TOCIO DI NOALE



“Panettiere emergente è Giulia Busato di Tocio, che ha portato un profumo nuovo di pane molto speciale nelle vie di Noale (Ve). Giovane e brillante, una laurea in legge e un passaggio a Masterchef nel 2019, ha finalmente capito di essere innamorata del pane, ‘il pane come una volta, ma di adesso’ racconta, con il sogno di allargarsi, dal laboratorio odierno, ad una solida bottega possibilmente nella amatissima Venezia”.

“Tocio è una ‘Micro Wild Bakery’ della rete PAU (panificatori agricoli urbani), con punti di rivendita nelle piccole botteghe o locali tra Venezia e Treviso, e il resto della produzione per la ristorazione. Pane di sola pasta madre, con tre lieviti madre, e grani di piccoli agricoltori biodinamici, privilegiando vecchie varietà: la pagnotta agricola (da grano tenero e vecchie varietà con aggiunta di segale integrale, cereali e farro monocco), il bauletto saraceno con porridge di avena, il Cacao Meravigliao (con cacao, misto vecchie varietà di grano, cioccolato monorigine e nocciole), Rugbrod (segale e semi in stile danese), Khorapan (Khorasan locale) e tanto altro. Anche gluten free”.

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

by foglieviaggi.com

foglieviaggi