

Altoforno, impasti agresti

Via Sassi 1983, Rocca Malatina, 41052 Guiglia (MO)

Produttrice: Agnese Prandi

Contatto telefonico: 320634509sei

E-mail: [altofornoimpastiagresti\[at\]gmail.com](mailto:altofornoimpastiagresti[at]gmail.com)



Presentazione

Dopo anni di esperienza, tra cui principalmente quella maturata come fornaia presso i mercati di Campi Aperti, ho deciso di aprire AltoForno – Impasti Agresti.

Mi sono trasferita da più di dieci anni sull'Appennino modenese, dalla pianura reggiana, con mio marito, per costruire qui una famiglia e un modo di vivere che mi piaccia.

Da alcuni anni sognavo di aprire un forno, in mezzo alla natura, in cui poter lavorare a modo mio, proponendo un pane di una volta, che sa di grano, che dura diversi giorni e che non sa di lievito di birra, ma che profuma di ciò che lo circonda quando lievita e quando cuoce.

Lavoro con un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime, biologiche, il più possibile a km 0 e del commercio equo e solidale, con pasta madre a lievitazione naturale; prodotti pensati per durare a lungo e – in un periodo in cui le intolleranze alimentari sono in continua crescita – con una cura speciale per dolci realizzati con farine alternative al grano e senza zucchero, uova e latticini. Pane integrale e semintegrale, di farro, ai 5 cereali, pizze, focacce ripiene, muffins, biscotti e torte, tutto fatto a mano in una cornice naturale pressoché unica.

AltoForno si trova infatti ai piedi dei Sassi di Roccamalatina, nel cuore più incontaminato del Parco Regionale, lungo uno degli itinerari più suggestivi e dove il bosco è di fronte ad ogni finestra da cui impasto.

Può la bellezza rendere un pane più buono?

Non saprei... so per certo che rende più felice chi lo fa.

Dettaglio produzione

Nel laboratorio produco pane, focacce, pizze, dolci, biscotti e prodotti da forno in genere.

Utilizzo solo pasta madre come lievitante, il forno a legna per la maggior parte della produzione, mi appoggio al forno elettrico per le cotture più delicate, come i dolci.

Il laboratorio si trova nel parco dei Sassi di Rocca Malatina.

Collaborazioni stabili con altri produttori di Campi Aperti: le mie collaborazioni consistono nell'acquistare ogni settimana da colleghe e colleghi le farine, i cereali, la frutta, la verdura, i latticini e ogni altro prodotto reperibile di cui ho bisogno. Il fatto di acquistare da persone

conosciute, di cui mi fido e che lavorano con me, dà ai miei prodotti ancora più valore. Coproduttori e coprodottrici sono consapevoli di queste scelte e ne sono contenti/e. Questa collaborazione rende concreto il mio produrre con ingredienti locali, ed è importante per colleghe e colleghi che sanno di avere un'ulteriore vendita sicura tramite i miei acquisti costanti.

Prodotti offerti

Prodotti da forno

Ingredienti non autoprodotti:

Farina di grano tenero: Az. Agr. Righini Dall'osso (CA), Az. Agr. Mesini di Zocca certificata bio (hanno il grano Marzotto, che preferisco usare in quanto locale e con poco glutine);

Farina di farro: Silvia Tagliasacchi (CA);

Farina di orzo e miglio in grani: Coop Arvaia CA);

Farina di segale, castagne e grano duro: Az. Agr. Mesini di Zocca certificata bio;

Farina di ceci: Masseria La Palombara (CA);

Farina di piselli, miglio, mais fioretto: Az. Sgr. Antigola (Loiano) certificata bio;

Olio di oliva: Masseria La Palombrara (CA) o tramite produttori/trici del Gas di Vignola;

Zucchero di canna, cioccolato e cacao della bottega del commercio equo di Vignola/Modena; (Oltremare), o tramite Baule Volante quando non disponibile da Oltremare;

Miele: produttrici/produttori di CA;

Sale di Cervia: tramite Gas di Vignola;

Frutta e verdura: produttrici e produttori di CA;

Latte, formaggio, ricotta e yogurt: Fattoria Lama Grande (CA), Cottu Salvatore (CA);

Burro e ricotta: caseificio di Rosola di Zocca con vacche bianche, presidio slow food e certificazione biologica;

Uova (quando bastano le mie): Az. Terra Memoria e Pace (CA);

Le marmellate sono trasformate da me con frutta dei produttori di Campi Aperti;

Olio di semi di girasole (Az. Agr. Biricoccolo, Monteveglio, BO);

Uvetta, cremor tartaro, fecola di patate, vaniglia e latte di riso/miglio da aziende con certificazione biologica tramite Baule Volante;

Conserva di pomodoro fatta da me con pomodori provenienti del circuito di Campi Aperti, se la termino prima dell'estate da Azienda Cambi o da altri produttori di CA, oppure da Astra Bio/Iris di Cremona.

Mercati: Savena, Labas

