



# Panacea Social Farm s.c.s.



<b>Ragione Sociale:</b> Panacea Social Farm s.c.s.
<b>Indirizzo:</b> via Baltea 3 - 10125 Torino (sede legale)
<b>Telefono/fax:</b> 329 7488141
<b>E-mail:</b> panaceasocialfarm@gmail.com
<b>Sito web:</b> www.panaceasocialfarm.it
<b>Profili social:</b> <a href="https://www.facebook.com/panepanacea">https://www.facebook.com/panepanacea</a> instagram panacea_torino

## Descrizione dell'azienda:

Panacea è un forno e 4 panetterie. Facciamo pane, solo con la pasta madre, solo con farine non raffinate. Tre ingredienti: farina, acqua e sale, nessun additivo e nessun miglioratore.

Abbiamo scelto di produrre pane di qualità ad un prezzo contenuto per sdoganare il concetto diffuso secondo cui mangiare sano e genuino è una scelta economicamente impegnativa destinata solo ad un pubblico ristretto.

Abbiamo creato la prima **Filiera della farina del Piemonte**: tutto il grano viene coltivato nel **Parco Naturale di Stupinigi** e le aziende agricole, il mulino e il forno sono legati da un **patto di filiera** che garantisce il consumatore dal punto di vista della provenienza, della qualità e dei costi.

I grani che abbiamo scelto sono varietà con glutine poco tenace e grani antichi, che hanno bisogno di poca o nessuna chimica, nell'ottica di un'agricoltura pulita e sostenibile.

Siamo una cooperativa sociale di tipo B, nel gruppo ci sono 6 nazionalità diverse e buona parte dello staff arriva da inserimenti lavorativi legati a storie di fragilità.

Produciamo un pane artigianale, come si faceva fino agli anni '50.

Il pane di Panacea costa come gli altri pani di qualità, pur essendo fatto con farine non raffinate ed esclusivamente con pasta madre.

Il pane di Panacea è buono per più giorni, così non c'è spreco, né alimentare né economico.

Il pane di Panacea che rimane invenduto, poco, si trasforma in altre cose (ci fanno perfino la birra), oppure arriva alle mense e ai dormitori, non si butta neanche un chilo.



# Panacea Social Farm s.c.s.



**Territorio di produzione:** Il forno di Panacea Social Farm è in Barriera di Milano, un quartiere popolare della periferia nord di Torino. Si trova in via Baltea 3, un community hub e un **progetto di rigenerazione urbana** con impatto sociale e culturale: uno spazio di comunità che promuove pratiche culturali in collaborazione con più di 100 associazioni ed enti del territorio. Oltre al forno di Panacea via Baltea ospita una caffetteria, una scuola di jazz, una falegnameria e sedi di diverse associazioni.

Il grano con cui viene fatto il pane arriva tutto da Stupinigi, è coltivato all'interno del Parco Naturale da quattro aziende agricole che fanno parte della Filiera della Farina di Stupinigi.

## **Notizie storiche e curiosità:**

Storicamente il territorio di Stupinigi era il granaio di Torino. Per questo Panacea, nel costruire la Filiera nel 2014 si è rivolta alle aziende agricole con i terreni nel Parco Naturale.

Oggi la farina e il pane sono tornati ad essere il prodotto d'eccellenza di questo territorio.

Il pane di Stupinigi è un Prodotto del Paniere della Provincia di Torino.

## **Tipologie di prodotti De.Co. Distretto reale di Stupinigi prodotti/commercializzati:**

# pani con pasta madre e farine non raffinate macinate a pietra (pane d'una volta, pane integrale, pane di segale...)

# prodotti da forno (grissini, cracker, schiacciatine)

# dolci da forno

## **Rivendite dove acquistare i prodotti:**

A Stupinigi: viale Torino 12 / 327 3327724

A Torino: via San Massimo 5bis / 339 1665913

Via Madama Cristina 96 / 392 9614239

Via Principi d'Acaja 59a / 391 810994

## **Ristoranti dove gustare i prodotti:**

La caffetteria di via Baltea 3

Savoy Truffle, via Pisa 39, Torino

Pizzeria Pomodoro e basilico, La Loggia, Torino