culturale.