

• 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 Patate
dell'Alta Versilia

La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane di Neccio
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"

Caratteristiche: il pane di Neccio della Garfagnana è prodotto in due forme, rotonda (semisfera) e a filetto. La pezzatura è di 400-500 gr. La crosta è liscia, morbida, di colore marrone scuro. La pasta ha colore leggermente più chiaro della crosta, è morbida, compatta, con intenso profumo di castagne.

Ingredienti: farina di frumento tipo 00, farina di castagne (Neccio della Garfagnana), lievito di birra, pasta madre, acqua, sale.

Il pane di Neccio della Garfagnana si presta bene ad abbinamenti con salumi come **lardo, biroldo e testa in cassetta** e con i formaggi quali il **pecorino della Garfagnana**.

Ottimo anche con il **miele della Garfagnana**.

Alcuni Produttori:

Panetteria "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 Neccio della Garfagnana è prodotto 3 volte la settimana e venduto direttamente in zona.

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.

Caratteristiche: Pane cotto prevalentemente in forno a legna. Di forma a pagnotta rotonda del diametro di 30 cm circa. Pezzatura 1,5 kg. Crosta di colore scuro, croccante. Pasta dal colore giallo chiaro, soffice, umida. Profumo più delicato rispetto al pane di solo frumento. Lieve aroma di legna.

Ingredienti: farina di grano tipo 2, fiocchi di patate, acqua, sale, lievito di birra. La farina è ottenuta dalla molitura del grano in mulini a pietra.

Il **pane di patate** è utilizzato come un pane da tavola. La presenza tra gli ingredienti delle patate lo rendono morbido per più giorni, senza perdere il particolare sapore.

Le grandi pagnotte, sono ottime abbinate ai salumi dell'Alta Versilia, quali la **mortadella di Camaione**, il **tizzone e la soppressata di Giustagnana** e il **lardo di Camaione**.

Il pane di patate dell'Alta Versilia è prodotto tutti i giorni.

Alcuni Produttori:

Panificio Folini, via Aurelia 1043 Querceta Tel. 0584 773377

Panificio Lazzeri, Via Provinciale Pontestazzemese Tel. 0584 777194

Panificio Andrea D'Angiolo, Via Corrado del Greco n. 8 Seravezza Tel. 0584 757233

Come arrivare in Alta Versilia

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