





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
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

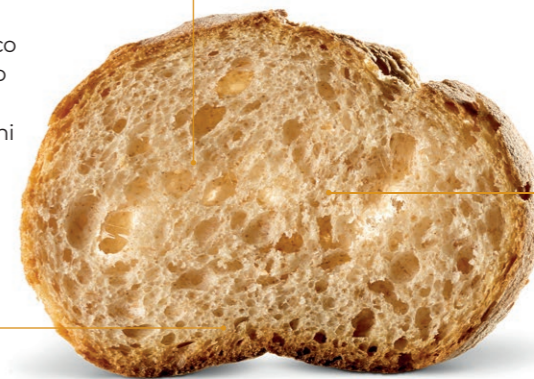


Dopo un lungo e articolato percorso, grazie anche alla preziosa collaborazione dei **Maestri Artigiani Panificatori trentini**, dei panificatori e dei docenti della **Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto**, è stata ricreata presso i laboratori della scuola una nuova sorprendente e attualissima 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 (H₂O)
- Lievito (a discrezione) lievito madre/naturale oppure biga
- Sale