



COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

COMUNICATO STAMPA

AL "PANE DEL RE" LA PRIMA De.C.O. BUTTIGLIERESE – L'AMMINISTRAZIONE HA CONCESSO
IL MARCHIO AL PANIFICIO ARTIGIANALE "PANE MADRE" DI MARCO GIACCONE

Va al "Pane del Re" la prima Denominazione Comunale d'Origine attribuita dal Comune di Buttigliera Alta a una produzione tipica che, come recita il disciplinare di assegnazione del marchio municipale, valorizza le tradizioni e la storia del territorio. Titolare della produzione tipica, il panificio artigianale "Pane madre" di Marco Giaccone, che ha reinterpretato una ricetta legata appunto a una particolare tipologia di pane, in grado di evidenziare un importante passaggio della storia di Buttigliera: i legami tra il paese e la casa reale sabauda.

I Conti Carron, titolari del feudo di Buttigliera, loro assegnato proprio 400 anni orsono, il 25 aprile 1619, ricoprirono lungamente il ruolo di Segretari di Stato di Casa Savoia e rimasero fedeli e intimi servitori della stessa fino all'ultima discendente Clementina, beneficentissima benefattrice di Buttigliera.

La Real famiglia era solita trascorrere momenti di svago, lontano dall'etichetta di corte, presso Villa San Tommaso detta anche Villa delle Rose, come testimoniano i prestigiosi documenti storici custoditi presso il nostro Archivio Comunale e presso l'Archivio di Stato di Torino.

In una lettera datata ottobre 1854 Vittorio Emanuele II, non ancora Re d'Italia, chiede a Clementina di poter gustare una polenta sans facon e poter fare una passeggiata nei suoi charmant bois a Buttigliera - spiega Manuela Massola del blog "Il filo della memoria", che ha intrecciato questi fili storici.

Il 6 aprile 1867 Gerardo Carron di San Tommaso, ultimo Marchese di Casa Carron, nonché ultimo Conte di Buttigliera, Sindaco di Avigliana durante l'Unità d'Italia, negli anni tra il 1855 e il 1862, venne eletto Deputato Nazionale nella X legislatura al Parlamento Nazionale a Firenze.

E' quindi sorta l'idea di concretizzare in un prodotto culinario, questistorici legami chiedendo al nostro artigiano Marco Giaccone di reinterpretare la ricetta del Pane del Re , finora tramandata oralmente, che è figlia del Risorgimento»

Nasce così il "Pane del Re", farina integrale, noci e acciughe sapientemente amalgamate, per renderlo più nutriente e sostanzioso: «*La tradizione vuole che Carlo Alberto l'abbia richiesto ai cuochi di corte per fornire ai suoi soldati, impegnati nella prima guerra d'indipendenza, una base alimentare semplice da trasportare, ma in grado di fornire un maggior apporto calorico*», riprende Manuela Massola.

Marco Giaccone ha interpretato, seguendo il proprio estro artigianale, la ricetta, dando vita al primo prodotto tipico certificato buttiglierese.

Un "pane da meditazione" che è stato proposto in degustazione durante la festa patronale di San Marco, in occasione dei festeggiamenti per i 400 anni di fondazione del Comune e che trova la sua massima espressione in un goloso abbinamento con il Marsala Florio ,dando vita all'Aperitivo Nobile.