

Aperto nel 1944, ha ricevuto il riconoscimento di «Attività storica»: «Bisogna aprire ai cambiamenti ma il modo di lavorare resta tradizionale»

Panificio Manzotti, tre generazioni con le «mani in pasta»

BOVISIO MASCIAGO (peo) Una passione per le «mani in pasta» che si tramanda da tre generazioni. Dopo ottant'anni di attività, il panificio Manzotti ha ricevuto il riconoscimento di «Attività storica» da Regione Lombardia. La storia di questa famiglia di fornai in realtà è iniziata nel 1941, quando **Aldo Manzotti** aprì un panificio in via Carlo Farini a Milano. Poi nel 1944, a causa dei bombardamenti che non rendevano sicuro il capoluogo, ha deciso di trasferirsi a Bovisio Masciago: nel 1962 l'attività ha traslocato negli attuali locali di via

Marconi. Il suo pane ha ricevuto riconoscimenti e premi a fiere e una medaglia d'oro a una rassegna internazionale nel 1956. L'attività è poi andata avanti con il figlio **Alberto** e sua moglie **Giuliana** che si dedicano con amore e passione al panificio da oltre cinquant'anni. Dal 1992 in laboratorio, a preparare pane, pizze, focacce e dolci prelibatezze si è aggiunto il figlio **Aldo**.

Anche se il mestiere del panettiere è profondamente cambiato negli anni, i Manzotti hanno accolto la sfida di restare al passo coi

tempi senza rinunciare alla qualità. «All'inizio facevamo tre o quattro tipi di pane, utilizzando massimo un paio di farine, adesso invece produciamo vari tipi di pane con tante farine diverse», ha spiegato Alberto.

Aldo è particolarmente creativo e sperimenta molto nel suo laboratorio. «Adesso va molto il pane rustico, con farine integrali, cereali antichi - ha raccontato - Bisogna essere pronti a cambiare ma il nostro modo di lavorare resta sempre quello tradizionale: il pane si fa di notte».



Alberto, Giuliana e Aldo Manzotti