



ANTICO TORRONIFICIO PILI - offerta miglior torrone sardo di Tonara vendita online

Mappa

□



Il Torronificio Il Torronificio sta proprio all'ingresso del paese, una bella c

ostruzione dalle ampie capriate in legno scuro che si confonde con la roccia calcarea dello sfondo. Visitare la "fabbrica del torrone" è un'esperienza quasi mistica, fuori dal tempo. Un ambiente sereno, familiare, dove si intrecciano modernità e tradizione. A fare gli onori di casa c'è la signora Patrizia, una donna con le idee chiare che conosce il sacrificio e il lavoro. Le sue sono le braccia forti delle donne barbaricine. Poco dietro di lei lo sguardo attento del signor Gianni, suo marito. È un lavoro di squadra il loro, fortificato dall'amore reciproco e da quello per il torrone. Lui prepara l'impasto, dosa il miele, sceglie le nocciole migliori dal palmo della sua mano, conosce i segreti dell'arte antica. Lei dispone, tratta, organizza e chiude accordi. I figli, Marianna e Antonio, sono la nuova generazione. I figli guardano come si fa, imparano. Sanno di essere il futuro del Torronificio Pili. Il Museo Il Torronificio sta proprio all'ingresso del paese, una bella costruzione dalle ampie capriate in legno scuro che si confonde con la roccia calcarea dello sfondo. Visitare la "fabbrica del torrone" è un'esperienza quasi mistica, fuori dal tempo. Un ambiente sereno, familiare, dove si intrecciano modernità e tradizione. A fare gli onori di casa c'è la signora Patrizia, una donna con le idee chiare che conosce il sacrificio e il lavoro. Le sue sono le braccia forti delle donne barbaricine. Poco dietro di lei lo sguardo attento del signor Gianni, suo marito. È un lavoro di squadra il loro, fortificato dall'amore reciproco e da quello per il torrone. Lui prepara l'impasto, dosa il miele, sceglie le nocciole migliori dal palmo della sua mano, conosce i segreti dell'arte antica. Lei dispone, tratta, organizza e chiude accordi. I figli, Marianna e Antonio, sono la nuova generazione. I figli guardano come si fa, imparano. Sanno di essere il futuro del Torronificio Pili.

Descrizione

Se vuoi acquistare online il MIGLIOR TORRONE DI TONARA, dal 1889 la famiglia Pili produce questo delizioso torrone, usando una ricetta tramandata gelosamente di padre in figlio. Gusta tutto il sapore della tradizione direttamente a casa tua. Per acquistare clicca il link sotto "Acquista adesso". Il Torronificio è situato proprio all'ingresso del paese, una bella costruzione dalle ampie capriate in legno scuro che si confonde con la roccia calcarea dello sfondo. Visitare la "fabbrica del torrone" è un'esperienza quasi mistica, fuori dal tempo. Un ambiente sereno, familiare, dove si intrecciano modernità e tradizione. A fare gli onori di casa c'è la signora Patrizia, una donna con le idee chiare che conosce il sacrificio e il lavoro. Le sue sono le braccia forti delle donne barbaricine. Poco dietro di lei lo sguardo attento del signor Gianni, suo marito. È un lavoro di squadra il loro, fortificato dall'amore reciproco e da quello per il torrone. Lui prepara l'impasto, dosa il miele, sceglie le nocciole e migliori dal palmo della sua mano, conosce i segreti dell'arte antica. Lei dispone, tratta, organizza e chiude accordi. I figli, Marianna e Antonio, sono la nuova generazione. I figli guardano come si fa, imparano. Sanno di essere il futuro del Torronificio Pili. Per informazioni contatta il numero 0784 63445 oppure in via una mail a infotorronificiopili@tiscali.it

Contatti

ANTICO TORRONIFICIO PILI SRLS

Tel. 078463445

<http://www.torroneditonara.com>

Località Martì, 1, Tonara, 08039

Nessun orario indicato