EL FORNER di Brescia



“Brescia merita il riconoscimento speciale di Bakery dell’anno con l’ottimo lavoro del Forner con i due fratelli Andrea e Paolo Piantoni, che continuano, rendendola contemporanea, la storia avviata da papà Davide con una suddivisione dei compiti che vede il primo con un ruolo commerciale, e il secondo alla produzione”.
“Sei oggi i punti vendita di questo piccolo impero, con shop on line, nato nel 1937 in cui il lievito madre la fa da padrone fecondando farine di qualità, come nel caso del miscuglio evolutivo di grano tenero Solibam per trasformarsi in infinite proposte, dal filone di semola di grano duro al cereali e malto d’orzo, da Tuttograno da macinatura a pietra al soffice con germe di mais e semi di girasole, fino ai mitici tigrati alla farina di riso (i panini simbolo della casa, spennellati di burro fuso)”.
“Non da meno le focacce, i crackers e i grissini e la sezione dolce”.

(fonte: ‘Pane e panettieri d’Italia’ del Gambero rosso)

by foglieviaggi.com

foglieviaggi