



LE CARATTERISTICHE DEL NOSTRO PANE

UN PANE CHE SI MANGIA DA SOLO

La **lievitazione naturale con pasta madre**, le **farine biologiche macinate a pietra** di produttori selezionati del territorio e la **lavorazione artigianale** 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 degli ultimi decenni. Infatti l'utilizzo di una farina semintegrale 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. 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.youtube.com/watch?v=RZxw_gLgHPE&t=63s

<https://www.aziendapasserini.it/popolazioneevolutiva>

L'azienda Passerini è stata la prima a fornirci le farine, agli albori del progetto, ma ora ci

serviamo da diverse altre aziende capostipite della coltivazione biologica dei grani antichi in Toscana e altri produttori bio. Le nostre farine vengono da:

PODERE RISTORO (Monteroni d'Arbia - Siena): Farina di farro, Sieve e Senatore Cappelli

AZ. AGRICOLA PASSERINI (Torrita di Siena - Siena): Farina di Popolazione evolutiva di grani teneri e Segale

AZ. AGRICOLA FLORIDDIA (Peccioli - Pisa): Farina di Grani teneri antichi

MULINO SOBRINO (La Morra - Cuneo): Farina Grani teneri tipo 2

Per altre informazioni:

Bottega di MondoMangione: 0577 226864

ilpanedellorto@gmail.com

Andrea cell: 370 3245426

<https://www.mondomangione.it/ilpanedellorto/>