

## La ricetta del “Pan di sorc” tradizionale

raccolta dalle testimonianze di Domenico Calligaro (fornaio) e Anedi Basaldella (mugnaio)

### Ingredienti per 4 persone

100 g di acqua, 100 g di lievito naturale o 25 g di lievito di birra, 50 g di zucchero, 50 g di farina di segale, 100 g di farina di cinquantino macinata fina, 200 g di farina di frumento tenero, 50 g di fichi secchi o uvetta sultanina, a piacere un pizzico di cannella e alcuni semi di finocchio selvatico

### Procedimento

In una ciotola sciogliere il lievito nell’acqua tiepida, aggiungere lo zucchero e la farina di mais amalgamandoli bene. Unire il pizzico di cannella e poco alla volta la farina di frumento e quella di segale setacciate fino ad ottenere un impasto omogeneo lavorabile con le mani. Togliere il composto dalla ciotola e lavorarlo sulla spianatoia aggiungendo i fichi o l’uvetta e i semi di finocchio. Se necessario aggiungere acqua o farina di frumento. Quando l’impasto si stacca con facilità dalle mani, formare due palline, passarle nella farina di mais e sistemarle in una teglia da forno precedentemente unta. Lasciare riposare l’impasto in luogo caldo almeno due ore, quindi infornare a 180°C per 30-40 minuti. Servire raffreddato, a temperatura ambiente.

Publicata sul quaderno didattico “Mulini, farine, mugnai” edito nel 2005 dal CEA Mulino Cocconi / tutti i diritti riservati

chi volesse utilizzare o pubblicare la ricetta è tenuto a citarne la fonte:

Ricetta del “Pan di Sorc” di Domenico Calligaro e Anedi Basaldella  
Associazione CEA Mulino Cocconi – Ecomuseo delle Acque  
Largo Beorcje 12 – 33013 Gemona del Friuli  
[www.pandisorc.it](http://www.pandisorc.it)



### NOTA PER I PANIFICATORI

Per difendere il prodotto e i produttori da possibili contraffazioni si è proceduto al deposito di un Marchio di tutela del *pan di sorc* che è nominativo e collettivo: nominativo perché protegge la dicitura “Pan di Sorc” legandola ad un disciplinare di produzione del pane, collettivo perché condiviso da tutti gli attori della filiera: agricoltori, mugnai e panificatori.

Ad oggi, pertanto, solo l’associazione CEA Mulino Cocconi, ente gestore dell’Ecomuseo delle Acque, può legittimamente usare tale denominazione. Qualunque uso diverso, se non espressamente autorizzato dall’associazione, è illegittimo e sanzionabile. Ovviamente, perseguendo le finalità dell’ecomuseo, l’associazione non pone degli ostacoli o dei vincoli alla diffusione e utilizzazione del Marchio ma ne regola l’applicazione sul prodotto che deve essere di qualità, garantire la filiera dei produttori e soprattutto favorire l’economia del territorio ecomuseale.