

PANE *delle* PALAFITTE

SFORNATO 4.000 ANNI FA



profumodipanetrentino.it


ASSOCIAZIONE
PANIFICATORI
DELLA PROVINCIA DI TRENTO 

PANE delle PALAFITTE

SFORNATO 4.000 ANNI FA

profumodipanetrentino.it



L'arte di panificare tra le montagne fin dalla preistoria

Un nuovo pane, ideato dall'Associazione panificatori della provincia di Trento e riprodotto seguendo tecniche e ingredienti utilizzati nella preistoria

Dopo un lungo e articolato percorso, grazie anche alla preziosa collaborazione dei **Maestri Artigiani Panificatori trentini**, dei **panificatori** e dei **docenti dell'Istituto 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 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.



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.

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 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 Camera di Commercio I.A.A. di Trento e l'Associazione Panificatori di Trento, di analizzarne e ricostruirne le caratteristiche organolettiche con l'intento di riproporre un prodotto innovativo sulle tavole dei consumatori trentini.

