

# Panificio di Bose

[Stampa](#)  
[Stampa](#)

## Il pane

Il pane è simbolo della **natura** e, insieme, della '**cultura**', dell'agire dell'uomo in armonia con la natura. *L'uomo trae il pane della terra* - narra con forza evocativa il salmo 104 - a ricordare che il pane è lì, ma al contempo solo l'uomo sa 'trarlo fuori', sa chiamarlo alla vita.

Il pane, cibo reale eppur simbolico, è capace di evocare una realtà che va al di là del nutrimento materiale e di suscitare domande sul senso di ciò che fa vivere. Nel suo essere frutto della terra e del lavoro dell'uomo, dalla natura e della cultura, - in questo duplice insieme sta la naturalità del pane, che non è solo un dato fisico-chimico e neppure solo un prodotto agroalimentare, perché è anche e soprattutto un dato culturale - il pane esprime il bisogno, ciò che davvero è necessario per vivere.

Pane, dunque, anche come cifra della nostra capacità di **condivisione**, della nostra disponibilità o meno a spezzarlo perché tutti ne possano avere, pane che, secondo i racconti evangelici, basta *per tutti* solo quando è spezzato e condiviso.

- 
- 
- 
- 
- il pane
- la preparazione delle crostatine
- la preparazione delle crostate
- la preparazione del pane
- le crostatine
- i biscotti in attesa di essere infornati
- 
- 
- 

## Il Rustico di Bose

È un **pane artigianale**, frutto di un lavoro manuale di trasformazione di **ingredienti naturali selezionati** (farine biologiche di alta qualità macinate a pietra) e di lunga e lenta **lievitazione del tutto naturale con Pasta madre**.

Terra, aria, acqua e fuoco: gli elementi della vita e della natura si uniscono in una relazione intima per creare un unico prodotto, simbolo della vita e della comunità.

## La Pasta madre

La *Pasta madre* è un impasto di sola farina e acqua lasciato maturare per lungo tempo in modo del tutto spontaneo e naturale per essere poi utilizzato nel processo di lievitazione. È il **metodo naturale più antico utilizzato nella panificazione** quando ancora non esistevano il lievito di birra, i lieviti chimici e i miglioratori. Dati i lunghi tempi necessari alla lievitazione, il pane così ottenuto è caratterizzato da maggiore **sofficità**, alta **digeribilità**, migliore **conservabilità** nel tempo oltre che da **aroma e profumo inconfondibili**.

## Biscotti e altri prodotti da forno

Tra i prodotti da forno vengono confezionate anche Paste di meliga (biscotti tipici piemontesi con farina di mais), Krumiri, fette biscottate, crostate e crostatine con le confetture di Bose.

**Tutti i prodotti del forno sono esposti nella libreria del monastero e si possono acquistare nel NEGOZIO ON-LINE.**

### Per informazioni:

Panificio di Bose  
Monastero di Bose

I – 13887 Magnano BI  
Tel (+39) 015.679.115  
(8.00-12.00;14.00-17.00 lun.-ven.)  
Fax (+39) 015.679.49.49

e-mail: Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.