

Un pane di qualità

Scritto da Administrator

(...) Una tradizione dimenticata, quella del pane, da decenni di diete che lo hanno demonizzato e da una produzione industriale che lo ha svilito, togliendo sapori, odori, ma soprattutto identità. Un cibo povero diventato negli anni del benessere privo di appeal, nell' epoca delle magre una minaccia, vittima di una crisi costante che però ora sembra finita. Gli italiani preferiscono sempre più pane fresco e l' odore del forno, hanno successo tutte le iniziative in cui si torna alle origini, si apprezza quello fatto con farina di qualità e lievito madre, tanto che il buon pane è considerato dai panettieri un nuovo business.(...)

L'articolo:

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2009/11/04/troppi-lieviti-poca-arte-arri-va-una-task.html>

Informazioni di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Pane>

http://it.wikipedia.org/wiki/Lievito_naturale

Pani DOP italiani:

<http://www.panedialtamura.net/>

Pani IGP italiani:

http://it.wikipedia.org/wiki/Coppia_Ferrarese

http://it.wikipedia.org/wiki/Pane_Casareccio_di_Genzano

Un pane di qualità

Scritto da Administrator

<http://www.consorziopanedimatera.com/>