

Scritto da Roberto Esse

Giovedì 24 Luglio 2014 10:39 -



Napoli: Domani i maestri del pane ad eccellenze campane, Tradizione e tipicità con i prodotti di Pietro Baine e Antonio Onofrio Appuntamento alle ore 10.30, tante specialità da degustare

Le mille tentazioni dell'alimento più antico del mondo aspettano gli appassionati domani mattina nella cornice di ECCELLENZE CAMPANE a via Brin.

L'antico forno di PIETRO BAINO in collaborazione con Antonio Onofrio ha organizzato una mattinata dedicata all'alimento principe della tavola napoletana. Dal laboratorio a vista all'interno della fortunata struttura sarà possibile assistere alla preparazione di numerose delizie.

Il ricco menù della mattinata, che prenderà il via alle ore 10.30, prevede la realizzazione del ricercatissimo pane candito. Un matrimonio perfetto fra il pane e i dolci, una vera delizia per il palato di quanti avranno la fortuna di degustarlo. Fra i prodotti che da sempre incontrano la curiosità degli avventori c'è il pane al mais. Anche nella rassegna di Baine e Onofrio a Eccellenze Campane non mancherà questo delicato equilibrio di gusto. Subito dopo via libera alla focaccia. Un altro must dei panificatori. Ogni forno ha la sua ricetta, ogni panificatore ha una specialità da proporre. Anche venerdì mattina sarà possibile degustarne di diverso tipo. A completare la rassegna ci sarà la preparazione di alcuni prodotti "ever-green" come i grissini, i tarallini e gli gnocchetti di pane mais e formaggio.

Appuntamento alle ore 10.30 di venerdì 25 luglio all'antico forno Pietro Baine ad Eccellenze Campane, ingresso gratuito, per passare una mattina avvolti dall'inconfondibile fragranza del pane fresco e dei suoi fratelli.

Per informazioni

Roberto Esse

339.35.96.743

esse.robeto.esse@gmail.com