



**PROVENIENZA LOCALE**  
(VEDI ELENCO AZIENDE AGRICOLE PRODUTTRICI DEL GRANO DI QUALITÀ CONTROLLATA).

**FARINA TIPO I**  
(PIÙ RICCA DI FIBRE E CENERI).

**BASSO CONTENUTO DI SALE 1,5 %**  
(MISURA GIÀ APPROVATA DAL MINISTERO DELLA SALUTE CON IL MARCHIO "GUADAGNARE SALUTE").

**LUNGA LIEVITAZIONE A PARTIRE DAL "LIEVITO MADRE", TIPICA DI UN PANE ARTIGIANALE.**

**CONDIMENTO ESCLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E NESSUN GRASSO ANIMALE.**

**TUTTA LA FILIERA, DALLA COLTIVAZIONE DEL GRANO, ALLA MOLITURA DELLE FARINE, ALLA PANIFICAZIONE,  
È REGGIANA ED È CERTIFICATA QC (QUALITÀ CONTROLLATA)**

**SOLO LA PRESENZA DEL BOLLINO, PRESENTE SU OGNI PAGNOTTA, GARANTISCE LE CARATTERISTICHE  
E L'ORIGINALITÀ DEL PRODOTTO.**

## LA FILIERA

### AZIENDE AGRICOLE PRODUTTRICI DEL GRANO A QUALITÀ CONTROLLATA

BIGGI ROBERTO, via Pessina, 55 - 42028 Poggio RE

GREENSTAR s.s. di Sarzi Sartori Dino, via Marsala, 33 - 42028 Poggio RE

ZILIOLI ERMES E FABRIZIO S.S., via per Poggio - 42022 Boretto RE

### MOLITORI E STOCCATORI

PROGEO MOLINI SCA, via Forghieri, 154 - 4123 Ganaceto MO

INDUSTRIA MOLITORIA DENTI S.R.L., via Livatino, 20/A - 42020 Albinea RE

### I FORNI DEL PAN DE RE

DAVOLI E C. snc via V. Emanuele, 88/a - 42020 Albinea RE 0522/597278

F.LLI DE PIETRI snc via Martiri della Bettola, 5 - 42123 Reggio Emilia 0522/285195

BRONZONI REMO via Rosemberg, 4/c - 42021 Bibbiano RE 0522/883058

FORNO CATELLANI snc via P.G.Terrachini, 35/c - 42122 Reggio Emilia 0522/551012

FORNO F.LLI CERVI snc via Val d'Enza nord, 120 - 42026 Canossa RE 0522/878191

FORNO CORBELLI snc via Emilia Ospizio, 66 - 42122 Reggio Emilia 0522/332414

FORNO PIU' DI PANTANI DANILO via Roma, 18/a - 42014 Castellarano RE 0536/848280

MANCINELLI GRAZIELLA via F.lli Rosselli, 63 - 42123 Reggio Emilia 0522/292584

PANIFICIO SIMONAZZI p.zza Martiri liberta', 12 - 42035 Castelnovo Monti RE 0522/811344

PANIFICIO MELLI srl piazza S. Prospero, 5/h - 42121 Reggio Emilia 0522/431842

LUCERA MICHELE via L.A. Melegari, 7 - 42024 Meletole Castelnovo Sotto RE 0522/685258

PIRONDINI F.LLI piazza Martiri - angolo via Roma - 42046 Reggio RE 0522/972668

RIZZI SILVANO via M.M. Boiardo, 4 - 42024 Castelnovo Sotto RE 0522/682309

VECCHIO FORNO MASELLI DI FORNACIARI FLORA via Paduli, 6 - 42048 Rubiera RE 0522/629900

FORNO DI CANOLO DI PARMEGGIANI via Canolo, 40 - 42015 Correggio RE 0522/690175

FORNO MALETTI E SALUMERIA via Marconi, 1 - 42019 Scandiano RE 0522/857394

GRUPPO FORNAI FABBRICO via Roma, 53 - 42024 Fabbrico RE 0522/665409

FORNO IOTTI DI COLLI PAOLA via G.B. Vico, 146 - 42124 Reggio Emilia 0522/941867

PANIFICIO FANTUZZI snc via Paverazzi, 1/b - 42027 Aiola di Montecchio RE 0522/871102

FORNO LA BRICIOLA via Codro, 2 - 42048 Rubiera RE 0522/629900

FORNO BOTTOLI snc via I° Maggio, 6 - 42017 Novellara RE 0522/652412

FORNO COMPIANI FABRIZIO via Grande I/1 - 42028 Poggio RE 0522/967303

F.LLI GUALDI snc via Romana, 162 - 42028 S. Anna di Poggio RE 0522/969180

FORNO MASINI DA GONDA DI MASINI DANIELA piazza Primo Maggio, 7 - 42016 Guastalla RE 0522/825167

FORNO CASONI MARCO E C. snc via Taddei, 11/b - 42020 Puianello di Quattro Castella RE 0522/889044

DOLCE E SALATO SRL via Chierici, 4 - 42020 Borzano di Albinea RE 366/5349594

F.LLI CHIOSSI sas via F.lli Cervi, 186 - 42124 Reggio Emilia 0522/300917

A cura del Settore Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia  
e Associazione Provinciale Panificatori Confcommercio



# TIPICO REGGIANO

*I panificatori più attenti ai segni dei tempi hanno colto l'invito della Provincia di Reggio Emilia, allenandosi con gli agricoltori che coltivano frumento in modo rispettoso della salute e dell'ambiente e con i mulini che riservano una linea dedicata alla farina di qualità prodotta, sono diventati i protagonisti del progetto PAN DE RE.*

*PAN DE RE è il pane reggiano QC, a qualità controllata e filiera corata, fatta con farina tipo 1, meno raffinata e più ricca di nutrienti, olio extra vergine di oliva, sale iodato nella misura massima dell'1,5%, che lievita in modo lento e naturale.*

*La pagnotta del PAN DE RE è riconoscibile attraverso l'apposizione di un ostia, effettuata dal fornaio, recante il simbolo del PAN DE RE. Solo queste pagnotte rispettano il disciplinare di produzione e hanno la certificazione di qualità controllata (QC), che garantisce anche la provenienza delle sue farine del territorio reggiano.*

per informazioni [www.provincia.re.it](http://www.provincia.re.it) (alla sezione agricoltura)

valorizzazione prodotti tipici agroalimentari

FACEBOOK: <http://it-it.facebook.com/pan.dere.1> - TWITTER: @PANDERE1