



Per informazioni:  
Associazione Panificatori della provincia di Trento  
0461 880422 – [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



Per informazioni:  
Palazzo Roccabruna  
0461 887101 – [promozione@tn.camcom.it](mailto:promozione@tn.camcom.it)  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)



## PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna

### PANE FRESCO TUTTI I GIORNI E PER TUTTO IL GIORNO

In Trentino operano molti fornai; questo vuole dire che vicino a te molto probabilmente ce n'è uno di cui conosci nome e cognome, in altre parole l'esatta provenienza di ciò che mangi.

Quel panificatore, ogni giorno, ti fa trovare il "tuo" pane, vario per tipologia e gusto, ma sempre con la stessa caratteristica: la freschezza.

Freschezza che non può essere garantita dal pane precotto e surgelato di cui conosci il luogo della "seconda cottura" ma non la provenienza dell'impasto surgelato, e che molto spesso non è italiano.



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA  
DI TRENTO

# CARTA DEL PANE

### IL PROFUMO DELLA TRADIZIONE

L'arte della panificazione è un'attività che esiste da millenni. Nella nostra provincia le regole che riguardano la produzione del pane sono raccolte negli antichi statuti di Trento che risalgono fino all'anno 1183. Nel capitolo 131 del Libro II De' Sindaci, dello Statuto di Trento del 1714, veniva riportato che: "tutti i pistori (così venivano chiamati i fornai trentini) dovevano produrre il pane ben cotto e portarlo a compimento nel miglior modo possibile".

Negli anni il pane, con le sue tecniche e gli strumenti di lavorazione, si sono sviluppati, però il pane fresco trentino non ha mai smesso di essere frutto del lavoro manuale.

Con mani esperte, i panificatori trentini dosano gli ingredienti per caratterizzare il sapore, la consistenza, la croccantezza delle numerose tipologie di pane fresco.

Il lavoro dei fornai della Provincia di Trento è insostituibile e oggi, come ieri, essi sono impegnati ogni giorno per la salvaguardia delle caratteristiche di originalità, genuinità e tipicità del pane fresco trentino.

## 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

#### 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.*

PANTRENTINO

**Pantrentino**  
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TRENINO



## 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 DI SEGALE



## 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

#### 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 DELLE DOLOMITI

**PANE DELLE DOLOMITI**



## 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.*

PANE DI MAIS



\* a cura della dott.ssa Sara Filippi Plotegher