



COMUNE DI PRALBOINO

Provincia di Brescia

Via Veronica Gambara 14 – 25020 Pralboino (BS)
Sito Internet: <http://www.comune.pralboino.bs.it>
E-mail certificata: protocollo@pec.comune.pralboino.bs.it
P. IVA 00727320988 – Codice Fiscale 88002390172

UFFICIO DEL SINDACO

sindaco@comune.pralboino.bs.it
Tel. 030/954129 - Fax 030/9547397

COMUNICATO STAMPA

La Focaccia Longobarda di Pralboino

Un viaggio nel gusto antico che celebra la tradizione

Un tuffo nel sapore intenso e nelle tradizioni culinarie dei Longobardi è oggi possibile grazie alla Focaccia Longobarda di Pralboino, un prodotto che evoca le epoche passate reinterpretando antichi gusti con maestria artigianale. Lontana dall'essere un semplice alimento, questa focaccia è un vero e proprio "viaggio nel gusto antico", che celebra le influenze storiche sulla tavola italiana.

Il popolo longobardo, noto per il suo spirito rivoluzionario, non solo lasciò un'impronta indelebile nella storia, ma trasformò radicalmente le abitudini alimentari dei suoi tempi. Abbandonando parzialmente la dieta a base di cereali e abbracciando sapori più decisi, introdusse l'importanza dei grassi animali, con il maiale che assumeva un ruolo centrale, simbolo di ricchezza e abbondanza. Carni succulente, selvaggina, pollame e bovini arricchivano le loro mense, dando origine a metodi di cottura che sono le antenate dei nostri apprezzati bolliti, stracotti e stufati, particolarmente diffusi nel Nord Italia. Le prime tracce di cotture brasate insaporite con aromi come i chiodi di garofano risalgono già al VI secolo, come testimoniato dal medico bizantino Antimo nel suo trattato *"De observatione ciborum"*.

"Le abitudini a tavola, inoltre, iniziavano a definirsi, come dimostrano le raffigurazioni del Codice delle Leggi Longobarde, dove si osserva l'uso di coltelli e di strumenti che anticipavano le moderne posate, utilizzati persino da re come Rotari." (Fonti storiche citate: Carla Reschia).

È in questo contesto storico che nasce e prospera la Focaccia Longobarda di Pralboino e anche quest'anno verrà presentata durante la sagra di San Flaviano giunta alla 353ma edizione. La sua particolarità risiede nella magia della semplicità e nella qualità degli ingredienti. Preparata con elementi apparentemente "poveri" – farina, acqua, lievito, sale – ma selezionati con cura estrema, e un eccellente olio extravergine d'oliva che cattura l'essenza della terra e del sole, la focaccia è il risultato di un'alchimia di impasto e cottura.

Dopo ore di sapiente lavorazione, gli ingredienti si trasformano in un prodotto dalla consistenza celestiale, un esterno croccante che cede il passo a un interno incredibilmente soffice e arioso, quasi scioglievole. Un'esperienza sensoriale che riporta alle origini, un omaggio autentico alla tradizione gastronomica.

La Focaccia Longobarda di Pralboino non è solo un'interpretazione culinaria, ma un invito a riscoprire le radici del nostro gusto e la ricchezza della nostra storia.

Con il contributo di:



Regione
Lombardia