



# PROFUMO DI PANE TARENTINO

L'arte del buon pane di montagna

## PANTRENTINO

**Pantrentino**  
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TARENTINO

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.



**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 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.



**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 DELLE DOLOMITI

**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.



**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 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.



**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.

\* a cura della dott.ssa Sara Filippi Plotegher