

Ristoranti

# Panéra, la boulangerie alla moda che non ti aspetti

di: Redazione

10 aprile 2021



C'è un pizzico di follia nella scommessa di **Roberto Di Giovanni, Riccardo Di Giovanni e Manfredi Arcidiacono**, un trio di imprenditori bongustai concentrati per studio e impegno nella realizzazione del difficile concept del **"panificio universale"**, un luogo a metà strada tra un **atelier di moda** e una **boulangerie**.

Il panificio, con annessa caffetteria & cocktail bar, pasticceria, gastronomia e pizzeria si chiama **Panéra** e si trova in via Alcide De Gasperi, a ridosso della grande rotonda, in piena zona residenziale. L'avvio è stato fulminante, nonostante la follia del momento, e l'inaugurazione è avvenuta il 15 settembre 2020.

Il cuore pulsante è costituito da tre eccellenti professionisti:

- Mirko La Fiura, mastro fornaio;
- Tony Calandra, chef pâtissier;
- Giancarlo La Manna, pizza chef (che ringraziamo molto per questa segnalazione)

L'immagine è elegante, curata nei dettagli e in ogni reparto, mentre la musica dance satura l'etere (forse un pizzichino di troppo). L'apertura è all'alba, alle 6.30. L'offerta prevede i classici lievitati, croissant sfogliati al burro, brioche, crostate alle mele o albicocche, plum-cake e torte. Tutto fatto in casa e, ove richiesto, imbustato per un comodo asporto. Il pane, da farine biologiche, è nelle varianti grano tenero e rimacinato – tipo mafalde, rosette, bocconcini – e specialità da **Grani Antichi** quali pane al farro, tumminia, segale, enkir, 5 cereali o integrale con semi.

La **baguette** alla francese è tra i prodotti più richiesti, così come la pagnotta di Russello da 500 gr., i grissini, il pane di Tumminia con cacao amaro e nocciole tostate e il pane di Senatore Cappelli e semi di miglio.

Oltre questo, focacce – squisita la **barese** con pomodorini Pachino – e le **pizze**, anche tonde, nelle due categorie "classiche" e "s sofisticate", dalla margherita, alla San Daniele, alla **Bordeaux**, con fiordilatte, mezzelune di patate al forno al rosmarino, in uscita cotto, basilico, olio evo. Non mancano panini farciti, bagel e club sandwich della casa. In occasione delle feste, panettoni e colombe.

Vino? Per adesso, ce n'è un po' poco. D'altra parte, in tempo di Covid19, è consentito solo l'asporto e il delivery. Arriverà presto e con lo sblocco definitivo, inclusa una interessante offerta di cocktail e drink da consumare nello spazio-box esterno servito da wifi e prese ricarica per qualsiasi device. Non vediamo l'ora.

P.S. imperdibile la rosetta con mortadella, pistacchi e feste di limone

### **Panera**

Via Alcide De Gasperi, 32

Tel. 091.8945243 / servizio whatsapp 3384006800

Email: [panerasrl@libero.it](mailto:panerasrl@libero.it)

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

<https://www.facebook.com/panerapanetteria>

<https://www.instagram.com/panerapanetteria>

Orari: sempre, dalle 6.30 alle 22.00; domenica dalle 7.30 alle 22.00

Asporto e delivery: sì

---