ANTICA FORNERIA MOLETTIERI di NAPOLI



"Il nuovo scudetto biondo grano del premio 'Pane e Territorio' dell'Antica Forneria Molettieri al Vomero: un panificio nato nel '59 alle pendici del Vomero. A capo del laboratorio c'è Rodolfo, incessante sperimentatore, capace di attingere alle ricette della storia in primis partenopea, di cui è un grande conoscitore. Un esempio? Il pane a base di riso nishiki realizzato con acqua di mare, farine agricole e riso bollito e venduto in barchette di bambu".

"A stupire anche i pani realizzati con lieviti ancestrali, oppure ottenuti tramite infusione (come i grissini all'abete bianco). Apprezzatissime le sfoglie di mais o di ceci e lenticchie. Non meno ricco il fronte dolci presidiato dalla sorella Barbara, mentre la gastronomia è affidata al fratello Marcello, cuoco di lungo corso. Ottimi lievitati da ricorrenza".

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

by foglieviaggi.com

foglieviaggi