

[Pasta Madre, Pane Nuovo, Grani Antichi: il nuovo libro di Antonella Scialdone](#)

scritto da Enzo Radunanza | 05/12/2015



Il libro “Pasta Madre, Pane Nuovo, Grani Antichi” di Antonella Scialdone è una preziosa raccolta fotografica di ricette ma anche un manuale sulla storia, la provenienza e le caratteristiche dei grani antichi.



“Pasta Madre, Pane Nuovo, Grani

Antichi” di [Antonella Scialdone](#) è il terzo libro con il quale l’autrice prosegue il lavoro di ricerca e approfondimento nel settore della panificazione con Pasta Madre di cui è esperta e grande appassionata.

Dopo **“La Pasta Madre”** e **“Kamut”**, questo terzo **“Ricettario illustrato”** contiene **55 ricette di lievitati per pani nuovi ottenuti da grani antichi** ed è articolato in 5 capitoli che spaziano dal pane nero ai pani dolci.

Tuttavia definire questo libro pubblicato da Edagricole solo una raccolta di ricette sarebbe riduttivo perchè rappresenta molto di più. Potremmo definirlo una ottima guida con tante informazioni utili sui grani antichi, sulla loro provenienza, sulle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e, ovviamente, sulle modalità di impiego per ottenere prodotti artigianali di alta qualità anche a casa propria. Molto interessante è l’incursione nel mondo dei **lievitati vegani** anche per aderire ad una tendenza alimentare sempre più diffusa.

Dopo l’uscita del precedente libro **Antonella Scialdone**, insieme alla sua attività di divulgatrice e docente di corsi di cucina, si è dedicata scrupolosamente allo studio ed alla sperimentazione dei grani antichi, delle “nuove farine”, delle diverse paste madri e un intero capitolo del libro è stato dedicato proprio alla loro storia.

Leggendo **“Pasta Madre, Pane Nuovo, Grani Antichi”** si scopre anche che esistono paste madri di frumento, di KAMUT®, di segale, di farro e di grano duro e **Antonella Scialdone**, grazie alla sua abilità nello spiegare le ricette con belle fotografie e con un linguaggio semplice e comprensibile, ci insegna come utilizzare la farina più adatta in base al prodotto che si vuole ottenere.

Indice di Pasta Madre, Pane Nuovo, Grani Antichi

1. Grani e farine
 2. Facciamo il pane con la pasta madre
 3. Pane nuovo, pane antico
 4. Pane nero
 5. Pane e formaggio
 6. Pane che stuzzica
 7. Dolce pane.
-

PASTA MADRE, PANE NUOVO, GRANI ANTICHI

Ricettario illustrato di Antonella Scialdone

Editore: Edagricole di New Business Media srl

Contatti: Tel. 051.65751 - e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it

Sito web: www.edagricole.it

Data di uscita: 2015

Pagine: 256 (formato 20,5 x 22,5 cm)

Lingua: Italiano

Prezzo di listino: € 23,00
