



# PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna

## Il pane fresco trentino

Il pane è forse il primo esperimento di elaborazione e trasformazione di prodotti agricoli nella storia dell'umanità. Fare il pane è un'arte che esiste quindi da millenni e che si è evoluta nei territori secondo tradizioni che contribuiscono a rendere uniche le singole realtà, al punto da essere parte integrante della cultura locale e popolare.

In Trentino la produzione di pane fresco si lega anche al tema dell'agricoltura di montagna che nel tempo ha influenzato il paesaggio e le tipologie di prodotto consumate.

Le tipologie di pane fresco trentino – promosse dalla Provincia autonoma di Trento e dall'Associazione Panificatori della provincia di Trento – vanno incontro alle nuove tendenze nell'alimentazione, ad una maggiore attenzione agli aspetti salutistici del consumo quotidiano del pane fresco e a una nuova sensibilità nei confronti della sostenibilità del prodotto da parte del consumatore. Anche il ritorno alla coltivazione di cereali in Trentino fa parte di questo rinnovato impegno per la valorizzazione di un pane ancora più legato al territorio trentino.

Per informazioni:

**Associazione Panificatori della provincia di Trento**

Tel. 0461 880442 – [aspan@unione.tn.it](mailto:aspan@unione.tn.it) – [www.unione.tn.it/aspan](http://www.unione.tn.it/aspan)

Facebook e Instagram @aspantrento - LinkedIn



## PANTRENTINO

La ricetta nasce grazie all'impegno e alla passione dei Maestri Panificatori trentini in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca di Rovereto. La farina semi integrale utilizzata è ottenuta da grano trentino macinato a pietra per conservare tutte le parti nobili del chicco. Si prevede anche l'utilizzo di LIEVITO MADRE, che conferisce aromi e profumi caratteristici dei prodotti a lievitazione naturale.

### PANTRENTINO CON LIEVITO DI BIRRA

#### INGREDIENTI

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

### PANTRENTINO CON LIEVITAZIONE NATURALE

#### INGREDIENTI

farina di grano tenero trentino tipo 1 o 2  
acqua, LIEVITO MADRE, sale

**Pantrentino**  
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TRENINO



**LA NUTRIZIONISTA CONSIGLIA\***  
*Le farine di frumento di tipo 1 e 2 sono farine semi-integrali, notevolmente ricche in vitamine, minerali, fibre ed altre sostanze fitochimiche utili alla nostra salute.*

## PANE DELLE DOLOMITI

Un pane dal gusto originale che rimanda alle sfumature di un tempo quando il pane era un alimento primario, fondamentale della dieta quotidiana. Si tratta di una tipologia di prodotto che i panettieri delle valli di Fiemme e Fassa hanno voluto dedicare ai Mondiali di Fiemme del 2013, tenuto conto dei suggerimenti dei dietisti e degli esperti di sicurezza alimentare.

### INGREDIENTI

miscela di cereali

farro integrale frantumato, farina di farro

farina di farro integrale, farina avena integrale

farina orzo integrale, farina segale tipo 0

biga con farina di frumento tipo 1

farina di frumento tipo 1 o 2

grano saraceno spezzato, acqua, patate, lievito di birra o

lievito madre, sale



**PANE DELLE  
DOLOMITI**

**LA NUTRIZIONISTA CONSIGLIA\***  
*Variare i cereali e più in generale i cibi di cui ci nutriamo ci garantisce una migliore soddisfazione dei fabbisogni nutrizionali, riduce il rischio di carenze e aumenta il piacere generato dal mangiare.*



## PANE DI SEGALE

La segale è il tipico cereale di montagna che si adatta bene ai climi rigidi, da sempre utilizzato nella cucina contadina nell'area alpina. Dal punto di vista nutrizionale la segale è molto energetica e ricca di sostanze e di elementi essenziali molto importanti per l'organismo.

Il gusto è leggermente acidulo, la mollica è morbida, di colore tendente al grigio, con alveolatura intensa.

La crosta è croccante, dorata e speziata, senza sentori di lievito.



### INGREDIENTI

biga

farina di segale tipo 1

farina tipo 1 grano tenero

acqua, lievito di birra

estratto di malto, sale

spezie: cumino e/o finocchio e/o anice

**LA NUTRIZIONISTA CONSIGLIA\***  
La biga è una lunga pre-fermentazione dell'impasto, fatta con il lievito di birra. Questo processo porta ad una maggiore digeribilità del pane e lo arricchisce di fattori nutritivi molto utili per la salute.

## PANE AL MAIS

Pane ottenuto da farina di frumento con aggiunta di farina di mais nostrano di Storo e/o mais spin di Caldonazzo.

Il gusto ricorda naturalmente la polenta, il colore della mollica è leggermente grigio/giallo, la crosta croccante e dorata.

### PANE AL MAIS CON LIEVITO DI BIRRA

#### INGREDIENTI

biga con farina di frumento tipo 1

farina di frumento tipo 1

farina di mais

acqua, lievito di birra

olio extravergine di oliva, sale

estratto di malto e/o farina di cereali maltati

### PANE AL MAIS CON LIEVITAZIONE NATURALE

#### INGREDIENTI

farina di frumento tipo 1

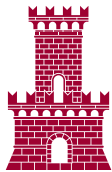
farina di mais

acqua, lievito madre

olio extravergine di oliva, sale



**LA NUTRIZIONISTA CONSIGLIA\***  
*La lievitazione con pasta madre (o lievito madre) conferisce al pane delle preziose proprietà probiotiche, eccezionali per la salute, inoltre favorisce la digeribilità e la conservazione del pane.*



PALAZZO  
ROCCABRUNA  
ENOTECA PROVINCIALE  
DEL TRENTO

*Vino, cultura, territorio*

Palazzo Roccabruna, splendida dimora cinquecentesca nel cuore della città di Trento, è la sede dell'Enoteca provinciale del Trentino. Il palazzo è stato scelto dalla Camera di Commercio di Trento quale spazio ideale per valorizzare e promuovere l'ingente patrimonio enogastronomico locale. Fra stucchi, affreschi ed eleganti soffitti lignei i vini trentini, la grappa e i distillati, i formaggi, i salumi, il pane, la frutta, l'olio extravergine del Garda trentino e tante altre specialità trovano occasione per proporsi ad appassionati e professionisti. **L'Enoteca è aperta ogni giovedì, venerdì e sabato dalle 17.00 alle 22.00** e nei fine settimana animati dagli eventi promozionali.





**PALAZZO  
ROCCABRUNA**  
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO

**Palazzo Roccabruna**

38122 Trento – Via S. Trinità, 24

Tel. 0461 887101

I nostri orari di apertura: giovedì, venerdì e sabato  
dalle 17.00 alle 22.00

I nostri siti internet:  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)  
[www.accademiadimpresa.it](http://www.accademiadimpresa.it)

