



Il pane nero di Castelvetro (*pani nivuru* in siciliano) è un pane di antica tradizione prodotto a Castelvetro, in provincia di Trapani.

Il tipico pane viene prodotto anche nelle zone limitrofe della provincia.

A close-up photograph of wheat grains and stalks. The foreground is filled with a dense pile of small, light-brown, oval-shaped grains. In the background, several golden-brown wheat stalks with long awns are visible, slightly out of focus. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the grain and the stalks.

Viene realizzato mischiando due semole: quella di grano biondo siciliano e quella ricavata da una varietà di grano duro locale, la *tumminia*, entrambe integrali e macinate in mulini a pietra naturale.

Il nome viene fatto risalire al greco *trimenaios* (grano a ciclo trimestrale seminato a marzo), anche definito *grano marzuolo* o *marzuddu*. Il colore scuro della tumminia è responsabile della colorazione del pane nero.



Dal 2008 è in corso il processo per ottenere il riconoscimento di presidio DOP (Denominazione di origine protetta).

La farina viene impastata con acqua, sale di Trapani e lievito naturale (detto *lu criscenti*). Dopo una lunga lievitazione dell'impasto, i pani vengono cotti a 300 °C in forni di pietra alimentati con le fronde di ulivo tagliate nella potatura. Quando il fuoco ha portato il forno a temperatura, si toglie la brace e si ripulisce accuratamente il forno con una scopa di palma nana prima di infornare il pane, che cuoce lentamente, senza fuoco diretto.



Il prodotto è compatto, atto ad una lunga conservazione. Si presenta a forma di pagnotta (*vastedda*) o a "zampa di bue" (*cuddura*), del peso tradizionalmente di 1 kg e con un diametro di 20–30 cm e uno spessore di 8–10 cm. La crosta, coperta di semi di sesamo (giuggiulena), è dura e di colore scuro (caffè). L'interno è di colore giallo grano, con mollica morbida dal sapore dolce.

