

· 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 Po

La Via dei Pani delle Apuane



Il pane di Agnino

La Via dei Pani delle Apuane



Marocca di Casola



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 di castagne cotto a legna. Forma rotonda, diametro circa 15 cm. Pezzatura di 500 gr. Crosta liscia, di colore marrone scuro. Parte interna colore marrone più chiaro della crosta, pasta compatta e morbida. Profumo deciso di farina di castagne. Sapore semidolce.

Ingredienti: Farina bianca tipo 00, farina di castagne, patate a pasta bianca, lievito madre, lievito di birra, sale, latte intero.

La Marocca di Casola è buonissima mangiata tal quale ma è deliziosa anche abbinata a sapori dolci o salati. Ottima con ricotta e **miele di castagno D.O.P. della Lunigiana**.

Altro abbinamento consigliato è quello con **mortadella della Lunigiana, spalla cotta di Filattiera, lardo di Colonnata e pecorino della Lunigiana**.

Alcuni Produttori:

Panificio "La Marocca di Casola" di Fabio Bertolucci Frazione Casciana—Casola (MS) tel. 340 6899209

La Marocca di Casola è prodotta quattro giorni la settimana. E' venduta in loco e presso alcuni negozi di alimentari di Massa, Carrara, La Spezia e Versilia.

Come arrivare a Casola

Autostrada A 15 La Spezia – Parma, uscita di Aulla. Proseguire sulla SS 63 direzione Fivizzano e seguire indicazioni per Equi Terme e quindi per Casola.

Caratteristiche: pane cotto a legna, di forma rotonda, e pezzatura di circa 800 gr. La crosta è di colore nocciola scuro morbida, la parte interna ha colore marrone chiaro.

Ingredienti: farina bianca tipo 0, una manciata di farina integrale tipo 1, acqua, sale, pasta madre e lievito di birra.

Il **pane di Agnino** è un pane da tavola. E' ottimo abbinato a salumi e formaggi. Tra i salumi prodotti in zona oltre alle mortadelle e ai salami nostrali, si consiglia il **filetto della Lunigiana** e la **spalla cotta di Filattiera**. Tra i formaggi la **caciotta** e il **pecorino della Lunigiana**. Sono tutti prodotti iscritti nell'elenco delle produzioni agroalimentari tradizionali della Toscana.

Tagliato sottile e tostato è ottimo per la zuppa con i fagioli di Bigliolo.

Alcuni Produttori:

Panificio Grandetti ad Agnino tel. 0585 984091

Panificio Santini ad Agnino tel. 0585 984034

Il pane di Agnino è prodotto tutti i giorni e venduto direttamente nei due panifici di Agnino. Viene commercializzato anche presso negozi di Fivizzano e di Aulla.

Come arrivare ad Agnino

Autostrada A 15 La Spezia – Parma, uscita di Aulla. Proseguire su SS n. 63, direzione Fivizzano, seguire indicazioni per Posara, fino ad incontrare quelle per Agnino.

Foto, testi e grafica Angela Ulivi e Franco Giangrandi

Caratteristiche: pane cotto a legna, di forma rotondeggiante, con pezzatura di circa 800 gr. Crosta di colore nocciola scuro, consistenza morbida; la parte interna ha il colore tipico del semi integrale, si presenta compatta ma soffice. Ha intenso profumo di cereali.

Ingredienti: farina bianca tipo 0, farina integrale tipo 1, acqua, sale, pasta madre e lievito di birra.

Il **pane di PO** è sostanzialmente un pane da tavola. Lo si può gustare con salumi e formaggi lunigianesi come la **spalla cotta di Filattiera** o la **caciotta della Lunigiana**. Entrambi i prodotti sono inseriti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana.

Tagliato sottile e tostato è ottimo come base per crostini di **funghi della Lunigiana** e per accompagnare la zuppa di **cipolle di Treschietto**.

Alcuni Produttori:

Panificio "Il Forno a legna di Po" di Fiorini Eva Loc. Uglianfreddo - Fivizzano. Tel. 0585 949456

Il pane di Po è prodotto tutti i giorni e venduto direttamente nel panificio di Uglianfreddo.

Viene commercializzato anche presso negozi di Fivizzano e di Aulla

Come arrivare a Po

Autostrada A 15 La Spezia – Parma, uscita di Aulla. Proseguire su SS n. 63, direzione Passo del Cerreto, a circa 4 km da Fivizzano prendere il bivio per Uglianfreddo.

Foto, testi e grafica: Angela Ulivi e Franco Giangrandi