



L'Associazione Panificatori rappresenta il principale punto di riferimento nel territorio trentino per le aziende del settore della panificazione e dei prodotti affini e ad oggi associa la quasi totalità dei panifici di Trento e provincia.

ASPAN, seguendo la sua natura di ente sindacale, interpreta e si fa portatrice degli interessi generali della categoria offrendo supporto e sostegno, con informazioni e consulenza, alle aziende della panificazione e della pasticceria ed opera costantemente per promuovere iniziative tese a far riscoprire al consumatore l'arte del buon pane di montagna, fresco e genuino, preparato con materie prime del territorio, per una sostenibilità della filiera corta ed un consumo di qualità.

Via Solteri, 78 - 38121 Trento | Tel. 0461.88.04.22 | [aspan@unione.tn.it](mailto:aspan@unione.tn.it)  
[www.unione.tn.it/aspan](http://www.unione.tn.it/aspan) | SOCIAL   @aspantrento



Aderente a:  
**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
**TRENTINO**

OGP  
foto N. Baldo



# PANE delle PALAFITTE

SFORNATO 4.000 ANNI FA



# 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 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 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.

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 ammollati, 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.

## 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