



Produzione panettoni artigianali San Vito al Tagliamento

Mappa

□



La famiglia Giacomini arriva a San Vito al Tagliamento nel 1978, quando

Paolino e Maria rilevano l'allora più grande negozio della zona conquistando giorno dopo giorno la fiducia e la simpatia dei clienti. Un fantastico passaparola ha fatto sì che il negozio diventasse anno dopo anno punto di riferimento per un significativo numero di persone e famiglie alla ricerca di prodotti di qualità, servizio e cortesia. Negli anni, l'attività cambia sede e vede l'inserimento nell'organico del figlio Alessandro, che poi proseguirà la sua formazione presso alcune pasticcerie, coltivando la passione per la produzione artigianale. Dal connubio delle due esperienze, nel 2005 nasce l'attuale Molino66, specializzato nella produzione e vendita di prodotti dolciari, pane e pizza, con servizio bar e caffetteria. Oggi l'attività, grazie alla passione e dedizione della famiglia Giacomini, alla cortesia e disponibilità dei suoi collaboratori, continua ad offrire alla propria clientela un'ospitalità e un'offerta sempre più vari e qualitativamente elevate.

Descrizione

La produzione panettoni artigianali a San Vito al Tagliamento rappresenta una tradizione dolciaria di grande valore nel territorio di Pordenone. Tra le realtà più apprezzate del settore troviamo Molino 66, un'azienda che ha saputo trasformare l'arte pasticceria in un simbolo di eccellenza locale. Grazie alla cura artigianale e all'utilizzo di ingredienti selezionati, i panettoni prodotti in questa zona della provincia friulana si distinguono per qualità e autenticità. La tradizione natalizia friulana: un patrimonio di sapori Il panettone artigianale di San Vito al Tagliamento non è solo un dolce, ma un vero emblema delle festività natalizie nel territorio. La tradizione pasticceria locale affonda le radici in tecniche di lavorazione tramandate di generazione in generazione, dove ogni maestro pasticcere apporta il proprio tocco distintivo. Molino 66 ha saputo valorizzare questo patrimonio culturale, proponendo creazioni che rispettano i metodi tradizionali ma con un'attenzione particolare all'innovazione di gusto. Il segreto di questi prodotti risiede in alcuni elementi fondamentali: La lievitazione naturale con lievito madre rinfrescato quotidianamente La selezione di materie prime d'eccellenza, spesso provenienti dal territorio La lavorazione manuale che rispetta i tempi necessari per lo sviluppo degli aromi L'assenza di conservanti e additivi chimici L'attenzione ai dettagli, dalla preparazione dell'impasto fino alla confezione Le specialità di Molino 66: gusti che conquistano La produzione di panettoni artigianali a San Vito al Tagliamento si distingue per la varietà dell'offerta, capace di soddisfare anche i palati più esigenti. La gamma di panettoni Molino 66 include diverse specialità che rappresentano il perfetto connubio tra tradizione e innovazione. Il Panettone Classico è il simbolo intramontabile della tradizione, preparato secondo la ricetta originale con uvetta e canditi di alta qualità. Per chi ama le interpretazioni più creative del dolce natalizio, il Panettone Pere e Cioccolato offre un abbinamento raffinato che conquista al primo assaggio. Gli amanti dei sapori decisi apprezzeranno il Panettone al Pistacchio, dove la nota aromatica del pistacchio si sposa perfettamente con la sofficità dell'impasto. Per chi cerca note fruttate, il Panettone ai Frutti di Bosco rappresenta una scelta deliziosa, con l'acidità dei frutti rossi

i che bilancia la dolcezza dell'impasto. Un'altra specialità imperdibile è il Panettone al Caffè e Cioccolato Bianco, una combinazione sorprendente che unisce l'intensità del caffè alla dolcezza cremosa del cioccolato bianco, creando un contrasto di sapori indimenticabile. Il processo produttivo: pazienza e maestria. La realizzazione di un autentico panettone artigianale di San Vito al Tagliamento segue un percorso ben definito, dove ogni fase richiede tempo e competenza. Il processo produttivo di Molino 66 si sviluppa attraverso questi passaggi fondamentali: Preparazione del lievito madre, elemento vitale che conferisce profumo e digeribilità. Prima impastatrice con farine selezionate e burro di prima qualità. Riposo dell'impasto per sviluppare aromi e consistenza. Seconda impastatrice con l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti delle diverse varietà. Formatura manuale e ultima lievitazione. Cottura lenta e graduale per ottenere la perfetta alveolatura interna. Questo meticoloso processo artigianale richiede circa 72 ore di lavorazione, un tempo necessario per ottenere quel gusto inconfondibile e quella sofficità che solo un panettone di alta qualità può offrire. La pazienza è l'ingrediente segreto che permette al lievito di svilupparsi naturalmente, creando quella struttura alveolata e quel profumo caratteristico. Scegli il panettone artigianale di San Vito al Tagliamento per un Natale di autentica bontà. La produzione di panettoni artigianali a San Vito al Tagliamento rappresenta un patrimonio gastronomico che merita di essere scoperto e apprezzato. Molino 66 incarna perfettamente questa tradizione, offrendo prodotti che raccontano la passione, la cura e la maestria dei pasticceri locali. Chi cerca l'autenticità di un dolce natalizio preparato secondo antiche ricette, ma con uno sguardo rivolto all'innovazione, troverà nelle creazioni come il Panettone Classico, Pere e Cioccolato, Pistacchio, Frutti di Bosco o Caffè e Cioccolato Bianco la risposta ideale per rendere speciali le proprie festività. Durante il periodo natalizio, è possibile visitare il Laboratorio per assistere ad alcune fasi della lavorazione e comprendere appieno il valore di questa arte dolciaria che continua a deliziare i palati più esigenti.

Contatti

MOLINO 66 SRL

Tel. 0434876384

<http://www.molino66.it/>

V. Pordenone 66, San Vito al Tagliamento, 33078

Lunedì 06:00 - 13:30 da Martedì a Sabato 06:00 - 20:30 Domenica 07:00 - 12:30