

PaFa

Pane di Farro della
Garfagnana IGP

PaFa

Pane di Farro della
Garfagnana IGP



FOOD
M3CRO
TEAM

PaFa

Pane di Farro della Garfagnana IGP

Il progetto PaFa – Pane di Farro della Garfagnana IGP – nasce per affrontare le difficoltà legate alla panificazione con farina di farro, promuovendo l'elaborazione di nuove soluzioni agronomiche e tecnologiche.

Attraverso la sperimentazione sul campo e lo sviluppo di protocolli di trasformazione, il progetto mira a rendere il farro IGP della Garfagnana una materia prima più versatile e apprezzabile nella produzione di pane.

PaFa coinvolge attivamente imprese agricole, enti di ricerca e realtà specializzate nella fermentazione alimentare, con l'obiettivo di rafforzare la filiera locale e ampliare le opportunità di mercato per i produttori del territorio.

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2022—Progetto Regionale 8 “Sviluppo sostenibile in ambito rurale e agricoltura di qualità”—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto “Pane di Farro della Garfagnana IGP (PaFa)” CUP Artea: 1158247

Regione Toscana



PaFa

Pane di Farro della Garfagnana IGP

Il progetto ha l'obiettivo di realizzare un pane a prevalente composizione di farina di farro (IGP). Il pane ottenuto da sola farina di farro è spesso meno apprezzato rispetto a quello prodotto con frumenti tradizionalmente impiegati nella panificazione a causa della ridotta alveolatura e della maggiore compattezza della mollica.

Per rispondere a queste criticità, il progetto ha lavorato alla definizione di un protocollo agronomico e di trasformazione innovativo, finalizzato a migliorare le caratteristiche tecnologiche e sensoriali del pane per ottenere un prodotto di qualità in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori.

Ora tocca a te!

Potrai assaggiare due diversi pani, frutto delle attività di sperimentazione sviluppate nel corso dei due anni di progetto. Vota quello che ti piace di più!

	PANE A	PANE B
Farina di farro	50%	75%
Altre farine	mix grano	mix grano
Lievitazione	lievito madre + di birra	lievito madre
Sale	sì	sì
Impastamento	3 min	3 min
Riposo	30 min	60 min
Tempo lievitazione	3 h a 28°C	4h a 28°C
Cottura per 500gr.	220° C per 15 min + 190° C per 20 min	220° C per 15 min + 190° C per 20 min



Visita il sito
PaFa

Seguici sui nostri canali social



@progettoPaFa



@pafa_garfagnana

Pane

A

Pane

B