

# Panificio di Bose

## 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.

Image not found

- [https://rev.mashinhibola.it/teacherwingokit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_00-517e91b142.jpg](https://rev.mashinhibola.it/teacherwingokit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_00-517e91b142.jpg)

Image not found

- [https://kev.mnash.org/bose-lavoro-forno/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_01-0ed6adadcc.jpg](https://kev.mnash.org/bose-lavoro-forno/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_01-0ed6adadcc.jpg)

Image not found

- [https://dev.mashape.com/bosch-lavoro-forno/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_02-f3b6cf6905.jpg](https://dev.mashape.com/bosch-lavoro-forno/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_02-f3b6cf6905.jpg)

Image not found

- [https://rev.mnars.org/bose/graphics/pokit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_04-8f846ab5d8.jpg](https://rev.mnars.org/bose/graphics/pokit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_04-8f846ab5d8.jpg)

Image not found

- [https://rev.manchesterlib.org/revhearingkit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_05-8d6e1e879d.jpg](https://rev.manchesterlib.org/revhearingkit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_05-8d6e1e879d.jpg)

Image not found

- [https://dev.mn.nyu.edu/bose.it/rochet-windupkit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_06-d25f0b81a3.jpg](https://dev.mn.nyu.edu/bose.it/rochet-windupkit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_06-d25f0b81a3.jpg)

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

Image not found

- [https://lgy-mg-nastro-dibosa.it/maestro-fornokit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_00-727f2ae30d.jpg](https://lgy-mg-nastro-dibosa.it/maestro-fornokit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_00-727f2ae30d.jpg)

● [https://www.mashinlib.org/cache/wordkit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_01-58d4e47818.jpg](https://www.mashinlib.org/cache/wordkit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_01-58d4e47818.jpg)

- [https://www.mashinibose.it/cache/widmokit/gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_02-25e32e035d.jpg](https://www.mashinibose.it/cache/widmokit/gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_02-25e32e035d.jpg)

- <https://www.photobase.it/robofoto/19/14-04-14-bose-lavoro-forno-04-7f219e5f8c.jpg>

- 14-04-14-bose-lavoro-forno-04-71219c518c.jpg
- 14-04-14-bose-lavoro-forno-05-900fc21a40.jpg

- [14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_05-9001c21a40.jpg](#)
- [14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_06-d378b6c920.jpg](#)

- [https://14ev.mzhas.gov.it/la-galleria-fotografica/Kill/Gallery/19/14\\_04\\_14\\_bose\\_lavoro\\_forno\\_06-d3/78b6c920.jpg](https://14ev.mzhas.gov.it/la-galleria-fotografica/Kill/Gallery/19/14_04_14_bose_lavoro_forno_06-d3/78b6c920.jpg)

## 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.