

27, luglio 2018

Dopo un inutile pellegrinaggio per varie panetterie della cittadina casertanese, entro speranzosa in questo negozio dal nome intrigante e chiedo se fanno il pane integrale. Con piglio deciso chiarisce subito che eroo quello VERO, non fatto di farina bianca e crusello.

Non fateri imbrogliare dai mediocri fruffatori, il vero pane integrale si fa macinando i chicchi integrali che racchiudono ancora tutti i preziosi nutrienti. Lo si riconosce dal colore marroncino quasi cupreo, mentre il falso integrale ha sfondo bianco (la pessima farina bianca, sfibrata e impoverita) con puntini marroni di crusca (concentrato di pericli e irritante per l'intestino, parda di biologo, nutrizio-
mista).

Alla mia domanda ricevetti un pane profumato e preso tra le mani, l'ultimo esemplare di giornata, rubato di bocca al cuoco stesso. Faccio il pane in casa da anni con farina macinata al momento con un mulino a pietra corolingo. Conosco i segni autentici e di una casa sono certe: un pane con buono ed

li trovo solo qui, nel Giardinino dei Sapori
Perolati: si scioglie in bocca come il burro
con sentore di nocciola e sprigiona tutto
il suo gusto in un'esplosione di sapore.

Niente cazzotti di sale o sberle di glutammato:
la Tripla lievitazione ti racconta con garbo la
storia di ogni spriga di prosciutto e regala un
soffio di leggerezza ad ogni boccone.

Che dire ancora? Sublime, eccezionale,
irripetibile... lo trovate solo qui!

Una Turista alla ricerca di qualità: complimenti
per tutto l'impegno e l'ordine che mettete nei
vostri prodotti... e grazie!

Valerie