



Produzione pasticceria artigianale in provincia

📍 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 pasticceria artigianale in provincia di Pordenone rappresenta un'eccellenza del territorio friulano, dove tradizione e innovazione si incontrano per creare prodotti di altissima qualità. Tra le realtà più significative del panorama dolciario locale troviamo Molino 66, un'azienda fondata dalla famiglia Giacomini che ha saputo coniugare le ricette della tradizione con tecniche moderne, diventando un punto di riferimento per chi cerca dolci genuini nella zona pordenonese. Questa realtà familiare si distingue per qualità, servizio e cortesia, valori che guidano ogni aspetto della loro attività. I segreti dell'eccellenza dolciaria artigianale. Nel cuore del Friuli, la pasticceria artigianale si distingue per alcune caratteristiche fondamentali che ne determinano la qualità superiore: Utilizzo di materie prime selezionate e prevalentemente locali Lavorazione manuale che preserva sapori e profumi autentici Rispetto delle ricette tradizionali con apertura all'innovazione Attenzione ai dettagli in ogni fase della produzione Personalizzazione dei prodotti in base alle esigenze dei clienti Molino 66 incarna perfettamente questi principi, puntando sulla qualità artigianale come valore fondamentale. La loro filosofia produttiva si basa sul rispetto della materia prima e sulla valorizzazione dei sapori autentici, elementi che hanno permesso all'azienda di distinguersi nel panorama della pasticceria artigianale. La famiglia Giacomini, con il suo patrimonio di competenze ed esperienze, diffonde quotidianamente la cultura del cibo attraverso creazioni che raccontano passione e dedizione. Le specialità della pasticceria artigianale friulana. La tradizione dolciaria del territorio si esprime attraverso preparazioni che raccontano la storia e la cultura locale. Il laboratorio di Molino 66 produce quotidianamente diverse specialità che rappresentano l'essenza della pasticceria artigianale in provincia. I loro maestri pasticceri preparano con cura: Dolci tradizionali friulani rivisitati in chiave moderna Pasticceria mista per eventi e ricorrenze speciali Torte personalizzate per celebrazioni e ricorrenze Biscotti artigianali con ingredienti selezionati Specialità stagionali legate alle festività Ogni creazione viene realizzata seguendo rigorosi standard qualitativi, con un'attenzione particolare alla selezione degli ingredienti. La farina

a, elemento base di ogni preparazione dolciaria, viene scelta con cura, privilegiando fornitori locali che garantiscono prodotti di eccellenza. Oltre ai dolci, Molino 66 offre anche un'ampia varietà di prodotti di panetteria freschi, dai croissant artigianali al pane di varie tipologie, completando così la propria offerta gastronomica. Il processo produttivo: tradizione e innovazione Ciò che caratterizza la produzione pasticceria artigianale in provincia è l'equilibrio tra metodi tradizionali e tecniche innovative. Molino 66 ha saputo mantenere vivo questo connubio, preservando la manualità tipica dell'artigianato dolciario ma integrandola con strumenti moderni che permettono di ottimizzare i processi senza compromettere la qualità. Il ciclo produttivo si sviluppa attraverso fasi ben definite, a partire dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento finale. I maestri pasticceri lavorano gli impasti con tecniche tramandate da generazioni, rispettando i tempi di riposo e lievitazione necessari per ottenere prodotti fragranti e dal gusto autentico. La cottura rappresenta un momento cruciale del processo, durante il quale vengono controllati costantemente temperatura e umidità per garantire risultati perfetti. Questa meticolosità si traduce in dolci dalla consistenza ideale e dal sapore equilibrato, caratteristiche che i clienti riconoscono e apprezzano. Un aspetto fondamentale della produzione artigianale è la stagionalità, che Molino 66 rispetta proponendo dolci che seguono il ritmo naturale delle stagioni. In autunno e inverno, le vetrine si riempiono di specialità a base di castagne, noci e cioccolato, mentre in primavera ed estate predominano i dolci con frutta fresca e creme leggere. Scegli la qualità della pasticceria artigianale di Molino 66 Affidarsi a chi conosce l'arte della pasticceria artigianale in provincia significa scegliere prodotti autentici, realizzati con passione e competenza. Molino 66 rappresenta questa eccellenza, offrendo creazioni che raccontano il territorio e la sua cultura dolciaria. La loro proposta spazia dai grandi classici della tradizione friulana alle interpretazioni più creative, sempre mantenendo come filo conduttore la qualità degli ingredienti e la cura nella preparazione. Chi cerca dolci genuini e dal sapore autentico troverà in questa realtà artigianale un partner ideale per ogni occasione, dalle celebrazioni più importanti ai piccoli momenti di dolcezza quotidiana. Per assaporare l'autentica tradizione dolciaria friulana, è possibile visitare uno dei punti vendita di Molino 66 a San Vito al Tagliamento dove, oltre a degustare le loro specialità, si può scoprire l'ampia gamma di prodotti che questa storica famiglia di artigiani realizza con amore e dedizione ogni giorno, portando avanti una tradizione che unisce innovazione e rispetto per i sapori autentici.

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 S

abato 06:00 - 20:30 Domenica 07:00 - 12:30
