

LA PINSANA ROMANA



Ce que nous pourrions appeler à juste titre "Pinsa romaine moderne" est une relecture d'une recette ancienne datant de l'époque de la Rome antique, retravaillée à l'aide d'ingrédients et de techniques de traitements modernes. Cette recette est une idée originale qui prend forme, il provenait des populations paysannes hors des murs qui, grâce à la mouture de céréales (mil, orge et épeautre) et à l'ajout de sel et d'herbes aromatiques, cuisent ces schiacciatines ou focacce. Le terme Pinsa dérive précisément du latin Pinsere: allonger-écraser. Cette recette classique au fil des siècles a subi plusieurs révisions jusqu'à nos jours.

Les principales caractéristiques de la Pinsana Romana sont les suivantes:

- La forme (ovale, rectangulaire et non circulaire)
- friabilité (croquant sur les bords et doux à l'intérieur)
- Digestibilité (grâce à différentes techniques de levée-maturation)
- Farine (à partir d'une recette secrète)
- Le parfum (dû aux heures de maturation et à l'utilisation du levain).

La farine Pinsa Romana® est composée de:

- **blé:** céréales anciennes
- **Soja:** aide à la fixation de la pâte donnant de la friabilité
- **Riz:** En cuisine, retient l'eau et donne la légèreté
- **Pâte mère séchée:** donne une digestibilité élevée au produit, contribuant au processus de levée

La maturité est très importante, un processus qui se déroule selon un timing directement proportionnel à la force de la farine. Une attention particulière doit également être accordée à la levure, car les portions utilisées sont minimales: la levée est très lente, de 24 à 150 heures de produit techniquement exploitable, le tout strictement réfrigéré. Grâce à sa légèreté, la Pinsa Romana convient particulièrement aux assaisonnements alternatifs, parfaitement assortis aux "pâtes" de ce produit. La possibilité de savourer de délicieuses recettes est un rêve qui devient réalité. La variété de saveurs, du salé au sucré, de l'amer au acide, sont des goûts qui peuvent être combinés avec ce produit.

Au cas où les ingrédients utilisés seraient plus caloriques, tout serait contrebalancé par la légèreté de la pâte.