

## Cos'è la pasta madre?

La pasta madre, detta anche lievito naturale, si ottiene impastando acqua e farina biologica di tipo integrale e lasciando riposare l'impasto a 19/20° per una settimana, rinfrescandolo ogni giorno con acqua e farina in quantità variabili.

Il pane a lievitazione naturale offre numerosi vantaggi organolettici e nutrizionali rispetto al pane comune, tra cui sapore e profumo ineguagliabili, elevati valori nutritivi, alto contenuto di fibre, ridotto indice glicemico, facile digeribilità, lunga conservazione.

La pasta madre conserva intatto tutto il sapore della tradizione!



© formulaadvit

PANE MADRE®  
PROFUMO DI TRADIZIONE

Via Reano 16, 10090 - Buttigliera Alta (TO)  
t. 011 933 88 72 - m. 335 653 42 78  
info@panemadre.it - www.panemadre.it



PANE MADRE®  
PROFUMO DI TRADIZIONE

**Laboratorio di panificazione naturale**  
Produzione e vendita



## Pane Madre: profumo di tradizione.

*“Tuo padre sopravvisse alla guerra facendo il pane, in montagna, nel forno di una borgata alpina”: queste le parole con cui un amico di mio padre, poco dopo la sua scomparsa, mi raccontò qualcosa che ancora non sapevo di lui. Quando visitai quel forno capii, in un istante, che avrei dovuto fare il pane in quello stesso luogo.*

*Ho studiato a lungo il pane, l'ho sperimentato, ho girato il mondo alla ricerca delle grandi farine, dei grandi lieviti madre. Ho iniziato a insegnare i segreti del pane agli altri per coinvolgerli nella mia passione. Sono diventato apprezzato insegnante e sono stato io stesso allievo di grandi maestri. Ora, insieme alla mia famiglia, ho fondato Pane Madre con il desiderio di ritrovare e condividere i profumi scomparsi del pane e farli tornare quotidianità.*

Ritroviamo insieme il gusto e i profumi della tradizione!

### **Marco Giaccone**

fondatore di Pane Madre

## Il Laboratorio.

Il nostro Laboratorio impiega solo pasta madre per offrire tutta la qualità dei veri prodotti da forno artigianali.

Le farine biologiche provenienti da molitura con macinazione a pietra e la lievitazione naturale garantiscono pane e pasticceria genuina, proprio come una volta.

- ✓ Pani di cereali vari
- ✓ Pani con farine integrali e BIO
- ✓ Pani speciali al farro, segale, frumento Khorasan
- ✓ Pani integrati con semi, fiocchi di cereali e grano saraceno
- ✓ Grissineria stirata a mano
- ✓ Focacceria ligure
- ✓ Pasticceria da forno della tradizione italiana
- ✓ Panettoni e Colombe a lievitazione naturale



## A lezione di panificazione.

Sempre più persone ricercano un'alimentazione naturale, genuina, sana, anche producendo in casa pane e prodotti da forno: per questo Pane Madre organizza in sede corsi per gruppi e singole persone tenuti da esperti panificatori.

Durante i corsi gli allievi mettono letteralmente le mani in pasta, imparando i segreti dei prodotti da forno di qualità e assaggiando i pani e i dolci realizzati durante le lezioni, affinando così il proprio gusto per i sapori artigianali.

Pane Madre organizza inoltre visite guidate di gruppo al Laboratorio, con spiegazione del processo di produzione.

