



COMUNE DI TRAPANI

***Libero Consorzio di Trapani
Medaglia al Valor Civile***

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Pane Trapanese”

**Prodotto De.C.O. Trapani Western Sicily n.3
del Comune di Trapani (TP)**



De.C.O.
Comune di Trapani
Western Sicily

PREMESSA

Il presente disciplinare di produzione stabilisce i requisiti e le condizioni necessarie affinché i prodotti possano essere riconosciuti e commercializzati con la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione del "Pane Trapanese";
- ad una chiara identificazione del prodotto, rendendolo riconoscibile al consumatore finale, e garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità, attraverso l'apposizione del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento, la tutela e la diffusione delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipino oltre ai trasformatori, anche i produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Art. 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione “Pane Trapanese” è riservata esclusivamente al prodotto da forno ottenuto secondo le caratteristiche organolettiche, le modalità di lavorazione e gli ingredienti specificati nel presente disciplinare di produzione. Tale denominazione identifica un prodotto da forno

tradizionale, profondamente radicato nella cultura gastronomica del territorio trapanese, frutto di pratiche artigianali tramandate nel tempo. La denominazione del “Pane Trapanese” è riservata al pane rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare e dal Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali istituzione della denominazione di origine “Trapani Western Sicily”.

Art. 2

RIFERIMENTI STORICI

Nella storia, il pane ha sottolineato in maniera netta le differenze tra classi sociali e ha rappresentato una centralità nelle abitudini alimentari, configurandosi frequentemente come cibo di primo sostentamento. La Sicilia è da sempre crocevia di civiltà che succedutesi nel corso dei secoli hanno introdotto diverse tecniche di panificazione e di coltivazione dei grani. Un’evoluzione significativa della produzione si riscontrò con l’arrivo dei Normanni prima, e degli Spagnoli, poi.

La fusione di culture, infatti, ha introdotto l’utilizzo di farine di semola di grano duro siciliano, l’adozione di sistemi di lievitazione naturale mediante l’utilizzo della cosiddetta “*crescenza o livateddru*”, e la lavorazione a mano delle forme tipiche, come la *vastedda* (pagnotta rotonda di media pezzatura) ed il *pistuluni* (pane dalla caratteristica forma allungata). La cottura avviene tradizionalmente in forni a legna, che conferiscono al prodotto finito un profumo, una crosta e una fragranza inconfondibili, espressione autentica del patrimonio gastronomico trapanese.

Art. 3

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Pane Trapanese è il territorio del Comune di Trapani.

Art.4

MATERIE PRIME

L’ingrediente principale del *Pane di Trapani* è rappresentato dalla semola rimacinata di grano duro siciliano, ottenuta da cultivar tradizionali coltivate nel territorio della Val di Mazara, come previsto dall’Articolo 8 del Regolamento Comunale.

Alla base della ricetta vi sono inoltre:

- il lievito naturale, localmente noto come “*crescenza*” o “*livateddru*”, utilizzato in quantità variabili in funzione delle condizioni climatiche stagionali, al fine di garantire una lievitazione lenta e naturale;
- l’acqua, impiegata nella giusta proporzione per ottenere un impasto omogeneo e ben lavorabile;
- il sale marino integrale, esclusivamente prodotto nelle saline della Provincia di Trapani, il cui impiego contribuisce a definire il profilo organolettico tipico del prodotto;
- i semi di sesamo, applicati manualmente sulla superficie esterna dell’impasto prima della cottura, per conferire croccantezza, profumo e riconoscibilità al prodotto finito.

Tutti gli ingredienti devono essere selezionati con attenzione, nel rispetto della tradizione e della provenienza territoriale, al fine di preservare la tipicità e l’autenticità del *Pane trapanese*.

Dosi per 4 persone

350 g. di farina di semola rimacinata di grano duro siciliano	210 ml. di acqua	75 g. di lievito madre	6 g. di sale Trapanese	8 g. di sesamo
---	------------------	------------------------	------------------------	----------------

Tabella nutrizionale/valori bromatologici dosi valori per 100 gr.

Ingredienti	Quantità g.	Kcal	Carboidrati g.	Zuccheri g.	Proteine g.	Grassi g.	Grassi Saturi g.	Colesterolo mg.	Fibra g.	Sodio mg.
Farina di Grano Duro	70	212.8	42.77	2.17	8.82	1.96	0.35	0.0	2.45	1.4
Lievito madre	15	43.3	10.35	0.26	1.8	0.45	0.13	0.0	0.96	0.0
Sale Trapanese	1.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	471.6
Sesamo in semi	1.6	9.17	0.37	0.0	0.79	0.79	0.11	0.0	0.19	0.18
Totale		277.02	53.49	2.43	10.9	3.2	0.59	0.0	3.6	473.18

Art.5

MODALITÀ DI PREPARAZIONE E TRASFORMAZIONE

Il *Pane di Trapani* viene prodotto attraverso l'impasto di **semola rimacinata di grano duro**, **acqua** e **lievito naturale**, seguendo un preciso processo produttivo articolato in fasi successive.

- **Preparazione del lievito:**

Il processo di panificazione tradizionale prevede il recupero di una piccola porzione di impasto del giorno precedente, che viene conservata in un luogo fresco, coperta con un panno di cotone o juta e leggermente unta con olio extravergine di oliva. Durante questa fase di conservazione è fondamentale osservare scrupolosamente le corrette prassi igienico-sanitarie, al fine di prevenire qualsiasi rischio di contaminazione microbiologica.

La sera antecedente la panificazione, si mescola la farina di semola di grano duro con il lievito madre (denominato localmente *liveddru* o *crescenza*), nella proporzione tradizionale di 1 kg di lievito madre per ogni 14 kg di semola. L'impasto ottenuto da questa prima fase viene chiamato "livatu", ed è destinato a riposare e fermentare naturalmente.

- **Preparazione dell'impasto:**

Per le grandi produzioni di pane si procede aggiungendo a 100 kg di farina, 15kg di lievito. Successivamente si procede con l'aggiunta di 40-50 litri di acqua fredda, con temperatura non superiore ai 5 °C, e in seguito, procedere con l'impasto utilizzando un'impastatrice a forcella, impostata in "prima velocità". La lavorazione dovrà proseguire per circa 20 minuti, mantenendo una velocità lenta e costante, al fine di evitare il surriscaldamento dell'impasto, che potrebbe compromettere l'attività del lievito naturale. Terminata questa prima fase, si aggiunge il sale marino integrale (circa 1,2 kg) e si continua a versare gradualmente altra acqua fredda, fino a raggiungere un quantitativo complessivo di 70-80 litri, variabile in funzione dell'umidità ambientale e del grado di assorbimento della farina.

L'impasto sarà considerato pronto quando avrà assunto una consistenza liscia, omogenea ed elastica, e si staccherà autonomamente dalle pareti dell'impastatrice.

- **Riposo, Modellatura e Cottura**

Una volta terminata la fase d'impasto, è necessario lasciare riposare la massa per un periodo compreso tra 90 e 120 minuti, in funzione della temperatura ambiente e delle condizioni microclimatiche del locale di lavorazione. Durante questa fase, l'impasto deve essere coperto adeguatamente, utilizzando materiali idonei, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, al fine di prevenire contaminazioni di natura fisica, chimica o microbiologica.

Al termine della fase di riposo, si procede alla modellatura dell'impasto nelle due forme tradizionali (rotonda o allungata). Prima della cottura, è indispensabile cospargere la superficie superiore delle forme con semi di sesamo, elemento distintivo del *Pane trapanese*.

La cottura avviene in forno tradizionale, preferibilmente a legna, alla temperatura iniziale di circa 280°C, per un tempo totale di circa 60 minuti, durante il quale la temperatura deve calare progressivamente, al fine di garantire una crosta dorata e croccante e una mollica ben sviluppata.

Art.6

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO

Il "Pane Trapanese" all'atto dell'immissione al consumo si presenta con le seguenti caratteristiche: pagnotta in forma rotonda (in dialetto "*vastedda*") o allungata (in dialetto "*pistuluni*"), avente una pezzatura da 250 g. (quartino) da 500g e da 1 Kg;

La crosta si presenta chiara, croccante e spessa e con abbondanti semi di sesamo, mentre la mollica è di colore chiaro, morbida ed omogeneamente alveolata.



Art. 7

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto finito, dovrebbe essere consumato entro 24 ore, osservando le corrette misure igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente. Potrà essere venduto sfuso o confezionato con materiali idonei a contatto con gli alimenti (pellicola termoretraibile microforata).

Il prodotto che segue il presente disciplinare, il regolamento comunale e la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, potrà esibire il bollino con il logo De.C.O. Trapani, si specifica che nell'etichetta per la commercializzazione deve essere necessariamente indicata la provenienza dei prodotti.

Art. 8

CONTROLLI

Devono essere osservate tutte le norme vigenti e ss.mm.ii. tra cui:

- I prodotti ortofrutticoli, utilizzati come ingredienti del prodotto finale De.C.O., devono osservare tutte le norme del settore agro-alimentare, come le disposizioni relative alla lotta antiparassitaria, le norme comunitarie, nazionali e regionali, relative alla qualità dei prodotti e quelle relative alla produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari;

Reg. (UE) n. 1169/2011;

Reg. (CE) 852 e 853 del 2004;

Reg. (CE) 178/2002;

Reg. (CE) 1935/2004

D. Lgs 18/2023;

Disciplinare e Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali istituzione della denominazione di origine De.C.O. **Trapani Western Sicily**.

Art.9 TUTELA

È severamente vietato l'uso improprio di logo e denominazione.

Trapani, li 11/11/2025

F.to La Commissione

Presidente della Commissione	Ingegnere O. Amenta
Assessore al Ramo	Dott. G. Pellegrino
Esperto in Gastronomia Locale	Prof.ssa A. Cipolla
Esperto Settore Commercio	Rag. S. Campo
Esperto Asp di Trapani – U.O.C. SIAN	Dott. G. Garamella
Esperto Asp di Trapani – U.O.C. SIAN	Dott.ssa A.M. Piparo
Esperto Settore Agro-Alimentare	Dott. P. Vultaggio
Esperto Economia e Tecnica Pubblicitaria	Dott. P. Salerno
Professionista Panificatore/Pizzaiolo	Maestro Sig. G. Martinez
Professionista Ristorazione	Chef Sig. R. Di Marzo
Responsabile S.U.A.P.	Dott. A. A. Faraci
Operatore Esperto Servizi Commercio	Sig. S. Gallo