

Le Molche

Codice: 8053839510709



€ 8,70 ~~€ 9,00~~ - 3%

OlioCRU

Rara tradizione del Garda.

Sono il residuo solido della lavorazione dell'olio di oliva, composto dalle bucce, polpa e in parte dai noccioli.

Le tradizioni culinarie del Lago di Garda: alla scoperta delle molche

Il Lago di Garda, con le sue acque cristalline e paesaggi mozzafiato, non è solo una destinazione turistica di primo piano, ma anche un crogiuolo di ricche tradizioni culinarie che affondano le radici in una storia profondamente legata alla terra e alle sue risorse. Al centro di questa eredità gastronomica troviamo un ingrediente sorprendente per semplicità ed eleganza: le molche, o pasta di olive - il residuo solido della pressatura. Questo prodotto unico nasce dalla sapiente lavorazione delle olive, frutto simbolo della regione, trasformate in una pasta rustica che incarna l'essenza stessa del territorio gardesano. Attraverso l'utilizzo della pasta di olive in diverse preparazioni culinarie, dagli antipasti ai condimenti per primi piatti, si celebra l'unione tra innovazione e tradizione. Il pane rustico impreziosito da questa delizia testimonia come la cultura gastronomica del Lago possa essere al tempo stesso custode di antiche usanze e aperta a nuove interpretazioni. La pasta rustica di olive dell'Agraria Riva del Garda rappresenta una delle espressioni più autentiche e raffinate di questo legame indissolubile tra passato e futuro, offrendoci un assaggio genuino delle tradizioni culinarie che rendono il Lago di Garda un luogo senza tempo nel panorama enogastronomico italiano.

Pan di molche

Il "pan di molche" rappresenta un elemento tradizionale e fondamentale nel panorama culinario della zona del lago di Garda, particolarmente radicato nelle pratiche agricole sostenibili e nella cultura alimentare di questa regione. Questo prodotto, il cui nome si traduce letteralmente in "pane di residui di oliva", è strettamente legato alla produzione olearia, essendo realizzato a partire dai residui della pressatura dell'oliva.

La pratica di riutilizzare le molche per la produzione di pane non è solo un esempio lampante di economia circolare ante litteram ma rappresenta anche un sapere culinario che affonda le radici in una necessità storica: quella di non sprecare alcuna parte dei raccolti e di valorizzare ogni prodotto della terra. In tempi in cui il cibo era prezioso e nulla poteva essere lasciato al caso, il pan di molche diventava un modo per nutrirsi rispettando pienamente l'ambiente e le sue risorse.

Dal punto di vista nutrizionale, questo pane speciale si distingue per l'apporto di fibre e per una leggera nota aromatica derivata dalle bucce delle olive, che lo rende unico nel suo genere. La sua produzione, tuttavia, richiede conoscenze specifiche sia nella scelta delle molche - che devono essere prive di qualsiasi trattamento chimico - sia nel processo di fermentazione e cottura del pane stesso.

Oggi, il pan di molche è testimone della crescente attenzione verso pratiche alimentari sostenibili e della riscoperta dei sapori

Blisshub

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 340 6455060

Url: <https://www.blisshub.it/le-molche>

autentici legati al territorio. Nonostante non sia diffuso come altri prodotti della panificazione italiana, rappresenta un patrimonio culturale ed enogastronomico da preservare e valorizzare.

In qualità di esperto del settore, sottolineo l'importanza di supportare la produzione artigianale del pan di molche e altre iniziative simili che promuovono la biodiversità culinaria e l'impegno verso la sostenibilità. Attraverso la conoscenza e la valorizzazione dei nostri prodotti tradizionali possiamo contribuire a costruire un futuro alimentare più consapevole ed equo per tutti.

Blisshub

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 340 6455060

Url: <https://www.blisshub.it/le-molche>