

· P A R C O ·



A P U A N E

· P A R C O ·



A P U A N E

· P A R C O ·



A P U A N E

## La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane di Azzano

## La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane di Granturco Ottofile della Garfagnana

## La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane di Patate della Garfagnana



Realizzato in attuazione del Protocollo di Intesa relativo alla "Via dei Pani delle Apuane"



Realizzato in attuazione del Protocollo di Intesa relativo alla "Via dei Pani delle Apuane"



Realizzato in attuazione del Protocollo di Intesa relativo alla "Via dei Pani delle Apuane"

**Caratteristiche:** Pane prevalentemente cotto in forno a legna. Forma a pagnotta rotonda o allungata. Pezzatura: da 1 kg e da 1,5 kg. Colore della crosta nocciola. Colore della pasta tipico del pane semi integrale, leggermente più scuro della crosta. Pasta morbida ma compatta.

**Ingredienti:** farina di frumento tipo 00, farina di frumento integrale, patate lessate o fiocchi di patate, lievito di birra, sale.

Il **pane di patate** è usato come pane da tavola. Le grandi pagnotte, tagliate a fette, sono ottime abbinare ai salumi della Garfagnana, come il **Salame prosciuttato**, il **biroldo**, la **mondiola**.

#### **Alcuni Produttori:**

Panificio Ciro e Michele Bandini , Via Provinciale n. 11 Careggine Tel. 0583 661290

“Profumo di Pane”, Via Nicola Fabrizi n. 68, Castelnuovo Garfagnana, Tel. 0583 65075

Panificio Leonardo Bechelli, Via O. Dini n. 4/b Castelnuovo Garfagnana, Tel. 0583 62320

Panificio “Angela” , Via Garibaldi n. 12, Castelnuovo Garfagnana Tel. 0583 62656

Panificio Mino Canini, Frazione di Gramolazzo (LU), Tel. 0583 610066

Panificio Ginestri, Via del Bagno n. 5 Castelnuovo Garfagnana, Tel. 0583 62613

Panificio Mario Marini Fabbriche di Vallico (LU), Tel. 0583 761727

#### **Come arrivare a Castelnuovo Garfagnana**

Dalla Versilia per Seravezza, proseguire per Castelnuovo Garfagnana.

Da Lucca proseguire lungo la SS 12 fino a Borgo a Mozzano, quindi procedere lungo la SS 445.

*Foto, testi e grafica : Angela Ulivi e Franco Giangrandi*

**Caratteristiche:** pane di granturco. Forma rotonda (semisfera) del diametro di circa cm. 15 - 18. Pezzatura 400-500 gr. Crosta di colore giallo oro leggermente bronzato nella parte superiore, di consistenza morbida, senza tagli superficiali. La parte interna ha colore giallo intenso.

**Ingredienti:** farina di granturco otto file, farina bianca tipo 00, acqua, sale, pasta madre e lievito di birra.

Il Mais “Ottofile” è una antica varietà di mais , a rischio di erosione genetica, coltivato ancora oggi in Garfagnana. Viene raccolto e fatto essiccare al sole e, raggiunta la giusta essiccazione, macinato in mulini a pietra.

Il **pane di granturco ottofile della Garfagnana** si presta ad essere tostato e utilizzato come base di crostini abbinati a salumi e formaggi. Tra i salumi si consiglia la **Testa in Cassetta** e tra i formaggi il **Pecorino della Garfagnana**, inseriti nell’elenco dei “Prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana”.

#### **Alcuni Produttori:**

Profumo di Pane”, Via Nicola Fabrizi n. 68 , Castelnuovo Garfagnana, Tel. 0583 65075

Panificio “Angela” , Via Garibaldi n. 12, Castelnuovo Garfagnana Tel. 0583 62656

Il pane di granturco ottofile viene prodotto solo in alcuni giorni della settimana.

#### **Come arrivare a Castelnuovo Garfagnana**

Dalla Versilia per Seravezza, proseguire per Castelnuovo Garfagnana.

Da Lucca proseguire lungo la SS 12 fino a Borgo a Mozzano, quindi procedere lungo la SS 445.

*Foto, testi e grafica : Angela Ulivi e Franco Giangrandi*

**Caratteristiche:** Pane bianco cotto in forno a legna. Forma a filone e pagnotta. Pezzatura filone 500 gr, pagnotta piccola 300-400 gr, pagnotta grande 1,2 kg. Crosta: colore nocciola, spessa e croccante. Parte interna colore bianco, soffice, umida.

**Ingredienti:** Farina di grano tipo 0, acqua, sale, lievito di birra. La farina è ottenuta dalla molitura del grano in mulini a pietra.

Il **pane di Azzano** è un pane da tavola, indicato anche per bruschette con funghi o abbinato a salumi prodotti in zona, come la **soppressata** e il **tizzone di Giustagnana**, la **mortadella nostrale di Cardoso** e il **lardo di Camaione**, salumi dell’antica tradizione della Versilia Storica.

#### **Produttori:**

Il pane di Azzano è prodotto tutti i giorni dal panificio Riccardo Folini di Azzano di Seravezza, venduto in loco ad Azzano e presso il negozio “ Il pane di Azzano dal 1923” a Querceta di Seravezza, via Aurelia n. 1043. Tel. 0584 773377

Questo prodotto è possibile trovarlo anche nei negozi di alimentari di Lucca, Massa e Carrara.

#### **Come arrivare ad Azzano**

Autostrada A 12, uscita Versilia, seguire indicazioni per Seravezza e quindi per Azzano.

*Foto, testi e grafica : Angela Ulivi e Franco Giangrandi*