



anticamente®

IL PANE CORAGGIOSO



CATALOGO 2018





## 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 convengono 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 Faveri di Eraclea VE** e **Azienda Agricola Latifondo63 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.

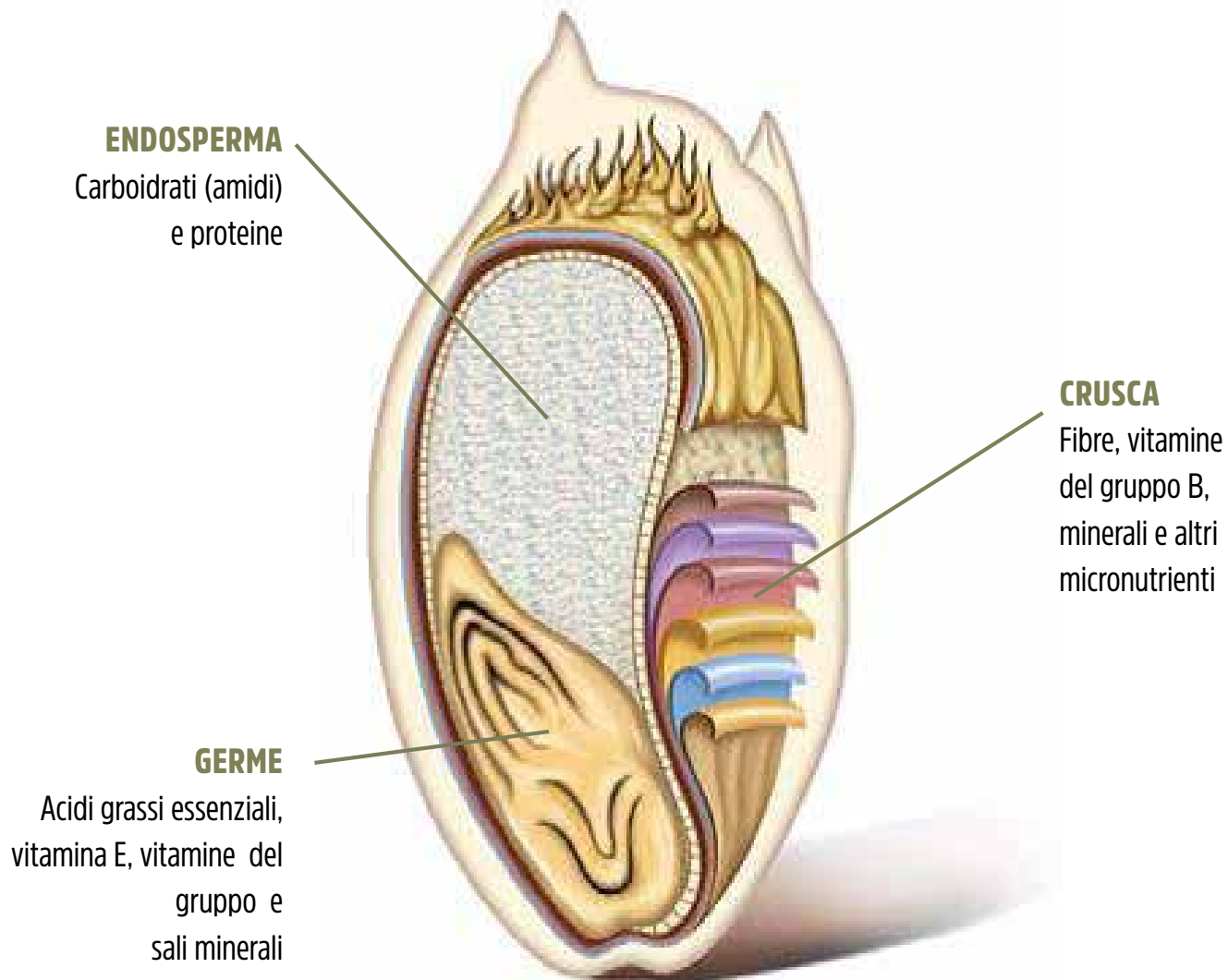
## RECUPERIAMO VARIETÀ DI CEREALI SCOMPARSE SOTTO LA PRESSIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE.

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, Inallettibile, 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'invasione 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

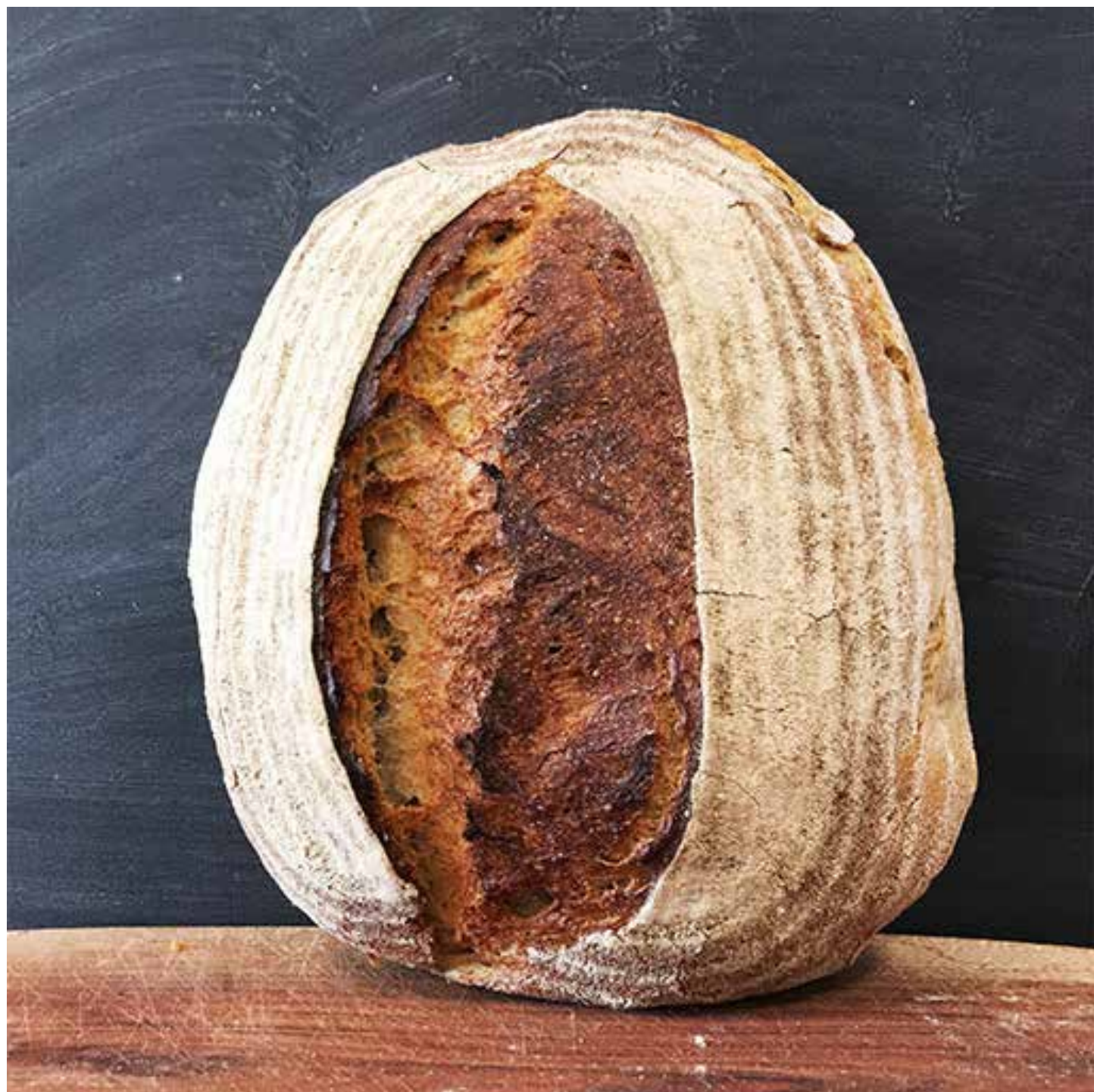
---

**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 varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo “2” Filiera Anticamente 2018 (40%), acqua, lievito madre (20% - farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), sale marino naturale.

---

**CONSERVAZIONE:** Nella propria busta microforata si conserva in luogo fresco e asciutto fino a 7 giorni. In alternativa, affettare e conservare in congelatore senza limiti specifici di tempo.

---

**ORIGINE GRANO:** Eraclea (VE)

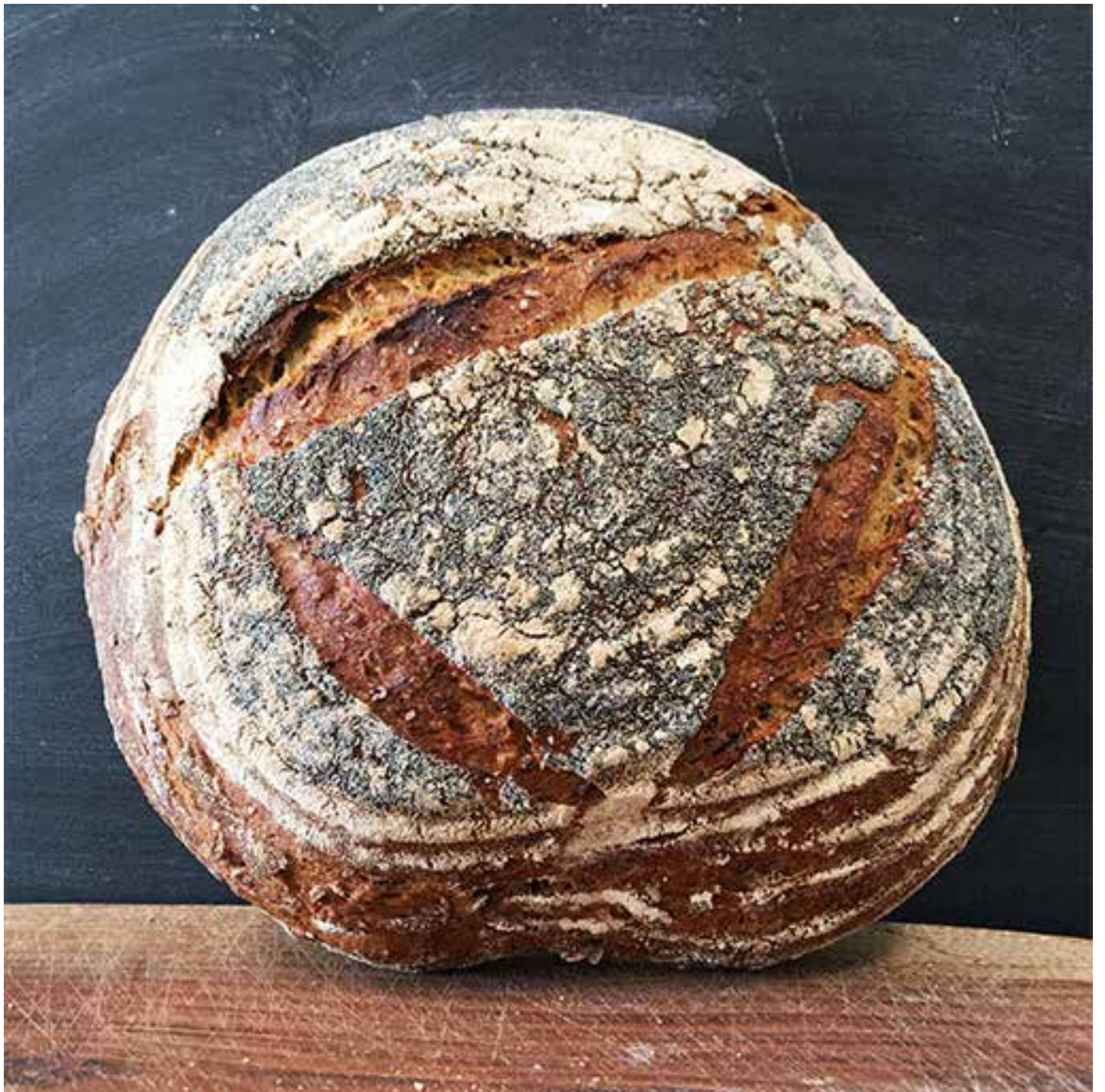
---

**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 varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo “2” Filiera Anticamente 2018 (40%), acqua, lievito madre (20% - farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), semi oleosi (8% - sesamo, lino, zucca, girasole, papavero), sale marino naturale.

---

**CONSERVAZIONE:** Nella propria busta microforata si conserva in luogo fresco e asciutto fino a 7 giorni. In alternativa, affettare e conservare in congelatore senza limiti specifici di tempo.

---

**ORIGINE GRANO:** Eraclea (VE)

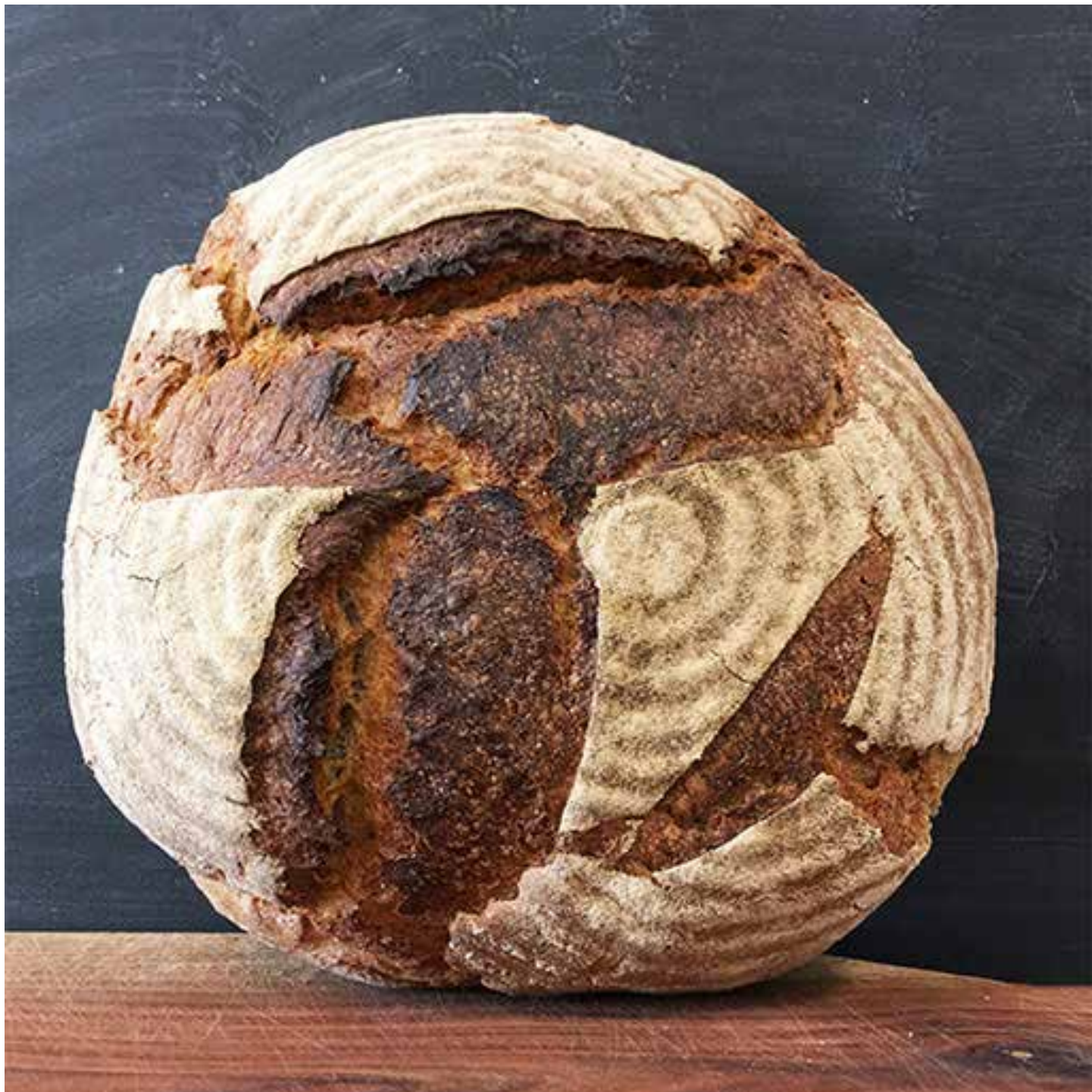
---

**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 farro Monococco e grano tenero Gentilrosso della nostra filiera corta, e grano duro Senatore Cappelli, tutti rigorosamente macinati a pietra. Il Monococco è l’antenato del frumento, primo cereale ad essere domesticato dall’uomo circa 15000 anni fa; il Gentil rosso è una varietà originaria della Toscana, ma diventata agli inizi del '900 la varietà di grano tenero più diffusa in Italia; il Senatore Cappelli è un grano duro selezionato dal genetista Nazzareno Strampelli all’inizio del '900.

---

**INGREDIENTI:** Acqua, lievito madre (20% - varietà antiche di grano tenero, acqua), Farro Monococco macinato a pietra tipo “2” Filiera Anticamente 2017 (15%), semola di grano duro Senatore Cappelli macinato a pietra (15%), grano tenero Gentilrosso macinato a pietra tipo “2” Filiera Anticamente 2018 (15%), sale marino naturale.

---

**CONSERVAZIONE:** Nella propria busta microforata si conserva in luogo fresco e asciutto fino a 7 giorni. In alternativa, affettare e conservare in congelatore senza limiti specifici di tempo.

---

**ORIGINE GRANO:** Gentilrosso: Eraclea (VE); Farro Monococco: Meolo (VE); Senatore Cappelli: Veneto.

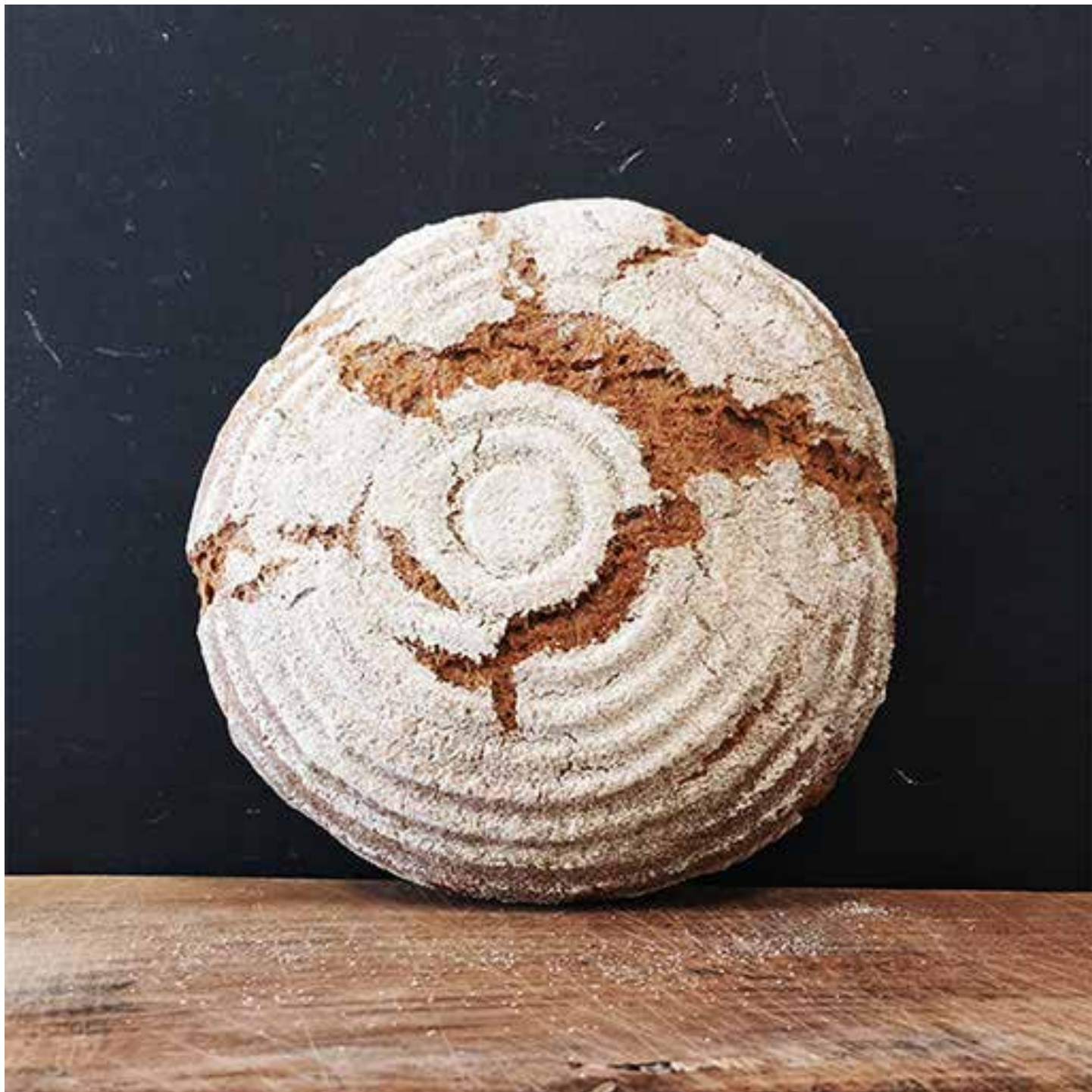
---

**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	€ 7,00	€ 10,50
Mezza pagnotta	750 gr	€ 7,00	€ 5,25





# PAN DE AUGUSTO

---

Il pane come lo avrebbe fatto un *pistor* romano, utilizzando soltanto lievito madre vivo e farina di farro Monococco locale macinato a pietra. Un pane radicale, poco sviluppato ma con un gusto inconfondibile, che rende omaggio alla nostra Altino e alla via Claudia Augusta.

---

**INGREDIENTI:** Farina di farro Monococco macinato a pietra tipo "2" Filiera Anticamente 2017 (40%), acqua, lievito madre (20% - farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), crusca di farro Monococco Filiera Anticamente (4%), sale marino naturale.

---

**CONSERVAZIONE:** Nella propria busta microforata si conserva in luogo fresco e asciutto fino a 7 giorni. In alternativa, affettare e conservare in congelatore senza limiti specifici di tempo.

---

**ORIGINE GRANO:** Meolo (VE)

---

**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



I PANI CORAGGIATI  
ANTICAMENTE.COM

**PAN SARITA**  
Acqua, grano arso e olio.

Pane in cassetta tipo "1" e "2"

INGREDIENTI: grano arso e grano duro, acqua, olio d'oliva, lievito di birra, sale. Contiene glutine e prodotti di origine animale. Contiene tracce di frutta secca a guscio.

Il pane è un alimento a lunga conservazione e si conserva a temperatura ambiente.

Conservare in luogo asciutto e ventilato.

Prodotto e confezionato in Italia.

Per informazioni: [www.anticamente.com](http://www.anticamente.com)

**700g e** 

# PAN SARITA CLASSICO

---

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. Confezionato in atmosfera modificata, si conserva in frigo per 30 giorni o in congelatore.

---

**INGREDIENTI:** Farina di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo "2" Filiera Anticamente 2018 (40%), acqua, lievito madre (20% - farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), sale marino naturale.

---

**CONSERVAZIONE:** Confezionato in atmosfera modificata. In confezione chiusa si conserva in frigo per 30 giorni. Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 7 giorni oppure congelare.

---

**ORIGINE GRANO:** Eraclea (VE)

---

**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
Filone intero affettato non rifilato - 40 fette (solo per ristorazione)	2800 gr	€ 7,85	€ 22,00
Filone intero affettato rifilato - 40 fette (solo per ristorazione)	2500 gr	€ 8,80	€ 22,00



# SOFT SARITA

---

Frutto di una lunga e testarda ricerca, il Soft Sarita è la versione morbida e multicereali del Pan Sarita. Realizzato esclusivamente con lievito madre di grani antichi, il nostro miscuglio di grani teneri, il nostro farro Monococco e il grano duro Senatore Cappelli (senza l'aggiunta di conservanti né di materie prime di derivazione animale), è la soluzione ideale per sandwich freddi e tramezzini.

---

**INGREDIENTI:** Bevanda a base di riso (acqua, riso 17%, olio di semi di girasole spremuto a freddo, sale marino), farina di varietà antiche di grano tenero tipo "2" Filiera Anticamente 2018 (30%), lievito madre (20% - farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), semola di grano duro Senatore Cappelli (5%), farina di farro Monococco tipo "2" Filiera Anticamente 2017 (5%), olio di semi di girasole, sale.

---

**CONSERVAZIONE:** Confezionato in atmosfera modificata. In confezione chiusa si conserva in frigo per 30 giorni. Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 7 giorni oppure congelare.

---

**ORIGINE GRANO:** Miscuglio grani teneri: Eraclea (VE); Farro Monococco: Meolo (VE); Senatore Cappelli: Veneto

---

**IDEALE PER:** Sandwich freddi, tramezzini, tartine, toast, club sandwich.

---

## VERSIONI (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Confezione da 10 fette non rifilate	500 gr	€ 10,00	€ 5,00
Filone intero affettato non rifilato - 40 fette (solo per ristorazione)	2000 gr	€ 10,00	€ 20,00



# FUCK!ACCIA

---

*Sfacciatamente soffice, sfacciatamente buona.*

Mezzo chilo di sofficità di puri grani antichi e lievito madre, arricchito da olio d'oliva extra vergine italiano. Un prodotto che nessuno pensava si potesse fare, e invece...

---

**INGREDIENTI:** Farina di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo "2" Filiera Anticamente 2018, acqua, lievito madre (farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), olio extra vergine di oliva italiano 5%, sale.

---

**CONSERVAZIONE:** Confezionato in atmosfera modificata. In confezione chiusa si conserva in frigo per 30 giorni. Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 7 giorni oppure congelare.

---

**ORIGINE GRANO:** Eraclea (VE)

---

**IDEALE PER:** Taglieri di affettati e formaggi, base per pizza alta, focaccia imbottita.

---

## Versioni (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Confezione da 1 base (per negozi)	400 gr	€ 10,00	€ 5,00
Confezione da 5 basi (per locali)	2000 gr	€ 10,00	€ 20,00





# PIZZ'ANTICA

---

Una grande base precotta dalla quale partire per realizzare pizze gourmet estremamente soffici e digeribili. Viene prodotta con lievito madre e varietà antiche di grano tenero. Una volta farcita, si cucina in 7 minuti in forno caldo (230° statico)....

---

**INGREDIENTI:** Farina di varietà antiche di grano tenero macinato a pietra tipo "2" 45%, acqua, lievito madre 20% (farina di varietà antiche di grano tenero, acqua), sale marino naturale.

---

**CONSERVAZIONE:** Confezionato in atmosfera modificata. In confezione chiusa si conserva in frigo per 30 giorni. Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 7 giorni oppure congelare.

---

**ORIGINE GRANO:** Eraclea (VE)

---

**IDEALE PER:** Pizza al piatto, pizza gourmet, aperitivi.

---

## Versioni (prezzi iva 4% inclusa)

PEZZATURA	Peso	€/KG	€/pezzo
Pizz'antica BIANCA - Confezione da 4 basi (per negozi)	600 gr	€ 13,33	€ 8,00
Pizz'antica BIANCA - Confezione da 10 basi (per locali)	1500 gr	€ 13,33	€ 20,00



anticamente®  
IL PANE CORAGGIOSO



ANTICAMENTE  
PANE CORAGGIOSO  
PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO  
PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO  
PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO

## **CONDIZIONI DI VENDITA**

Ordine minimo: € 50

Pagamento: per ordini settimanali, DDT alla consegna e fattura a fine mese con pagamento tramite bonifico/RIBA a 30 gg. Per ordini sporadici: fattura accompagnatoria con pagamento tramite bonifico vista fattura.

## **MODALITÀ D'ORDINE**

Entro la giornata di lunedì tramite i link:

- [locali.anticamente.com](http://locali.anticamente.com)
- [negozi.anticamente.com](http://negozi.anticamente.com)

## **CONSEGNA CON CORRIERE**

Consegnamo in tutta Italia con corriere. Spediamo ogni mercoledì con consegna entro le 24 ore (nord, centro e principali città del sud) o entro le 48 (centri minori del sud e isole).

## **COSTI DI SPEDIZIONE**

Per ordini da 0 a € 50: € 10 + iva

Per ordini da € 50 a € 100: € 5 + iva

Per ordini oltre € 100: spedizione gratuita

**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)