

Una new entry nel paniere dei prodotti tipici di Torino: il pane di Stupinigi

scritto da Silvia Fissore | 09/06/2021



Lievitato con la sola pasta madre, viene prodotto con le farine del grano seminato e raccolto da cinque aziende agricole del territorio del Parco Naturale di Stupinigi

È finalmente entrato nella **Rete del Paniere dei prodotti tipici** della provincia di Torino. Da quest'anno anche il **Pane di Stupinigi** ha il suo riconoscimento ufficiale all'interno del patrimonio di tipicità agro-alimentari e di eccellenze del gusto del capoluogo sabardo.

La [rete del Paniere](#), che ad oggi include 34 prodotti, oltre ai vini DOC del territorio metropolitano, è nata vent'anni fa per proteggere e garantire i prodotti tipici, identificando come tali quelli derivati da tecnologie di produzione precise e codificate, legate ad una tradizione documentata che utilizza solo materie prime locali.

Caratteristiche del Pane di Stupinigi

E sono infatti due le peculiarità che hanno aperto l'ingresso nel paniere al **Pane di Stupinigi**: viene **lievitato con la sola pasta madre** ed è prodotto esclusivamente con le farine del grano seminato e raccolto da cinque aziende agricole presenti nell'area del [Parco Naturale di Stupinigi](#), dove sorge la celebre palazzina di caccia dei Savoia. Annualmente, nei 30 ettari del Parco, si producono circa 1000 quintali di grano che viene trasformato esclusivamente farina per pane ed altri prodotti di panificazione di alta qualità.

«L'intento del Paniere - spiega il **Consigliere metropolitano Dimitri De Vita**, delegato allo sviluppo economico e alle attività produttive - è valorizzare le filiere corte e i prodotti locali e può garantire un futuro all'**agricoltura di qualità** e garantire il **giusto risultato economico ai piccoli imprenditori** che scommettono sui loro prodotti».