

Piemonte, tierra de gustos



La historia de Piemonte está hecha de gusto. Combina una civilización rural original con la tradición de una antigua capital con las delicias de la pastelería de la corte. Los cafés históricos de Turín y las trattorias rurales son la expresión contemporánea de un escenario cultural que ha abrazado a todas las familias durante siglos y vincula tradiciones y costumbres, como la costumbre típicamente piamontesa de la “merenda sinoira”, una invención campesina que se anticipa a siglos de Ritual aperitivo y happy hour.

En este territorio nacen los vinos nobles, el chocolate, las trufas, las avellanas: la bondad amada por los gourmets de todo el mundo. Y aquí nacen las delicias de Bonifanti.

El Piemonte se encuentra en el origen de los productos Bonifanti, de su historia, de algunos de sus ingredientes, de una cultura de artesanía y de cosas bien hechas que se transmiten de generación en generación.

Villafranca Piemonte se encuentra en una zona plana, rica en agua. Aquí fluye el Po al comienzo de su camino, inmediatamente después de su nacimiento al pie del Monviso. Precisamente en esta zona, las aguas del Po acogen su primer afluente, el Pellice, que a su vez nace en las laderas opuestas de Monviso.

Las características de esta agua, pura y cristalina, hacen que el clima sea especialmente adecuado para el cultivo de levadura madre, que se desarrolla naturalmente en ambientes cálidos y húmedos.

Es en esta tierra donde nace el famoso panetón acristalado, es decir, la versión milanesa enriquecida con una crema hecha con las típicas avellanas locales, reunidas en las colinas de Piemonte.