

BergamoSOStenibile

Il Forno delle Bontà 60 anni di gusto e qualità

Domenica 10 giugno un pomeriggio di festa aperto a tutti per festeggiare lo storico panificio di Palazzago (Bg)



In negozio si respira aria di festa, tutto è pronto per celebrare l'anniversario de Il Forno delle Bontà. È dal lontano 1958 che si tramanda la passione per il lavoro di panettiere in questa storica attività avviata da Carlo e Lucia. Molte cose sono cambiate da allora: da semplice negozio di alimentari di paese, specializzato nella produzione propria di pane, il forno è diventato un produttore artigianale a tutto tondo.

Una storia di qualità

L'offerta si ampliò agli inizi degli anni '90, quando nel laboratorio – adiacente al negozio – si cominciò a produrre pasticceria e gastronomia. La scelta vincente fu da sempre caratterizzata dalla particolare cura e attenzione alle materie prime. Evitando di ricorrere a prodotti semilavorati, le nuove proposte del laboratorio convinsero la clientela con la loro genuina qualità. Oggi Il Forno delle Bontà, oltre alla vasta gamma di prodotti di panetteria

(pane classico e integrale), offre ai propri clienti un'ampia scelta gastronomica che va dagli antipasti - insalate di mare, tartine, paté, torte salate - ai primi piatti: lasagne, paste fresche ripiene, casonei de la bergamasca, scarpinocc de parr, quadruccio, cappelletti al crudo e altro ancora. Prodotti della tradizione culinaria italiana di alta qualità alla quale si affianca la vendita di salumi nostrani e di formaggi delle valli bergamasche. Non mancano poi pane e biscotti preparati con farine e ingredienti bio. L'attività adopera soprattutto farine da grani antichi, più adatti al consumo per chi soffre di intolleranze al glutine diverse dalla celiachia: il grano duro Timilia, il Russello e il tenero Maiorca (provenienti dalla Sicilia), così come il grano duro Senatore Cappelli (originario della Puglia), oltre a una vasta gamma di altri grani

teneri miscelati. Non mancano ovviamente anche prodotti a base di farina di farro, khorasan kamut®, avena, orzo e cereali privi di glutine, come grano saraceno, riso e quinoa. Golosa e varia l'offerta della pasticceria, adatta a soddisfare le esigenze di ogni palato per tutte le occasioni: tronchetti, pasticcini assortiti alla frutta, alla crema e al cioccolato, praline ripiene e ogni tipo di torta, anche personalizzabile per eventi particolari. Nel periodo natalizio e pasquale richiestissimi panettoni, colombe e uova di cioccolato.

L'avventura continua

È un percorso lungo 60 anni che Raffaele e Federica, attuali ge-

no partecipare al laboratorio "mani in pasta", un modo divertente di imparare come si producono i prodotti da forno.

Come giusto che sia, non mancherà la possibilità per tutti i partecipanti di assaggiare i prodotti del forno, grazie al buffet offerto da Raffaele e Federica, felici di aprire le porte del loro laboratorio. Un luogo magico dove pane, panettoni, cannoncini e colombe nascono così buoni solo grazie al lievito madre, ingrediente prezioso, irrinunciabile per ottenere prodotti dal sapore unico. ■

stori del forno, hanno pensato di festeggiare con i propri clienti domenica 10 giugno. Un pomeriggio all'insegna delle cose buone che comincerà alle ore 15 con una divertente passeggiata animata dagli attori del gruppo storico Pro Loco di Pontida (Bg) per raggiungere l'azienda agricola Il Belvedere, nella campagna di Palazzago. Sempre nel pomeriggio, i più piccoli potranno



Il Forno delle Bontà

Via Briantea, 46 - Palazzago (Bg)
Tel. 035 540076 - info@ilfornodellebonta.com
www.ilfornodellebonta.com

