

4 Marzo 2015

Dall'Aspan "Il Pane del Palma"

Anche l'Aspan ha aderito al "progetto Palma" omaggiando l'artista in occasione della mostra alla Gamec con una ricetta che utilizza la farina del territorio bergamasco e i prodotti locali



Anche l'Aspan, l'Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di

Bergamo, ha aderito al "progetto Palma" omaggiando l'artista in occasione della mostra alla Gamec con una ricetta che utilizza la farina del territorio bergamasco e i prodotti locali. Il Pane del Palma è realizzato in pezzatura da 400 grammi ed ha come ingredienti farina di grano tenero tipo 1 "QuiVicino" (ossia la farina prodotta con il grano coltivato in provincia di Bergamo grazie al progetto di filiera corta promosso dall'associazione stessa), farina integrale, farina di mais, acqua, latte in polvere, lievito e sale.

Si può trovare nei panifici associati che hanno scelto di partecipare all'iniziativa.