

Panificação

O pão

O pão é símbolo da **natureza** e, ao mesmo tempo, da '**cultura**', da acção do homem em harmonia com a natureza. " *O homem tira o pão da terra*" - canta com força evocativa o salmo 104 recordando que o pão está ali mas compete ao homem "tirá-lo", isto é, chamá-lo à vida.

O pão, alimento real mas também simbólico, é capaz de evocar uma realidade para além do alimento material e de suscitar perguntas sobre o sentido daquilo que se faz para viver. Enquanto fruto da terra e do trabalho do homem, da natureza e da cultura, nesta dupla dimensão se encontra a verdadeira natureza do pão que não é apenas um facto físico-químico e nem sequer um produto agroalimentar, pois é também e sobretudo um dado cultural - o pão exprime a necessidade, aquilo que, verdadeiramente, é necessário para viver.

Pão, portanto, também como sinónimo da nossa capacidade de **partilhar**, da nossa **disponibilidade** ou indisponibilidade de o partir para que todos o possam ter, pão que, segundo os relatos evangélicos, basta *para todos* apenas quando é partido e distribuído.

BISCOITOS DE MILHO

KRUMIRI

BISCOITOS-TOSTAS

-
-
-
-
-
-
-
-
- o pão
- preparação das tartes
- preparação das tartes
- preparação do pão
- as tartes
- biscoitos prontos para o forno
-
-
-
-
-
-

O *Rústico* de Bose

É um **pão artesanal**, fruto de um trabalho manual de transformação de **ingredientes naturais seleccionados** (farinhas biológicas de alta qualidade moídas à pedra) e de longa e lenta **fermentação completamente natural com a *Pasta madre***.

Terra, ar, água e fogo: os elementos da vida e da natureza unem-se numa íntima relação para criar um produto único, símbolo da vida e da comunidade.

A Pasta madre

A *Pasta madre* é uma massa com apenas farinha e água deixada amadurecer durante um longo período de tempo de modo espontâneo e natural para ser posteriormente utilizada no processo de fermentação. É **o método natural mais antigo utilizado na panificação** quando ainda não existiam os fermentos de cerveja, os fermentos químicos e os melhoradores. Dado o longo tempo necessário para a fermentação, o pão obtido caracteriza-se por uma maior **suavidade**, alta **digestibilidade**, **maior conservação** no tempo além de um **aroma inconfundível**.

Biscoitos e outros produtos do forno

Alguns dos produtos do forno são o Biscoitos de milho (biscoitos típicos da região italiana de Piemonte), Krumirj, biscoitos-tostas e tartes grandes e pequenas com as compostas de Bose.

Todos os produtos encontram-se expostos e à venda na loja do mosteiro.

Para mais informações:

Panificio di Bose

Monastero di Bose

I – 13887 Magnano BI

Tel (+39) 015.679.115

(8.00-12.00;14.00-17.00 lun.-ven.)

Fax (+39) 015.679.49.49

e-mail: **Este endereço de email está protegido contra piratas. Necessita ativar o JavaScript para o visualizar.**