I panigacci Acqua Farina & Fantasia, il vero sapore di Lunigiana

panigacci-374eef88

Di fronte alla crescente richiesta del naturale, i prodotti **Acqua Farina & Fantasia** dell’azienda pontremolese **Lunigiana Preziosa** si presentano come la vera risposta ai valori dell’antica tradizione culinaria, riproponendo i sapori "antichi" della Lunigiana.

Fra i prodotti della gamma troviamo i **panigacci**, prodotto da forno tipico della Lunigiana: una sorta di focaccina senza lieviti, di forma tonda e colorito dorato. Sono disponibili in **vaschetta da 220 grammi**, al prezzo consigliato al pubblico di 2,80 euro, nei migliori negozi di alimentari, supermercati e anche su Amazon. Realizzati con ingredienti semplici come acqua, farina e sale, sono cotti alla brace su testelli di terracotta (dai quali prendono la caratteristica forma arrotondata) arroventati sulle braci e posti a piramide, l’uno sull’altro, tra i quali viene colata la pastella. Fragranti e croccanti, possono essere accompagnati da formaggi morbidi, farciti o bolliti in pentola come primo piatto, oltre che abbinati a cioccolato, miele o marmellata.

Lunigiana Preziosa è una realtà giovane e dinamica, che produce artigianalmente le più note specialità della storica regione italiana. Le referenze, commercializzate sia nel canale della ristorazione che in grande distribuzione, sono suddivise in **tre categorie di prodotto**, in base alla farina con cui sono state realizzate: **testaroli e panigacci** (farina di grano), **castagnaccio e pattoncine** (farina di castagne), **farinata e ceciotte** (farina di ceci).