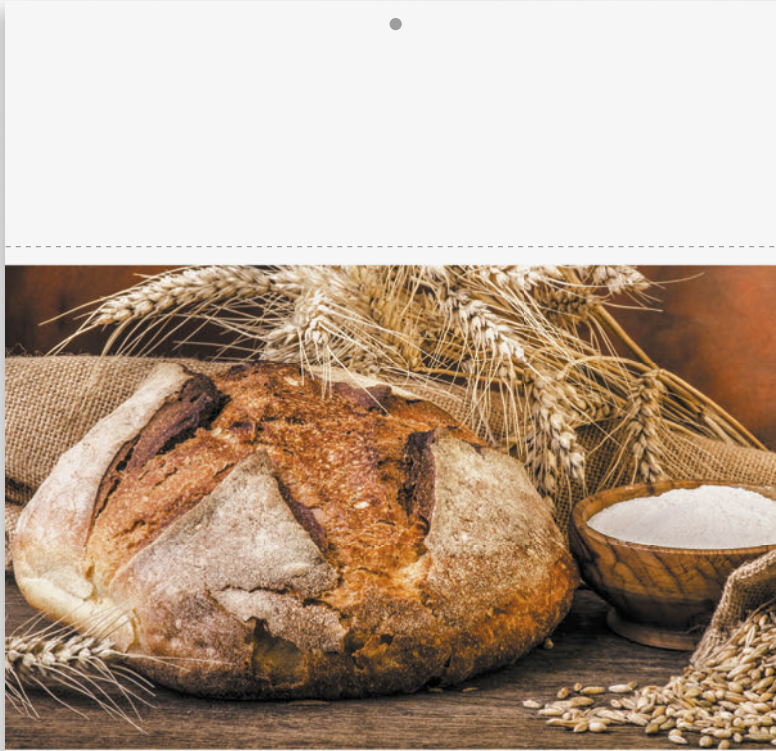


PA138 Pane e pasta

formato
29x47 cm ca

Festività
Internazionali



1 Lunedì Maria Madre di Dio - Capodanno	17 Mercoledì s. Antonio abate
2 Martedì s. Basilio e Gregorio	18 Giovedì s. Liberata
3 Mercoledì s. Giovanni	19 Venerdì s. Maria
4 Giovedì s. Ernesto e Carlo	20 Sabato s. Sebastiano e Fabiano
5 Venerdì s. Andrea	21 Domenica s. Agnese
6 Sabato Eufemia d'Als.	22 Lunedì s. Agostino
7 Domenica Battista di Casal	23 Martedì s. Eusebio
8 Lunedì s. Massimiliano	24 Mercoledì s. Francesco di Sales
9 Martedì s. Giuliano	25 Giovedì Conversione di s. Paolo
10 Mercoledì s. Albo	26 Venerdì s. Teodoro
11 Giovedì s. Ignazio	27 Sabato s. Angelo Martiri
12 Venerdì s. Cesario	28 Domenica s. Tommaso d'Aquino
13 Sabato s. Basilio	29 Lunedì s. Costantino
14 Domenica s. Felice	30 Martedì s. Martina
15 Lunedì s. Maurizio	31 Mercoledì s. Giovanni Battista
16 Martedì s. Maria	

GENNAIO 2024

DICEMBRE 2023
L M M G V S D
1 2 3
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30 31

Capricorno 22/11 - 20/1

FEBBRAIO 2024
L M M G V S D
1 2 3 4
5 6 7 8 9 10 11
12 13 14 15 16 17 18
19 20 21 22 23 24 25
26 27 28 29

Retrostampato

Il pane in Italia: tutti i tipi e le diverse preparazioni

L'importanza del pane nella nostra alimentazione è spesso sottovalutata, ma in realtà questo alimento prezioso è fonte di fibre e carboidrati importanti. Ma quali sono i tipi di pane più famosi che si preparano in Italia?

Pane carasau è un pane tipico sardo, singolare perché è composto di sfoglie molto sottili e croccanti, preparato con farina di grano duro, si presta a tante preparazioni e ricette. Inoltre, viene anche chiamato carta musica per la straordinaria somiglianza con le pergamene sulle quali un tempo venivano composte le musiche sacre.

Pane di Matera si ottiene da un antico sistema di lavorazione iniziato prima che finisce il Regno di Napoli e si caratterizza per l'utilizzo esclusivo di semola di grano duro. Ha una crosta sottilissima che ricopre un interno soffice; la mollica di colore giallo è famosa per la sua porosità e per il sapore caratteristico.

Pane di Altamura è lo di questo pane furono deontate nel secolo XVIII. Era un prodotto importantissimo per l'alimentazione contadina perché si conservava per molti giorni, grazie alla farina cotta secca e alla ridotta umidità della mollica. Visto che era proibito l'utilizzo di forni domestici, le donne lo cuociano nei forni pubblici e per riconoscimento incidono il nome sulla crosta.

Il pane delle regioni

Abruzzo: Pane Aquilano
Basilicata: Pane di Cuddura
Calabria: Pitta
Campania: Pane casone
Emilia Romagna: Cappelletto
Friuli Venezia Giulia: Bigo
Lazio: Crusta romana
Liguria: Carapina
Lombardia: Mulinello
Marche: Cascio

Piemonte: Ortolino
Puglia: Pane di Altamura
Molise: Pane spigno
Sardinia: Pane carasau
Sicilia: Cuccidati e carozza
Toscana: Marone
Trentino Alto Adige: Pane di popovino
Umbria: Buongiorno
Valle d'Aosta: Pane barbafora
Veneto: Anbruggia



PA138 Pane e pasta

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata



f.to calendario: 29x47 cm ca

f.to testata: 29x9 cm ca

100