



LE CARATTERISTICHE DEL NOSTRO PANE

UN PANE CHE SI MANGIA DA SOLO

La lievitazione naturale con **pasta madre**, una **farina biologica di tipo 2** macinata a pietra, l'impasto **fatto a mano** e la **cottura a legna** ci danno un pane "vivo", altamente digeribile e ricco di nutrienti. Il nostro obiettivo è quello di produrre un pane che si riappropri del suo ruolo originario: quello di un alimento sano e nutriente, non un semplice accompagnamento ma **così buono da poter essere mangiato anche da solo**, e per diversi giorni!

Le proprietà nutrizionali di un pane di questo tipo sono notevoli rispetto a quelle di pani convenzionalmente in commercio negli ultimi decenni. Infatti l'utilizzo di una farina semi-integrale, macinata a pietra, garantisce una maggiore quantità di proteine, minerali, aminoacidi e vitamine, mentre la lenta lievitazione, fatta a partire da pasta acida, rende effettivamente disponibile al nostro organismo l'assunzione di questi nutrienti, riduce l'indice glicemico e rende il pane maggiormente conservabile, grazie al prezioso lavoro della fermentazione.

UN PANE DEL NOSTRO TERRITORIO

Per il nostro pane, l'**Azienda Agricola Passerini di Torrita** ci fornisce una farina ottenuta da una **popolazione evolutiva di grani teneri**. Si tratta di un metodo innovativo di coltivazione in cui viene seminato un miscuglio di grani nato originariamente in Siria e in Libano all'interno del progetto ICARDA (<https://www.aziendapasserini.it/popolazione-evolutiva>). In campo, le varietà si incrociano e si adattano al terreno e al clima resistendo naturalmente a malattie, insetti e infestanti senza la necessità di introdurre pesticidi e concimi chimici. La popolazione iniziale di grani si seleziona naturalmente e si evolve nel corso degli anni, adattandosi al luogo in cui è coltivata. Avremo quindi un pane fatto con un grano che preserva la biodiversità, espressione delle diverse annate e del territorio da cui proviene.

Per approfondire:

<https://www.aziendapasserini.it/popolazione-evolutiva>),
https://www.youtube.com/watch?v=RZxw_qLgHPE&t=63s

Per info:

tel: 0577 226864

ilpanedellorto@gmail.com

Andrea cell: 370 3245426

Segui il progetto Pane dell'Orto su Instagram e Facebook @ortomangione