



LA PAGNOTTA DELLA VALLE DEI LAGHI

Categoria prodotto

Peso/pz (valore medio)

Ingredienti

PANE molino

gr 165 / gr 500

Farina di GRANO tenero tipo "2" della Valle dei Laghi (macinata con il nostro molino), acqua, lievito madre (contiene GLUTINE), sale, lievito

Shelf-life (periodo di conservazione)

Consumare entro le 24 ore

Condizioni di conservazione:

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

Descrizione prodotto

La "pagnotta" è il nostro prodotto finale della filiera corta della Valle dei Laghi, un progetto nato nel 2012 con l'obiettivo di riportare la coltivazione del frumento nella nostra valle per la realizzazione di pane e altri prodotti "a chilometro 0".

"Filiera corta" del pane in Valle dei Laghi significa valorizzazione e sostenibilità del territorio, controllo diretto dei passaggi produttivi, **unicità del prodotto**.

Dopo le operazioni estive di raccolta, **riceviamo direttamente il grano dagli agricoltori di valle e lo maciniamo con il nostro molino a pietra**. Ne otteniamo una farina di tipo 2, ovvero una farina "semi-integrale" molto equilibrata poiché il germe (la parte nobile del chicco) e il cruschetto non vengono dispersi.

Come **prima esperienza in Trentino** che vede il pane protagonista del recupero della tradizione attraverso il coinvolgimento della comunità locale, la "pagnotta della Valle dei Laghi" ha ricevuto una "menzione speciale" dalla giuria del "Premio Artigiano 2015" della Provincia Autonoma di Trento.

Abbiamo voluto chiamarlo "pagnotta" per la sua forma tondeggiante, ma anche per evocare il passato in quanto gli antichi sapori e le procedure "di una volta" stanno alla base della filosofia produttiva che seguiamo nella sua realizzazione.

Partendo da una ricetta volutamente "povera", con una farina grezza di alta qualità e una lievitazione naturale, otteniamo un prodotto dal gusto e profumo inconfondibili, esaltati dalla cottura con forno a pietra. La colorazione della crosta, la morbidezza e compattezza della mollica sono caratteristiche derivanti proprio dalla farina utilizzata, poco raffinata e con bassa percentuale di glutine.

L'esame olfattivo rivela il profumo del cereale con un leggero accenno al tostato, particolarità che si sente anche al gusto con l'aggiunta di una vaga nota acidula