

E' il pane più antico della valle d'Ossola, legato in origine alla piccola località di Druogno, ma ora prodotto da quasi tutti i panificatori. Un pane rustico, dalla crosta marrone, quasi nera, e dalla pasta bruna. Si produce con farina di segale integrale (80-90%), farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale (con una minima aggiunta di lievito di birra). La ricetta tradizionale non prevede altro: né grassi, né additivi di sorta. Il pane nero di Coimo ha forma rotonda e piatta (lo spessore non supera i 3, 4 centimetri) e una pezzatura di circa 7, 8 etti.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.