

Idee e acquisti per la settimana

# M shopping



## La carica dei 50

**Freschezza quotidiana** Grazie alle «Panetterie della casa» Migros di S. Antonino e Serfontana pane fresco appena sfornato in qualsiasi momento della giornata

Dai chiari agli scuri, alle varietà integrali e fino alle specialità più inusuali... sono una cinquantina le specialità di pane che, quotidianamente, con i loro deliziosi effluvi, riescono a stuzzicare le papille di tutti coloro che transitano in prossimità di una delle due «Panetterie della casa», situate all'interno dei due

supermercati Migros di S. Antonino e Serfontana.

Qui, dal lunedì al sabato, durante l'arco di tutta la giornata, i dinamici panettieri professionisti (vedi nelle foto qui sopra) preparano artigianalmente tutte queste croccanti e variate bontà sotto gli occhi dei clienti, non mancando di svelar loro

consigli e trucchi su conservazione e accostamenti di sapori. Tra le molte proposte, quali sono i pani più gettonati? «Dagli apprezzamenti che ci pervengono regolarmente, senza dubbio il nostro cavallo di battaglia è rappresentato dal pane Val Morobbia», afferma Massimo Rebuzzi, panettiere responsabile



Nelle «Panetterie della casa» Migros la freschezza la fa da padrona. Nelle foto quella di S. Antonino. (Giovanni Barberis)

della «Panetteria della casa» di S. Antonino. «Questo pane scuro a lunga fermentazione è molto amato per il suo sapore genuino e per l'ottima conservabilità: è infatti in grado di mantenersi fresco per alcuni giorni. Altri tipi di pane che riscuotono un ottimo riscontro, anche presso i turisti, sono i pani No-

strani - bianco e integrale -, nonché sempre maggiormente i pani bio e quelli ritorti a mano, denominati «Passione». Quella delle «Panetterie della casa» Migros è una diversità di pani talmente variegata e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, che sa appagare qualunque buongustaio.