

COGGIOLA (BI)

Panetteria Pasticceria PIANTANIDA

via Garibaldi, 10

tel. 01578302

luca-piantanida@libero.it

Riposo settimanale: mercoledì pomeriggio



IL LIEVITO MADRE HA COMPIUTO 25 ANNI!

Sono 25 anni che in questo laboratorio artigianale della Valsessera ogni giorno rinnovano e rinfrescano il lievito madre, sempre lo stesso, che viene utilizzato per produrre il tipico pane biellese, il Pan Barbarà con farina di segale, i classici Micconi con farina di grano duro 100%, il pane al mais con le noci (ideale per accompagnare un buon Gorgonzola), i grissini stirati a mano e gli ottimi salatini. La produzione dolce invece annovera panettoni e colombe realizzati con 5 impasti e 36 ore di lievitazione, il Dolcebrama (pasta lievitata con lievito madre e farcita con albicocche e Bramaterra), la Polenta Imprigionata, ovvero un frollino montato di farina di mais avvolto in granella di zucchero, i Panfruttini di diversi gusti: mela e uvetta, pere e cioccolato, marroni, fichi e noci, caffè, cacao, arancia candita. Ma non mancano nuove invenzioni: la novità 2009 è il Dolce del Torrione, a base di mele, noci e Ratafià di Andorno, per un dolce eccezionalmente legato al territorio!

Luca Piantanida è un grande, e con la sua attività ha fatto scuola. A lui si deve la creatività e la riabilitazione dei dolci biellesi.