



## a bitega du pan offerta panetteria - occasione panificio imola

### Mappa

□

**A Bitega du Pan** Nel lontano 1972 Filippo Alciatore, dopo aver rilevato il più antico panificio di Diano Marina, diede vita al negozio "Alimentari Alciatore Filippo" da cui, 9 anni dopo, nel 1981, grazie all'iniziativa di Francesco Alciatore, figlio di Filippo, mosse i primi passi "A Bitega Du Pan". E' a partire dall'anno seguente, ovvero dal 1982, che Francesco Alciatore ed Olga, appena sposati, insieme faranno crescere, giorno dopo giorno, il progetto di "A Bitega du Pan", così come lo conosciamo al giorno di oggi ovvero un Panificio Panetteria innovativo, ma che non ha mai tradito la genuinità della migliore tradizione panificatoria italiana. Francesco ed Olga oggi, come anni fa, continuano a curare la genuinità degli ingredienti e l'accoglienza verso i loro clienti. Il cliente è sempre al centro, è il cuore vero di "A Bitega du Pan", le sue richieste, come le ricette che cerca, sono la spinta innovativa che Francesco ed Olga danno alle specialità dolci o salate che preparano pazientemente ogni notte insieme al loro staff. "A Bitega du Pan" è un punto di riferimento per tutto il Golfo di Genova e serve clienti sia privati che attività commerciali come Ristoranti, Pizzerie, Bar in Diano Marina nonché provenienti da Diano San Pietro, Diano Castello, Diano Borganzo, Diano Calderina, Diano Arentino, San Bartolomeo al Mare, Cervo. Ogni giorno sforniamo pane, focacce, dolci e tante altre specialità della tradizione ligure!

### Descrizione

Ogni mattina vi aspettiamo presso la nostra Panetteria nel cuore di Diano Marina per accogliervi con il buongiorno e servirvi Pane fresco, Focacce, Brioches ed ogni specialità dolce o salata della nostra tradizione italiana. Lavoriamo solo con ingredienti stagionali e di qualità, così come la nostra tecnica, non usiamo celle frigorifere nel nostro panificio in quanto non lavoriamo con pane abbattuto; il nostro pane viene sfornato una volta pronto, nasce dall'acqua e farina già che non ci sono miglioratori chimici. Nel forno del nostro Panificio prepariamo per voi ogni mattina: - Pane con aggiunta di Cereali - Pane con aggiunta di Olive - Pane con aggiunta di Tartufo - Pane con aggiunta di noci Pane all'Olio - Pane all'acqua - Pane con aggiunta di semi di sesamo - Pane integrale - Pane Rustico - Pane confezionato con farina rimacinata di grano duro proveniente di Altamura - Pane di Pura Segale con Lievito Madre - Panfocaccia - Veri Taralli provenienti dal panificio Saviano di Napoli in varie forme come: ciabatte, filoncini, pagnotti e a libretto, ciambelle, filoni. Serviamo sia clienti privati che attività commerciali come Ristoranti, Pizzerie, Bar. Il Pane e le nostre specialità dolci e salate sono una tradizione per la nostra città, grazie alle nostre ricette secrete, come la Focaccia all'arancio di nostra ideazione il nostro Panificio ha potuto essere apprezzato da intenditori e gastronomi di tutto il mondo. Questo ci rende orgogliosi di averlo portato sia in Liguria che in cucina mediterranea sulla tavola di degustatori di fama internazionale. A BITEGA DU PAN V. Cavour, 14 Diano Marina (IM)

### Contatti

**A BITEGA DU PAN DI ALCIATORE MARIO**

Tel. 0183496198

Via Cavour, 14, Diano Marina, 18013

Nessun orario indicato

[www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

