



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO



CATALOGO 2017





## IL PANE CORAGGIOSO: SOLO GRANI ANTICHI LOCALI E LIEVITO MADRE

### **I grani antichi sono stati una rivelazione.**

Da quando li abbiamo scoperti, studiati e conosciuti, è cambiato totalmente il nostro modo di concepire il mondo della panificazione. **Anticamente** è la concretizzazione di un'idea precisa e **controcorrente**, che come regola fondamentale ha l'esclusione di tutti quei cereali che l'uomo, l'industria e il mercato

hanno manipolato a favore della produttività, della redditività e di tutte quelle cose che convergono solo a chi vende. Crediamo che il nostro pane sia **un pane coraggioso**, che rinuncia alla facilità di lavorazione delle farine moderne e mette in primo piano la grande qualità delle materie prime che lo compongono, espressione reale di questi semi straordinari e delle terre che li hanno ospitati, unico veicolo per **un'alimentazione buona e giusta** anche nei confronti dell'ambiente.

*Damiano & Mirko*



## ANTICAMENTE: LA FILIERA CORTA, CONTROMANO E CORAGGIOSA DEI GRANI ANTICHI

Anticamente è un progetto ad ampio respiro, una vera e propria **filiera di produzione e lavorazione dei grani antichi** che abbiamo potuto costruire grazie alla collaborazione diretta con gli agricoltori che coltivano i nostri cereali (**Azienda Agricola De Faverei di Eraclea VE** e **Azienda Latifondo 63 di Meolo VE**) e il mulino a pietra dove questi cereali vengono trasformati in farine integrali e semintegrali (**Mulino Terre Vive di Rossano Veneto VI**). Alla fine della filiera ci sono i consumatori – tra cui i **Gruppi di acquisto pane (G.A.P.)** – ma anche gli esercenti (negozi, locali) che aderiscono al programma di affiliazione **Anticamente places**, proponendo i nostri lievitati o piatti realizzati con le nostre farine. Fulcro della filiera è ovviamente **Anticamente lab**, il laboratorio di panificazione con grani antichi e lievito madre di **Roncade TV** in cui vengono messi a punto e realizzati i prodotti della proposta **Anticamene food** e in cui in futuro si terranno **corsi di panificazione** e aggiornamento sul tema dei cereali antichi.

## RECUPERIAMO VARIETÀ DI CEREALI SCOMPARSE SOTTO LA PRESSIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.

Con la cosiddetta “Battaglia del grano” Mussolini chiuse le frontiere ai cereali provenienti dall'estero e impose agli agricoltori italiani di passare alle “sementi elette”, cioè quei frumenti che attraverso lo **studio genetico** e l'**ibridazione indotta** potevano garantire **maggiori produzioni**, sufficienti a soddisfare il fabbisogno nazionale senza l'ausilio delle importazioni. Purtroppo il passaggio da queste prime forme di miglioramento genetico “naturali” a metodologie più invadenti e “artificiali” fu breve, incentivato soprattutto dall'alto profitto che le nuove colture garantivano. A partire dagli anni '70 si comincia quindi a sfruttare il processo della **mutagenesi indotta**, che agendo attraverso la **radiazione con raggi gamma** del cobalto radioattivo sul DNA delle sementi, riesce ad aumentare ulteriormente le rese in campo e la presenza nel chicco di grano della proteina conosciuta come **glutine**, utile a facilitare il processo di panificazione ma responsabile, assieme alla scarsa qualità dei cereali e all'eccessiva raffinazione delle farine, di tante piaghe alimentari con cui oggi ci troviamo a

combattere o addirittura convivere. La diffusione di queste **sementi alterate** – che oggi identifichiamo con il nome di “grani moderni”, e di cui le multinazionali detengono tutte le royalties – è la responsabile della quasi totale scomparsa delle coltivazioni antiche.

## **BIOLOGICO OLTRE IL BIOLOGICO GRAZIE AL MISCUGLIO EVOLUTIVO.**

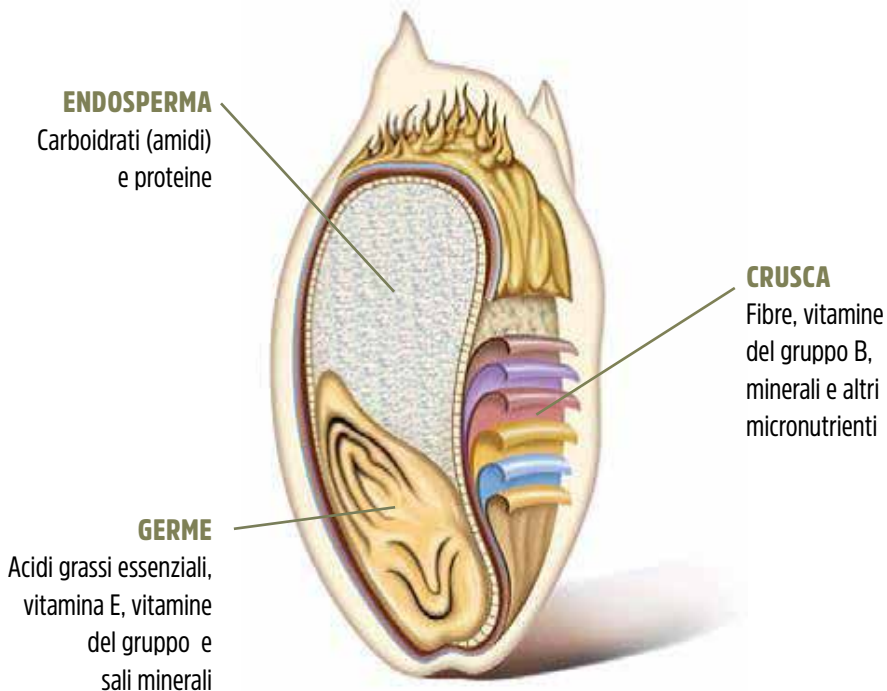
**Piave, Verna, Frassineto, Inallettabile, Ardito, Gentilrosso, Andriolo, Abbondanza, Khorasan** (guai a voi se lo chiamate Kamut!), **Saragolla, farro Monococco e Dicocco.**

Sono solo alcuni dei nomi strani ed evocativi delle varietà che usiamo e coltiviamo, e che ci teniamo a farvi conoscere. Nei campi della nostra filiera coltiviamo alcune varietà “in purezza”, tra cui il Piave – il “nostro” grano tenero, quello che copriva le campagne del trevigiano fino ai primi del ‘900 – e il farro Monococco – l’antenato del frumento, primo cereale ad essere domesticato dall’uomo circa 15000 anni fa – ed altre con **la tecnica del miscuglio**, ovvero tante varietà della stessa specie (per lo più di grano tenero) **mescolate e seminate nello stesso terreno.** Questo metodo, oltre ad arricchire enormemente la nostra alimentazione e

semplificare ulteriormente la digestione, permette alle coltivazioni stesse di **adattarsi autonomamente** e annualmente ai sempre più importanti e repentini cambiamenti climatici. Le piante che stanno meglio ad una certa condizione climatica faranno più figli di chi sta peggio, e così via di anno in anno, mantenendo alte le rese e **preservando la biodiversità**, svincolandosi sempre più dalla necessità dell’intervento dell’uomo. Il risultato è quello di **grani e farine indipendenti**: dai monopolisti dei semi, dall’invadenza della chimica, dai cambiamenti climatici. Un’utopia che si avvera. Con i grani antichi **il concetto di biologico è quindi superato**, in quanto la **naturale predisposizione all’adattamento** di queste varietà rende possibile una coltivazione senza interventi chimici. Nelle colture della nostra filiera non viene utilizzato nessun tipo di prodotto di sintesi, nemmeno quelli consentiti dalla coltivazione biologica. La terra, l’acqua, l’atmosfera e la vostra salute ringrazieranno.

## **VOGLIAMO SOLO IL GLUTINE CHE LA NATURA HA DATO AI NOSTRI GRANI.**

Immaginatevi un palloncino che si gonfia quando il processo di lievitazione produce gas all’interno dell’impasto. Ecco, questo è



quello che fa il glutine. Nei grani moderni questo palloncino è **estremamente resistente**, ed è dunque capace di contenere molto gas e a lungo, anche dopo la cottura, creando quelle grosse bolle che chiamiamo alveoli. Il grano antico è più modesto e questo potere non ce l'ha. Il suo glutine è meno resistente, e il palloncino sarà più piccolo. I prodotti da esso ottenuti saranno dunque meno ariosi ma estremamente **più saporiti, salutari e facili da assimilare**. Chiedetelo alle tante persone sensibili al glutine che grazie ai grani antichi hanno

ricominciato a godersi il gusto del pane, della pizza e della pasta!

## **USIAMO SOLO FARINE DI GRANI ANTICHI MACINATE A PIETRA: RICCHE DI FIBRA, SALI MINERALI, VITAMINE E GUSTO.**

Le farine che utilizziamo per i nostri prodotti sono **integrali o semintegrali** e vengono **macinate esclusivamente a pietra**. Un metodo di molitura antico, che permette di

preservare non solo **la fibra e i sali minerali** contenuti nello strato protettivo del chicco – la cosiddetta crusca – ma anche **il germe**, ricco di acidi grassi essenziali e di vitamine, specie del gruppo B. Una materia prima equilibrata, ricca di nutrienti e di sapore.

## **LA NOSTRA PASTA MADRE SI NUTRE DI CIÒ DI CUI CI NUTRIAMO NOI: SOLO GRANI ANTICHI...**

Sarebbe inutile essere arrivati fin qui per poi rovinare i nostri prodotti con un lievito madre mantenuto con farine moderne, solo per

dare quell'apporto glutinico che ci servirebbe a semplificare le cose. Non se ne parla, la nostra madre **mangia quello che mangiamo noi**: solo farine di grani antichi! E gli altri ingredienti? Sale marino naturale di Sicilia raccolto a mano (e pure poco, perché le farine macinate a pietra sono naturalmente ricche di sali minerali), olio extravergine di oliva 100% italiano, pomodoro e semi oleosi bio è italiani: tutti gli ingredienti che utilizziamo per completare la nostra proposta salata e dolce sono selezionati con estrema cura, privilegiando le **produzioni biologiche, locali o a chilometro utile**: la strada più breve per il prodotto di maggior qualità.





I nostri prodotti sono:

**POVERI DI GLUTINE** grazie all'uso  
esclusivo di varietà antiche di grano

**ALTAMENTE DIGERIBILI** grazie all'uso  
esclusivo di lievito madre

**RICCHI DI FIBRA, VITAMINE**  
**E SALI MINERALI** grazie alla farina  
macinata a pietra

**POVERI DI SALE**



## PAN DEA GIGIA “CLASSICO”

È il nostro pane più “basico”, prodotto con il nostro miscuglio di grani teneri macinati a pietra. Il miscuglio di varietà è fatto direttamente in campo, non in mulino: una tecnica che si avvicina al concetto di agricoltura sinergica, in cui le piante si aiutano tra di loro e non entrano in competizione (in quanto chiedono al terreno tipologie e quantità diverse di nutrienti), sviluppando inoltre un’alta adattabilità ai mutamenti climatici.

### INGREDIENTI

Farina di miscuglio di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo “1” della Filiera Anticamente, lievito madre di grani antichi, acqua, sale marino naturale.

### IDEALE PER

Cestino del pane, panini o sandwich caldi o freddi, bruschette, colazione.

### VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Pagnotta intera	1500 gr	€ 5,00	€ 7,50
Mezza pagnotta	750 gr	€ 5,00	€ 3,75



## PAN DEA GIGIA CON I SEMI OLEOSI

È il nostro “best seller”, prodotto con il nostro miscuglio di grani teneri macinati a pietra e semi oleosi. I semi oleosi, oltre a dare maggior aroma e gusto al pane, sono ricchi di acidi grassi essenziali (Omega 3 e Omega 6), proteine vegetali, vitamine e sali minerali.

### INGREDIENTI

Farina di miscuglio di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo “1” della Filiera Anticamente, lievito madre di grani antichi, acqua, semi oleosi (sesamo, girasole, zucca, lino, papavero), sale marino naturale.

### IDEALE PER

Cestino del pane, panini o sandwich caldi o freddi, bruschette, colazione.

### VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Pagnotta intera	1500 gr	€ 6,00	€ 9,00
Mezza pagnotta	750 gr	€ 6,00	€ 4,50



## PAN DEA GIGIA “ALL STAR”

Rappresenta il “tricolore” di Anticamente, nonostante il nome anglofono... È prodotto con 1/3 di farro Monococco (l’antenato del frumento, primo cereale ad essere domesticato dall’uomo circa 15000 anni fa), 1/3 di frumento Piave (il “nostro” grano tenero, quello che copriva le campagne del trevigiano fino ai primi del ‘900), 1/3 di grano tenero Gentil rosso (varietà originaria della Toscana, ma diventata agli inizi del ‘900, e fino agli anni ‘50, la varietà di grano tenero più diffusa in Italia).

### INGREDIENTI

Farina di grano tenero varietà Piave macinato a pietra tipo “1” della Filiera Anticamente, farina di grano tenero varietà Gentil rosso macinato a pietra tipo “2”, farro Monococco macinato a pietra tipo “2” della Filiera Anticamente, lievito madre di grani antichi, acqua, sale marino naturale.

### IDEALE PER

Cestino del pane, panini o sandwich caldi o freddi, bruschette, colazione.

### VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Pagnotta intera	1500 gr	€ 6,00	€ 9,00
Mezza pagnotta	750 gr	€ 6,00	€ 4,50



## PAN DE AUGUSTO

Un omaggio alla nostra Altino e alla via Claudia Augusta... Prodotto con il 90% di farro Monococco e il 10% di crusca di miscuglio di grani teneri. È un pane radicale, fatto alla maniera degli antichi romani, quindi poco sviluppato, ma con un gusto inconfondibile.

### INGREDIENTI

Farina di farro Monococco macinato a pietra tipo "2" della Filiera Anticamente, crusca di miscuglio di varietà antiche di grano tenero della Filiera Anticamente (10%), lievito madre di grani antichi, acqua, sale marino naturale.

### IDEALE PER

Cestino del pane, panini o sandwich caldi o freddi, bruschette, colazione.

### VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Pagnotta intera	1000 gr	€ 8,00	€ 8,00



## PAN SARITA

Un pane in cassetta come non se ne trova in giro, privo di grassi e di conservanti, fatto solo con lievito madre e varietà antiche di grano tenero, conferisce a toast e club sandwich un tocco di leggerezza, digeribilità e gusto. Si conserva in frigo per 15 giorni o in congelatore.

### INGREDIENTI

Farina di miscuglio di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo "1" della Filiera Anticamente, lievito madre di grani antichi, acqua, sale marino naturale.

### IDEALE PER

Toast, tostoni, club sandwich (rifilato), crostini, pane da colazione.

### VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Confezione da 10 fette non rifilate	700 gr	€ 7,85	€ 5,50



## PIZZ'ANTICA

Una grande base dalla quale partire per realizzare pizze gourmet estremamente soffici e digeribili. Viene prodotta con lievito madre, varietà antiche di grano tenero e olio extra vergine di oliva 100% italiano. Una volta farcita, si cucina in 7/10 minuti in forno caldo (230/250°). Si conserva in frigo per 15 giorni o in congelatore.

### INGREDIENTI

Farina di miscuglio di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo "1" della Filiera Anticamente, lievito madre di grani antichi, acqua, olio extravergine di oliva italiano, sale marino naturale.

### IDEALE PER

Pizza gourmet, pizzette.

### VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Confezione da 4 pizze tonde	650 gr	€ 11,43	8,00



## ANTICA CHIPS

Lo snack buono e giusto. Giusto perché è un modo per recuperare – e quindi non sprecare – le pagnotte avanzate. Buono perché... perché è buono, al punto tale che – dicono – provocano dipendenza! Scherzi a parte, le Antica Chips non sono altro che il nostro pane tagliato sottile sottile e ripassato in forno con aggiunta di olio extra vergine di oliva, sale ed erbe aromatiche.

### INGREDIENTI

Farina di varietà antiche di grano tenero e farro Monococco macinati a pietra tipo "1" e "2" della Filiera Anticamente in proporzione variabile, lievito madre di grani antichi, acqua, semi oleosi (sesamo, girasole, zucca, lino, papavero in proporzione variabile) olio extravergine di oliva italiano, erbe aromatiche, sale marino naturale.

### IDEALE PER

Cestino del pane, aperitivo, antipasti.

### VERSIONI (prezzi iva 10% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Confezione singola	150 gr	€ 16,60	€2,50



# CONDIZIONI DI VENDITA

Ordine minimo: € 50.

Pagamento: anticipato tramite bonifico o PayPal.

## MODALITÀ D'ORDINE

Per consegne il giovedì, entro la giornata di lunedì.

Per consegne il venerdì o il sabato, entro la giornata di martedì.

Gli ordini vanno effettuati tramite il link:

**[ordini.anticamente.com](https://ordini.anticamente.com)**

scegliendo come punto di ritiro **Consegna con corriere**.

## SPEDIZIONI

Spediamo in tutto il Triveneto salvo verifica della copertura del servizio.

Spese di trasporto: € 7,50. Venezia centro storico: € 12 ,00. Venezia Lido: € 16.

Prezzi iva inclusa.

Spedizioni gratuite per ordini a partire da € 100.

**ANTICAMENTE SRLS**

Via Lucio Vero 2  
30156 Roncade (Tv)

+39 349 5423360 (Mirko)  
+39 349 6850234 (Damiano)  
hello@anticamente.com

 anticamentepage

 anticamentelab

**[www.anticamente.com](http://www.anticamente.com)**