

fuoricasa | mangiare e bere



Dolci ricordi jesolani

Souvenir, bontà e benessere alla Casa del Pane

C'era una volta la paperella di Jesolo... e c'è ancora. A riportare in auge lo storico simbolo della nostra località è Mauro Pinel, mastro panettiere e pasticciere della Casa del Pane: non un forno qualsiasi, ma il più antico di Jesolo che quest'anno festeggia i 40 anni della gestione Finotto. E lo fa, appunto, rilanciando il logo della paperella sottoforma di biscotto-souvenir: una dolce idea a lunga conservazione, buona tutto l'anno, realizzata secondo una ricetta della tradizione locale. Si può trovare alla Casa del Pane, in diversi negozi del Centro Storico, negli alberghi convenzionati e presso l'APT di piazza Brescia. Per il resto, vale la pena ricordare che i prodotti da forno di Mauro Pinel continuano sempre a essere ricercatissimi per il loro gusto inimitabile e, soprattutto, perché fanno bene. Uno dei (tanti) motivi è l'impiego di pasta madre in purezza MP, pasta madre prodotta in casa, 100% naturale e salutare, garanzia di impasti leggeri, estremamente digeribili e dal sapore autentico. In più da quest'anno alla Casa del Pane alcuni tipi di pane e di dolci verranno realizzati con Integralbianco, un'innovativa farina bianca con solo

fibra solubile biodisponibile del chicco di grano, clinicamente testata. Si tratta, dunque, di una farina più solubile del 20%, non raffinata, che si mantiene fresca più a lungo e adatta a tutti perché non gonfia.

Casa del Pane è in via Giusti, 6 (Centro Storico) – tel. 0421 951185. ●

