

· P A R C O ·



A P U A N E

La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane di Signano



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

· P A R C O ·



A P U A N E

La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane Marocco di Montignoso



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

· P A R C O ·



A P U A N E

La Via dei Pani delle Apuane



Il Pane di Vinca



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

Caratteristiche: pane bianco o integrale cotto a legna o in forno elettrico. A forma di grande pagnotta rotonda o ellissoidale, pezzatura 2,7–3 kg. Colore della crosta castano scuro.

Ingredienti: farina di frumento tipo 0 o farina di frumento tipo 1, Lievito di birra, pasta madre, acqua, sale.

Il **pane di Vinca** è un buon pane da tavola, di ottima conservazione. Le fette di pane abbrustolite, farcite con fette di **lardo di Colonnata** e fette sottili di pomodoro, rappresentano un alimento semplice e gustoso, specialmente se accompagnate da un buon bicchiere di vino **Candia Doc dei Colli Apuani**.

Alcuni Produttori:

Panificio Andreina Quartieri, Via Grotta Mazzante n. 7 Vinca Tel. 0585 949900
Panificio Franco Achilli, Via Tedesca n. 1 Vinca Tel. 0585 949910
Panificio Adriano Mariani e Nello Quartieri, Via Nuova n. 25 Vinca Tel. 0585 949940

Il pane di Vinca è prodotto tutti i giorni e venduto direttamente nei panifici di Vinca. E' possibile trovarlo anche in alcuni negozi di alimentari, nelle città di Massa, Carrara e La Spezia.

Come arrivare a Vinca

Autostrada A 15 La Spezia – Parma, uscita di Aulla. Seguire indicazioni per Equi Terme fino a località Monzone e quindi per Vinca.

Foto, testi e grafica : Angela Ulivi e Franco Giangrandi

Caratteristiche: pane misto di farina di grano e mais, dal sapore piccante, gradevole profumo di aglio, piante aromatiche e olive. Il pane è di piccole dimensioni (diametro di 20–22 cm), rotondo, a crosta liscia e scura. La parte interna è di un bel colore giallo oro.

Ingredienti:

farina di granturco, farina di frumento, olive nere con il nocciolo, peperoncino, aglio, salvia, rosmarino, lievito di birra e tanto olio extra vergine di oliva.

Il **pane Marocco** è un delizioso pane da antipasto. Si consiglia di assaporarlo da solo, accompagnandolo con vino di **Candia Doc dei Colli Apuani**. Ottimo l'abbinamento con i **bocconcini di prosciutto di Montignoso**, piccola salsiccia buona da mangiare cruda e con il locale **biroldo**.

Alcuni Produttori:

Panificio di Travosi Giuseppe Via Roma 71 Montignoso Tel. 0585 349382
Panificio Del Freo viale Marina 38 Montignoso Tel. 0585 309256
Panificio Martinelli Domenico Via Roma Montignoso Tel. 0585 319943

Il pane Marocco di Montignoso è prodotto due giorni la settimana, il martedì e il venerdì e commercializzato presso i panifici produttori e in alcuni negozi nel Comune di Massa.

Come arrivare a Montignoso

Autostrada A12, uscita Massa, seguire le indicazioni per Montignoso.

Foto, testi e grafica : Angela Ulivi e Franco Giangrandi

Caratteristiche: pane semi integrale cotto a legna. Forma rotondeggiante, pezzatura 800–900 gr. Crosta color nocciola, superficie liscia e intenso profumo di frumento.

Ingredienti: Farina di grano tipo 0, Farina di grano integrale , lievito di birra, lievito madre , acqua , sale .

Il **pane di Signano** è un pane da tavola dal sapore deciso che bene si sposa con i salumi prodotti in Lunigiana, per esempio con il **Filetto della Lunigiana**, di aspetto simile a quello della coppa, con sapore delicato e profumo speziato.

Alcuni Produttori:

Panificio Traversi Nello
Fraz. di Signano - Fivizzano. Tel. 0585 92216

Il pane di Signano è prodotto tutti i giorni e venduto direttamente nel panificio di produzione. E' possibile trovarlo anche nei negozi di alimentari del Comune di Fivizzano.

Come arrivare a Signano

Autostrada A 15 La Spezia – Parma, uscita di Aulla. Seguire indicazioni per Fivizzano, e da qui, proseguire lungo la S.S. 63 per circa 4 km. Fino all'indicazione sulla sinistra per Signano.

Foto, testi e grafica : Angela Ulivi e Franco Giangrandi