



Il Pane di Tina Beretta by Ramona

IN CENTRO A COMO, PANE, FOCACCE E DOLCI PROFUMATI
IN UN PUNTO DI RITROVO APERTO 360 GIORNI ALL'ANNO.



Ci si ritrova per fare colazione, per acquistare il pane, per pranzare e per fare merenda con dolci profumati o bere l'aperitivo in compagnia. "Tina Beretta by Ramona" è più che un negozio, negli anni è diventato un punto di ritrovo, un luogo dove darsi appuntamento e passare bene il tempo. Ad accogliere la clientela, dietro il bancone ogni giorno Tina e Ramona, mamma e figlia, rispettivamente seconda e terza generazione, portano avanti l'attività iniziata dai nonni Carlo e Lina nei primi anni '50. Oggi, insieme a 12 collaboratrici, gestiscono il negozio nel centro storico di Como. L'originario nome - "Il Pane di Tina Beretta" - nel 2012 diventò "Tina Beretta by Ramona": dopo anni al fianco dei genitori, Ramona è stata artefice di un decisivo cambiamento. Il locale cambia aspetto, alla ristrutturazione degli ambienti corrisponde un'evoluzione del concetto stesso di panificio e diventa un luogo d'incontro nel centro stori-

FARINE MOLINI LARIO

Molini Lario ha realizzato Tanta Fibra, una linea di farine dedicate ai consumatori più attenti ai benefici legati a una regolare assunzione di fibre. Questa linea di farine è declinata in 6 referenze, Azzurra e Arancio di tipo 1, Azzurra e Arancio di tipo 2, Integrale e Integrale Top. Le farine di tipo Azzurra hanno un W medio di ca 220/240, mentre le farine di tipo Arancio hanno un W compreso tra 270/300. Inoltre per ricettazioni particolarmente ricche in altri sfarinati ed ingredienti di diversa natura sono particolarmente indicate le farine 00 Victory e 00 Plus per bighe con lunghe lievitazioni da 24/48 h. Sono queste le farine che Antonio Beretta utilizza per le focacce e per il pane con il lievito madre "Hylario" di Molini Lario.



co di Como. Le deliziose creazioni che escono dal forno sono opera di Antonio, 72 anni, marito di Tina e padre di Ramona. Da sempre per lui la sveglia suona alle 2.30/3.00, è in pensione da 15 anni, ma non riesce proprio

a stare lontano dal suo laboratorio, la sua seconda casa. Continua a divertirsi, a lavorare e con lui i sei collaboratori storici che da 26 anni lo affiancano nelle ore notturne. Tanti anni di attività, gli ingredienti principali che, oggi come allora, occorrono per produrre dei pani meravigliosi e croccanti sono: competenza, tenacia, spirito di sacrificio, ma soprattutto amore e tanta passione. Il negozio è aperto 7 giorni a settimana per 360 giorni all'anno, dalle 7.30 alle 19.45, il sabato fino alle 20.30. Oggi vengono prodotti 35 tipi di pane, alcuni hanno perfino un nome. "Il Pane della Mam-

IDENTIKIT DEL LOCALE

TINA BERETTA BY RAMONA

Indirizzo:

Via Rusconi 22
Como

Orario negozio:

Lunedì/Venerdì 7.30/19.45
Sabato 7.30/20.30
Domenica 9.30/14.00-15.00/19.00
360 giorni all'anno

Numero dipendenti: 21

Nel negozio: 14

Nel forno: 7

www.ilpaneditinaberetta.it
info@ilpaneditinaberetta.it

ma" è un mix di tenerezza e croccantezza, ottenuto con lievito madre "Hylario". Numerose focacce, tra cui "la Focaccia di Ramona" sono realizzate sempre con il lievito madre, con farina Tanta Fibra, così come "i Frustini", dei filoni croccanti lunghi e stretti. Da sempre la storia della bottega si intreccia con i ricordi e le vicende personali. Nel 2011 Tina e Antonio in Sardegna scoprirono un ottimo pane e il fornaio insegnò ad Antonio il segreto per realizzarlo. Antonio e Piras, il fornaio sardo, sono ancora amici e quel pane è diventato "il Pane di Ramona". •

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

1919-2019
Cento Anni

GranDolce
GranPizze
TantaFibra

ACCADEMIA FARINA

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy
Tel. +39 031 630 491 - Fax +39 031 632 546

info@molinilario.it

www.molinilario.it

f Accademia Farina-Molini Lario

@ #accademiafarina