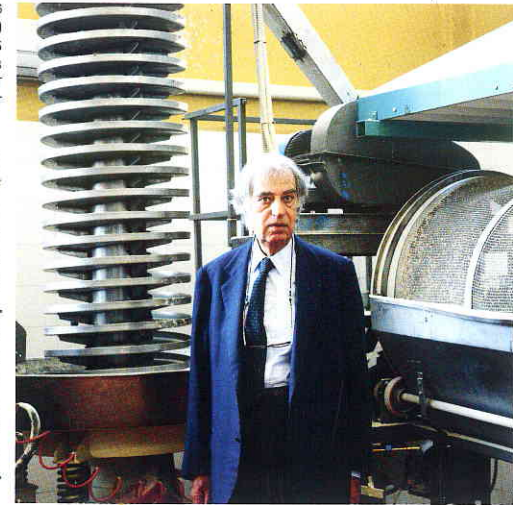


VIA PASCOLI, 6
29010 PONTENURE (PC)
TEL +39 0523 51 01 45
FAX + 39 0523 51 03 53
WWW.SANEBONTA.IT
INFO@SANEBONTA.IT

We owe Claudio Consoli the importation of the "panela", a natural unrefined Colombian sugar in the shape of a tile, manufactured with no industrial processing. Consoli also created machines that crumble it into a more usable granular product. Try sweetening your coffee with panela: it naturally intensifies its aroma.



dolcemente naturale

Il dottor Claudio Consoli (nella foto) appartiene alla ristretta cerchia dei pionieri che alla fine degli anni '70 diedero un forte impulso alla diffusione dei prodotti biologici sui mercati italiani. Stiamo parlando di un tempo in cui la biologicità del prodotto era lasciata all'impegno e alla serietà del singolo individuo. Faceva biologico solo chi ci credeva con convinzione ed entusiasmo. A Claudio dobbiamo l'importazione della "panela", da lui scoperta durante un suo viaggio di lavoro in Colombia. La panela, laggiù, era una mattonella per "indios pobresitos", uno zucchero naturale ottenuto senza alcun processo industriale. Il dottor Consoli inizia a importarla e realizza macchinari per sbriciolarla, ottenendo così un prodotto granulato. Nel 1981 il primo colorato sacchetto di panela esce dal capannone di Pontenure. Altro grande merito di Claudio Consoli è l'aver attivato il molino della Sforzesca, piccolo pastificio artigianale a ciclo discontinuo che propone ottime paste integrali ad alto contenuto di fibra, paste semilavorate o di semola di grano duro. Pezzo forte del Molino della Sforzesca è la casereccia di semola di kamut, dal gusto pieno e dal sapore delicato. Costante è la collaborazione della GTC con la facoltà di Agraria dell'Università di Milano per la ricerca degli aspetti nutrizionali talvolta ancora sconosciuti all'interno del mondo immenso del prodotto naturale, soprattutto di quello integrale. Da provare il caffè dolcificato con la panela che ne esalta naturalmente l'aroma.

