

CURIOSITÀ, NEWS

## IL BUON PANE DEI RECLUSI DEL CARCERE DI OPERA (MI)

Vivere la realtà del **carcere può essere molto dura** e a volte **il tempo non passa mai**. E allora perché non mettere a frutto tempo ed energie per creare **qualcosa di utile e buono...magari...buono come il pane!**

Da questa idea nasce il progetto "**Pane Buono**", un modo per offrire un lavoro e dei buoni motivi per guardare al futuro con fiducia **ai reclusi del carcere milanese di Opera**.

Sotto la guida del maestro panettiere **Ezio Marinato** si impasterà e panificherà usando **farine buone e buon lievito madre**.

Acquistare pane "Buono" sarà quindi una buona azione che verrà premiata con un prodotto buono, fatto dai **carcerati**, seguendo le regole di una buona panificazione.

### **Il lievito madre**

**Il lievito madre** è un lievito naturale che conferisce al pane **una migliore fragranza, maggior sapore e digeribilità** e una durata decisamente più lunga **senza perdere profumo, aroma e umidità e, quindi, morbidezza**. Usare lievito madre significa tornare a **produrre in modo genuino e naturale** per dare **più valore non solo al pane, ma anche a chi lo fa e a chi lo consuma**.

