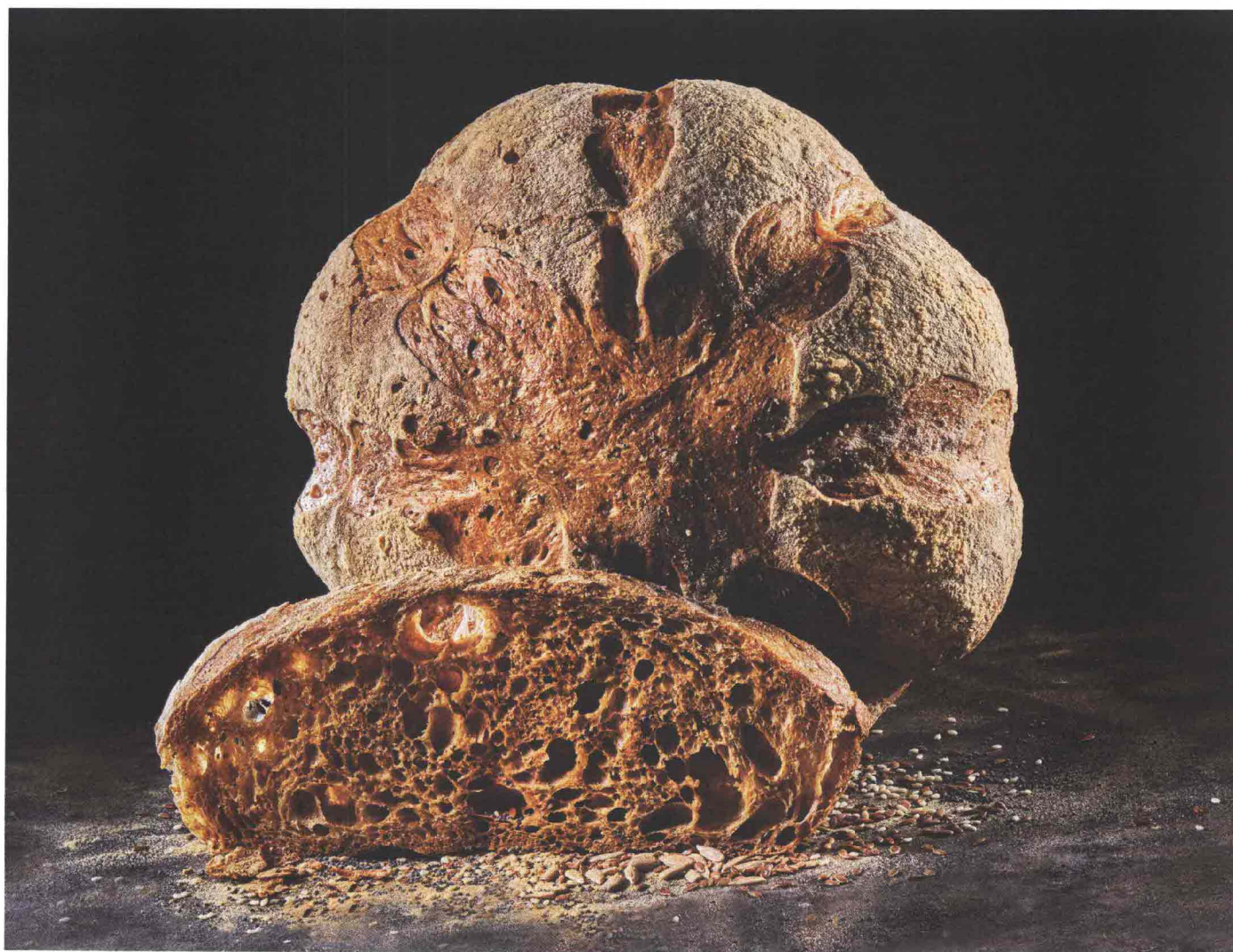




# Il cuore e l'anima del pane in un libro

ESCE, FINALMENTE, IL LIBRO PIÙ ATTESO DELL'ANNO. ALMENO PER QUEL CHE RIGUARDA IL MONDO DEL PANE. UN VOLUME DA NON PERDERE CHE RACCHIUDE LA VASTISSIMA ESPERIENZA DI EZIO MARINATO E CHE RICONSEGNA AL PANE IL RUOLO CHE GLI SPETTA. UN PICCOLO CAPOLAVORO, ILLUSTRATO DALLE SPLENDEDE IMMAGINI DI GIOVANNI PANAROTTO.







Lo confesso: sono di parte e per molti motivi. Primo, perché conosco Ezio da più di 15 anni e lo ammiro da sempre per le sue qualità professionali e, ancor di più, per quell'umanità che lo rende così unico nel panorama non solo della panificazione, ma della gastronomia in generale. Ezio ha dimostrato a tutti che non c'è bisogno di urlare per farsi ascoltare. Né di essere aggressivi per ritagliarsi uno spazio. Ha lavorato sodo e, pur essendo perfettamente consapevole dei propri mezzi, non li ha mai ostentati. Non per timidezza e nemmeno per falsa modestia. Semplicemente perché crede che non si smetta mai di imparare da tutti, non solo dai grandi maestri, e proprio per questo, pur essendo lui stesso un maestro, preferisce essere chiamato semplicemente... Ezio. Secondo, ho fortemente voluto questo volume e ringrazio Italian gourmet per aver creduto in questo progetto, che consiste nel dare al pane la stessa importanza degli altri cibi. Terzo: mancava nell'arte bianca una voce autorevole che si cimentasse in un progetto innovativo e questo volume lo è per i motivi di cui sopra. Detto



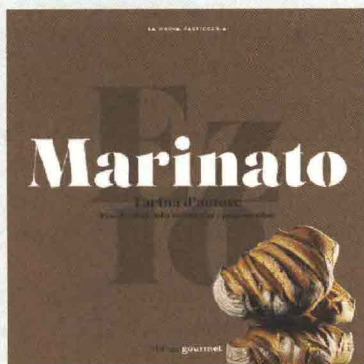
questo, trovo questo volume un piccolo gioiello per i contenuti innovativi, per le immagini strepitose e per la poesia che riesce a sprigionare. Una poesia che ha contagiato anche un'azienda, Molino Grassi, che nei prossimi mesi dedicherà proprio al volume di Ezio, le pagine della sua rubrica sulla nostra rivista...

#### Il contenuto del volume

Lo studio delle farine, la macinazione, la gestione del lievito e la cottura, aspetti di un mestiere per nulla semplice e intuitivo. Un mestiere fatto di gesti determinanti, negli impasti e nelle lavorazioni, che l'operatore deve saper condurre e regolare a seconda del prodotto finito che vuole ottenere. Ezio Marinato nel raccontare il suo mondo parte dall'inizio, dalla farina, dalle sue qualità e proprietà, per passare alla macinazione e alla celebre pasta madre, quel particolare lievito, sulla bocca di molti oggi, ma di cui pochi conoscono perfettamente gestione e caratteristiche. Infine, le cotture, la trasformazione del prodotto con il calore e le corrette temperature. Una volta conosciute le componenti di questo mondo, ecco che si svelano le ricette che hanno decretato il talento di Marinato come uno dei protagonisti più brillanti della panificazione italiana. Ricette che si articolano tra salato e dolce, con un'importante sezione dedicata, naturalmente, al pane: proposte con lievito

madre, o senza lieviti aggiunti, grano duro o multicerale, semi tostati o polpa di zucca. Idee che diventano dolci nelle proposte per la colazione e i lievitati da ricorrenza, fiore all'occhiello del panificio Marinato. Chiude il volume un'ampia sezione dedicata alle proposte salate: dal cornetto farcito alla focaccia, dalla pizza ai semi tostati, alle quattro farine e agli irresistibili grissini. ( )

**Collana:** La Nuova Pasticceria  
**Titolo:** Farina d'autore  
**Autore:** Ezio Marinato  
**Pagine:** 304  
**Prezzo:** euro 69,00  
**www.italiangourmet.it**  
ISBN 978-88-98675-46-3



#### per informazioni e ordini:

libri@dbinformation.it  
02/81830.661  
www.italiangourmet.it



**Molino Grassi**  
via Emilia Ovest, 347  
43126 Parma  
info@molinograssi.it  
**www.molinograssi.it**