

Pane preparato con i Grani Antichi

Il pane che serviamo preparato per noi dal forno “**Piazzetti**” di Borgo San Lorenzo, che utilizza farine di grani antichi coltivati e lavorati nel territorio.

La lievitazione è lunga esclusiva con **lievito madre**.

La cottura è in **forno a legna**.

I cosiddetti “grani antichi” sono delle varietà di grano che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell’uomo per aumentarne la resa.

Fino alla prima metà del 1900 ogni territorio aveva la sua varietà di grano che si era adattata alle caratteristiche climatiche, morfologiche e idrogeologiche del territorio stesso. Questo a differenza dei grani moderni che di fatto sono poche varietà coltivate ovunque con l’aiuto di fertilizzanti, diserbanti e l’uso di irrigazione.

