



## GRANARIUM: dove il grano diventa pane

Gian Piero Lucrelli

## La nostra idea:

Coltivare grano

Macinarlo con macine a pietra

Produrre pane cotto a legna con la farina ottenuta

## Il progetto



# Lo stoccaggio del grano



Il grano coltivato nei nostri campi viene stoccato in silos di vetroresina che garantiscono un'ottima conservazione, grazie anche all'impianto di trasporto a catena che ci permette di muoverlo e di arearlo.

## La macinazione

L'impianto di macinazione è costituito da due macine a pietra risalenti al 1929 opportunamente restaurate e riportate al loro originale splendore.



# Il mulino

La parte restante: pulitore e plansister è stato costruito dalla ditta Visentin Antenore di Treviso. Il moderno strettamente concatenato con l'antico... come tutto il nostro progetto



## La farina

La farina che otteniamo da questo impianto di macinazione è di "tipo 1" e la utilizziamo per creare tutti i nostri prodotti. È una farina che contiene il germe di grano e particolarmente ricca di fibre, dal sapore antico, profumato, e molto, molto nutriente.



# Il forno a legna



Per cuocere tutti i nostri prodotti, dal pane, alle pizze, alle spianate, ai dolci, ai biscotti e a tante altre prelibatezze, utilizziamo un forno a legna di moderna generazione, dove la legna brucia in una fornacella laterale senza sporcare il piano di cottura, ma nello stesso tempo, lascia tutto il suo aroma in quanto le lingue di fuoco entrano nella volta superiore.

# Il pane e i prodotti da forno

Ogni notte, nel laboratorio, prende forma il nostro pane un pane tutto naturale. La farina viene impastata con acqua e lievito naturale (lievito madre), poi si lascia lievitare in una cella opportunamente creata dove, grazie al calore, può crescere e prepararsi per la cottura.

Dopo un'ora di lievitazione viene cotto nel forno a legna dove raccoglie tutti i profumi della legna di faggio con cui viene scaldato il forno.



Sempre con la stessa farina creiamo biscotti, dolci e prodotti da forno di ogni tipo.



# Pane a Km 0



Il termine "chilometro zero", evocato in tantissime occasioni e spesso inflazionato nell'uso, da noi è autentica realtà. Granarium: dove il grano diventa pane, raccoglie, in un unico edificio, l'intera filiera che, partendo dal grano, arriva al pane. Il consumatore finale ha l'opportunità di acquistare prodotti di alta qualità e può vedere l'intero processo di trasformazione. Il nostro obiettivo è quello di far riscoprire i sapori, tradizioni del mondo contadino passato, riportandoli sulle tavole dei nostri clienti.



Il complimento più bello che abbiamo ricevuto è  
stato: "questo pane sa di grano!"

