Un Forno delle Bontà a Villagrazia di Carini

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 24 Gennaio 2024 09:09

Non è la prima volta che un incontro o un evento scatenano dei cambiamenti che poi si ripercuotono sulla propria vita, e neanche sarà l'ultima, quindi nel caso del **Forno delle Bontà** di **Villagrazia di Carini** (PA), è proprio il caso di dire, galeotta fu quella farina e di conseguenza fu un incontro con **Filippo Drago** dei **Molini del Ponte** di **Castelvetrano** (TP). E' stato così che **Giovanni Di Maggio**, conduttore del forno insieme alla sorella **Antonella** e al cognato **Mirko**, hanno cambiato radicalmente prodotto e clienti della loro attività. Nel seguente video troverete la storia completa, ma anche gli assaggi che ho condotto lo scorso **19 Gennaio 2024** insieme a **Giovanni**, spaziando dal **rimacino** alla **Tumminia**, sempre e solo da molitura di grani siciliani, fino ad arrivare ad una interessante pizza in pala preparata con una Tipo 2, stavolta più tecnica. Insomma, non si transige, lievito madre o di birra e almeno 24 ore di frigorifero per delle fermentazioni svolte correttamente in tutti i prodotti del **Forno delle Bontà**.

{youtube}Saq422ijMQA{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO