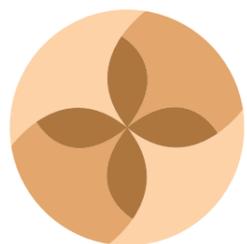


# QUI PUOI TROVARE IL



## PANE FRESCO®

**Sfornato ogni giorno  
dal tuo panificio  
in Trentino**



Iniziativa realizzata con il sostegno  
della Provincia autonoma di Trento

## Pantrentino

Un autentico prodotto trentino a filiera corta

La ricetta di questa nuova tipologia di pane, originale e caratteristico del nostro territorio, con cereali e materie prime provenienti da produzioni agricole locali, nasce dalla ricerca delle tradizioni locali e dall'impegno dei **Maestri Artigiani** dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento, in collaborazione con la **Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto**, ed è realizzata con farina di semi integrale, ottenuta da grano coltivato in trentino, macinato a pietra, e panificato con il lievito madre che gli conferisce aromi e profumi caratteristici dei prodotti a lievitazione naturale.

Nata da selezionate coltivazioni alpine tradizionali, **la farina di grano trentino dona al Pantrentino sapore e profumi autentici** che mantengono intatta la genuinità di ogni singolo chicco. Caratteristica di questa farina rustica semi integrale, infatti, è **la macinazione a pietra che consente di utilizzare il chicco di grano in tutte le sue parti nobili, compresi il germe e la crusca.**

### LA RICETTA DEL PANTRENTINO CON IL LIEVITO DI BIRRA

- Biga con farina di frumento tipo 1 o 2
- Farina di frumento tipo 1 o 2
- Estratto di malto e/o farina di cereali maltati
- Sale, lievito di birra, acqua

### LA RICETTA DEL PANTRENTINO CON LIEVITAZIONE NATURALE

- Farina di grano tenero trentino tipo 1 o 2
- Acqua, lievito madre, sale

### CARATTERISTICHE

Si tratta di un prodotto panario con "alveolature" piuttosto piccole, una buona colorazione, profumi molto marcati e gustosi sapori. Sono presenti note di cereale tostato, di vegetale cotto ed è perfetto **in abbinamento a salumi** (non affumicati) ed a **formaggi morbidi di malga**.

## Pane delle Palafitte

L'arte di panificare tra le montagne  
fin dalla preistoria

Un **nuovo prodotto panario** ideato dall'Associazione panificatori della provincia di Trento, **riprodotto seguendo tecniche e ingredienti utilizzati nella preistoria**. Un recente studio su una pagnotta rinvenuta nel 1937 tra i resti delle palafitte di Ledro ha consentito agli scienziati dei Musei Civici di Como e all'Università di Trento, in collaborazione con il MUSE, la CCIAA e l'Associazione Panificatori di Trento, di analizzarne e ricostruirne le caratteristiche organolettiche con l'intento di riproporre l'innovativo prodotto panario sulle tavole dei consumatori trentini.

Dopo un lungo e articolato percorso, grazie anche alla preziosa collaborazione dei **Maestri Artigiani Panificatori trentini**, dei panificatori e dei docenti della **Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto**, è stata ricreata presso i laboratori della scuola una nuova sorprendente e attualissima ricetta, il "Pane delle Palafitte", ispirato all'antichità ma in grado di soddisfare le esigenze e le aspettative più attente dei consumatori moderni.

Un pane composto da farro - il più antico tipo di frumento coltivato, utilizzato come nutrimento fin dal Neolitico - e farricello, un aggregato di piccoli semi, poco o per nulla macinati, con i chicchi appena ammolati, impastati con farina e altri ingredienti per comporre una particolare forma a mezzaluna.

### LA RICETTA DEL PANE DELLE PALAFITTE

- Farina tipo 1 o 2 (no farina tipo 0 oppure 00)
- Acqua (H<sub>2</sub>O)
- Lievito (a discrezione) - lievito madre/naturale oppure biga
- Sale

### CARATTERISTICHE

**Un pane integrale, a basso indice glicemico**, altamente digeribile e perfetto per ricreare il profumo e i sapori di un tempo, un alimento ideale sia per gli sportivi che per tutta la famiglia. Un prodotto dal gusto e sapore unico, antico e originale che riporta alle sfumature di un tempo, quando il pane era un alimento primario, fondamentale nella dieta quotidiana.

