

IL MANIFESTO DEL PANE SLOW

Il pane è molto più di un alimento: è un'autentica espressione del territorio, un simbolo di connessione tra la cultura, la biodiversità del grano e le tradizioni agricole locali. Ogni terreno ha il suo grano, ogni popolo il suo pane, che riflette le peculiarità di luoghi e di comunità.

Il pane Slow rappresenta il culmine di un processo che si sviluppa nel corso dell'anno, perpetuandosi nel tempo e garantendo il benessere complessivo di tutta la filiera produttiva. Questo percorso inizia nel suolo, prosegue con la scelta del seme, la raccolta, la molitura del grano, l'impasto e culmina nella cottura del pane. Ogni fase di questo processo è intrisa di rispetto per la terra e per il territorio.

Il pane Slow si fonda su questi principi:



Qualità del prodotto: il pane Slow è realizzato con pasta acida lievitata - evitando l'uso di agenti lievitanti chimici - acqua e farine integrali o semi-integrali, per un prodotto genuino che conservi tutte le proprietà nutrizionali e i sapori autentici.



Agroecologia: promuoviamo metodi di coltivazione e gestione dei terreni che rispettino l'ambiente e favoriscano la biodiversità, impiegando grani tradizionali locali che arricchiscono il patrimonio agricolo.



Giusta remunerazione: crediamo nella valorizzazione del lavoro di tutti gli attori della filiera, agricoltori, mugnai, panettieri. È essenziale garantire loro la giusta remunerazione, riconoscendo l'impegno e la passione di chi produce il nostro pane.



Un patrimonio da trasmettere: il pane Slow ha la missione di tramandare l'arte della panificazione locale alle nuove generazioni. Vogliamo far conoscere le forme, i colori e i profumi che raccontano storie e tradizioni di un'arte antica e preziosa, ma anche le molte ricette regionali che hanno il pane come ingrediente, soluzioni semplici, economiche ed equilibrate dal punto di vista nutrizionale, che vanno nella direzione di una cucina senza spreco.



Una ricchezza da condividere: promuoviamo lo scambio di lieviti e la condivisione di conoscenze tra i diversi componenti della rete, creando una comunità di appassionati che valorizza il pane come simbolo di identità culturale, di socialità e di sostenibilità.

INSIEME, PER UN FUTURO PIÙ GUSTOSO E SOSTENIBILE!

