

# PANINI AI SETTE CEREALI



*ruralità  
mediterranea*

# PANINI AI SETTE CEREALI

Le sterminate distese del calatino, parte del cuore cerealicolo della Sicilia, coltivate a grano, farro e altri cereali, oggi sono certamente ridotte. Come le coltivazioni dei grani antichi *Tumminia*, *Russello*, *Margherito*, grani dismessi a favore di varietà più redditizie, che oggi vivono un momento di riscoperta. Il Panificio S. Giuseppe punta all'utilizzo di queste farine integrali, molite a pietra, perché i prodotti ottenuti siano salutarì oltre che buoni da mangiare. I *Panini ai Sette Cereali* sono stati pensati per offrire ai ragazzi, che da sempre preferiscono il panino al pane, un'alternativa sana e gustosa nello stesso tempo, con gli ingredienti semplici di un passato non troppo lontano. Dopo la lavorazione degli ingredienti, l'impasto si lascia riposare per una prima lievitazione, quindi viene suddiviso in pezzi e lasciato ancora lievitare. Infine capovolto, messo in teglia, e lasciato riposare ancora prima di andare in forno. Questa lunga lievitazione garantisce leggerezza al panino, nonostante la presenza di farine integrali che normalmente tenderebbero ad appesantire il prodotto. L'eccellente qualità delle materie prime scelte, unita alla passione e alla ricerca per le specialità del territorio, fanno del Panificio S. Giuseppe, un punto di riferimento importante per il binomio *pane e tradizione* della Sicilia orientale.

Nome

PANINI AI SETTE CEREALI

Periodo di produzione:

TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:

RAMACCA (CT)

Ingredienti:

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE 10%, FARINA DI RISO INTEGRALE 10%, FIOCCHI D'AVENA 10%, FARINA DI SEGALE 10%, SOIA INTEGRALE 10%, FARINA DI MAIS 10%, SEMI DI GIRASOLE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, ACQUA, ZUCCHERO, SALE, LIEVITO

Packaging:

PRODOTTO FRESCO. VENDUTO SINGOLARMENTE O A PESO

Rilasciato dal

GAL Kalat

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

*Il Presidente*

ALESSANDRA FOTI

*Alessandra Foti*

## IL RACCONTO



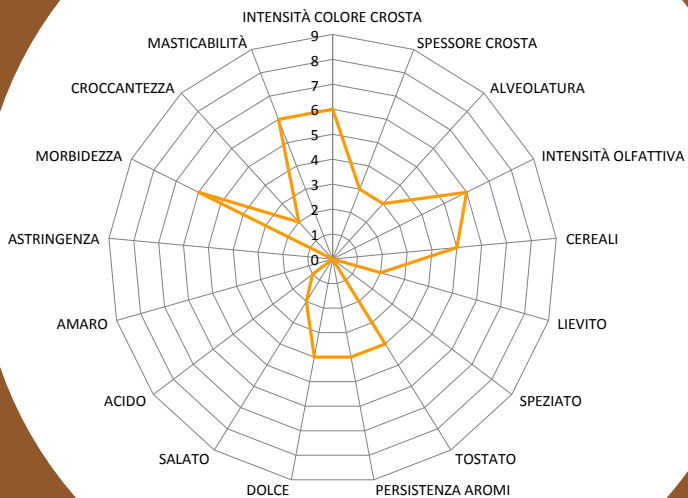
leri, come oggi, per mancanza di lavoro, si era costretti a emigrare in Paesi stranieri, lasciando la propria terra, la propria casa, i propri affetti.

Una separazione che costava lacrime e fatica, ma spesso inevitabile.

Zia Maria parte con la famiglia alle volte della Germania, ma non riesce ad ambientarsi, l'atmosfera grigia e fredda non si confà al suo temperamento allegro. Piuttosto che cadere in depressione, decide di tornare, e si arrangia facendo il pane in casa per i vicini. Si sparge sempre più la voce della bontà del pane di Zia Maria, impastato a mano, cotto nel forno a pietra, aumentando così la richiesta tanto da far rientrare i figli dalla Germania per darle una mano. Nasce così nel 1985 il *Panificio S. Giuseppe* consegnando il pane a domicilio, a privati prima e alle botteghe poi, oggi anche alla grande distribuzione locale.

Dopo trent'anni di attività, oggi il forno non è più alimentato a legna ma a gas, nel rispetto delle nuove norme, ma per preservare i profumi che la legna conferisce al pane, di tanto in tanto, si lasciano bruciare pezzi di legno d'arancia, il cui profumo, insieme a quello del pane, riempie naso, ricordi, sogni di un tempo passato, ma mai dimenticato.

# TELA DI RAGNO



# IL GUSTO

Il panino, dal colore dorato intenso tendente al bruno, mostra una crosta sottile tempestata di semi e al suo interno una compattezza avida di alveolatura.



L'intensità olfattiva percorre note spiccate di cereali misti e di tostato aromatico. Da lontano si aggregano sentori di lievito, ma senza eccedere.

Il gusto è dolce con interferenze appena accennate di salato e acido, in armonia tra loro.

La morbidezza è invitante, la masticabilità semplice e immediata, la persistenza aromatica nella media.

# TASTING

*The buns, golden in colour tending to brown, show a thin crust studded with seeds and inside a firmness scattered with bubbles.*

*The olfactory intensity moves along marked notes of mixed cereals and a toasty aroma. From afar, moderate hints of yeast join in.*

*The taste is sweet with a slight interference of salty and sour, in harmony with each other.*

*The softness is inviting, the chewiness simple and immediate, the aromatic persistence is average.*

# LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

## BETAGLUCANI ●

I betaglucani sono polisaccaridi naturalmente presenti in alimenti quali la crusca, l'avena ed i loro derivati. Il beneficio potenziale derivante dal consumo di cibi e di integratori ricchi in betaglucani riguarda la loro capacità di ridurre il rischio di patologie cardiovascolari e di rinforzare il sistema immunitario.

I betaglucani sono inoltre additati come sostanze in grado di abbassare elevati livelli di colesterolo LDL, facilitare la guarigione delle ferite, prevenire le infezioni e proteggere l'organismo dal cancro, anche quando il processo tumorale è già in atto.

Il pane è un prodotto ricco di betaglucani, in quello ai cereali inoltre l'apporto di fibra dietetica è notevolmente superiore a quello del pane bianco. Pur non essendo un elemento nutritivo, la fibra è importante per i suoi numerosi vantaggi in termini di salute, il più noto dei quali è l'agevolazione del transito intestinale. Non essendo solubile, la fibra contenuta nel pane garantisce un maggior effetto lassativo.



# LA GARANZIA



Nella produzione di panetteria e biscotteria tipica molti sono gli elementi per i quali il consumatore richiede di essere garantito: la qualità e la provenienza degli ingredienti, la tradizionalità di metodi e ricette, la stabilità, la sicurezza e l'igienicità delle preparazioni finali. Tale obbligo è ancora più stringente nei confronti della clientela commerciale, rappresentata dalla Distribuzione Organizzata e dagli altri punti vendita. A questo scopo il panificio S. Giuseppe utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna i propri addetti ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi, le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto di qualità. Ciò vale anche per le caratteristiche che più richiamano l'attenzione del consumatore, fra cui l'impiego di lievito naturale, per le quali valgono norme di sicurezza particolari. Ed inoltre, coerentemente con i nuovi obblighi imposti dall'Unione Europea, attraverso il "lotto di produzione" l'impresa riesce anche ad assicurare la "tracciabilità" dei singoli prodotti, rendendo agevolmente accessibili ai consumatori le informazioni sulle provenienze delle materie prime e consentendo il recupero, in tempi rapidi, dei prodotti eventualmente difettati.

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'azienda vende i propri prodotti presso il Panificio  
e attraverso i canali della GDO in Sicilia:  
Eurospin, Famila, Ard.

## **ALTRE INFORMAZIONI:**

Partecipa a Sagre locali

# IL PASSAPORTO

*Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»*

Per saperne di più  
[www.ilpassaportodelgusto.it](http://www.ilpassaportodelgusto.it)



**GAL**  
**KALAT**  
Scaud.



**Agenda**  
**Mediterranea**  
www.agendamediterranea.it

**Panificio S. Giuseppe**  
di Cutello Angela  
Via Catania, 25  
95040 Ramacca (CT)  
Cell + 39 339 3539304  
Email sarocusma@tiscali.it



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali  
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»<sup>®</sup>