



	<p>Chocolat, entrambi in Svizzera. Il seguito è un continuo susseguirsi di riconoscimenti e di grande visibilità (nel 2010 Mauro si aggiudica il primo posto al Campionato Italiano di Panificazione e Pasticceria e l'anno successivo è vincitore del Campionato Mondiale di Panificazione e Pasticceria "Mondial Du Pain"). Dal 2014 la figura di Mauro Pinel è riportata nel registro Eccellenze Italiane e nel 2016 arriva un importante riconoscimento anche dalla Regione Veneto, che premia l'attività con il marchio "Forno di Qualità". Dal 2015 entra in laboratorio anche la primogenita Giulia, la specialista delle decorazioni.</p> <p>La "filosofia di lavoro" nei tre laboratori è quella di "lavorare con le nostre mani solo le migliori materia prime, ponendo massima cura nella scelta degli ingredienti per ottenere buoni sapori, senza utilizzo di alcun colorante, additivo, aroma artificiale o conservante". Viene, infine, riservato massimo rispetto per i tempi lenti di lievitazione naturale e riposo degli impasti e per la tradizione a cui ci si ispira costantemente ma con un instancabile aggiornamento sulle tecniche di lavorazione, di cottura e di conservazione.</p>
I PRODOTTI	<p><i>Il pane e il salato</i></p> <p>Per il Pane tutto inizia unendo farina biologica integrale, acqua, sale iodato e olio extra vergine di oliva alla pasta madre in purezza MP. L' impasto viene poi lasciato lievitare naturalmente fino a quando non giunge a giusta maturazione. Prima di infornarlo lo si modella, dandogli tutte le forme necessarie. Vien infine cotto con la massima cura, mantenendo il giusto equilibrio tra umidità e croccantezza, in modo portare ogni giorno nelle tavole .un pane che profuma di grano, un pane buono e facilmente digeribile. Anche nel Salato l'azienda si sbizzarrisce nell'uso delle farine: dalle integrali, grezze e ricche di crusca, alle farine di mais, riso e grano saraceno, facilmente digeribili ma con scarsa attitudine alla lievitazione, e quindi perfette per Pinellini, Pinelloni e Sfogliette.</p> <p><i>I grandi lievitati</i></p> <p>Con le consuete accortezze sulle scelte delle materie prime e dei processi di lavorazione, l'azienda sforna una articolata varietà di Grandi Lievitati: Focacce (3 tipi, in funzione delle diverse farciture), Colombe (6 tipi), Panettoni (9 tipi) e anche il Nadalin Veronese (il "papà" del Pandoro di Verona).</p> <p><i>I Biscotti</i></p> <p>Più di 20 ricette per più di 20 forme, con lavorazioni diverse, dalla modellazione a mano ai tagli semplici. C'è anche la Paperella di Jesolo, che ricorda che negli anni '50 Jesolo era una località turistica in pieno sviluppo che sceglieva come logo il salvagente con testa di papero, a indicare il carattere familiare della grande spiaggia adriatica. Nel laboratorio quel vecchio logo è diventato un biscotto: un dolce souvenir di Jesolo da regalare o portare a casa.</p> <p><i>Cake Design</i></p>

Grazie a Giulia, la figlia di Mauro esperta di decorazione, vengono preparate torte per occasioni speciali, personalizzabili su richiesta perché ogni evento possa diventare unico.

Pasticceria fresca e da forno

Brioche dalle varie farciture, un'ampia selezione di mignon e di pasticcini secchi, coloratissimi macarons dai gusti diversi, ma anche torte classiche come la sbrisolona, le crostate con confetture alla frutta, la cioccolato e pere, la torta della nonna, la Sacher e la torta di mele.

Semifreddi e mono porzioni

Delicato alla pesca, esotico al frutto della passione, cremosissimo ai tre cioccolati, intenso al caffè, senza dimenticare la classica meringata: anche di semifreddi ne abbiamo per tutti i palati.

Il Cioccolato

Per Mauro Pinel il cioccolato non ha stagione: oltre alle uova pasquali decorate, l'azienda propone una grande varietà di soggetti sia a Natale che a Pasqua, e le praline tutto l'anno. Inoltre, il cioccolato viene utilizzato come ingrediente di molte altre ricette dolci.

LA FAMIGLIA



GIULIA

AURORA

MAURO

MONICA

ESPERIENZE

1. AMBITO TERRITORIALE: JESOLO PAESE

In azienda (gestione diretta): panettiere/pasticcere per un giorno

- Visita assistita in azienda per scoprire la storica pasticceria/panetteria e vedere con i propri occhi come vengono creati i prodotti di Pinel, circondati dagli odori e dai sapori di un autentico laboratorio con maestri panettieri/pasticceri che racconteranno la loro arte e faranno degustare le loro creazioni appena fatte. Sarà anche possibile per l'ospite interessato provare a realizzare nella forma desiderata un pane e/o un dolce per e al termine ricevere che un autentico diploma di merito (foto, riprese video per ricordo o social, libere).

DURATA: 100' **PREZZO:** 38 € a persona

2. AMBITO TERRITORIALE: VENETO

a) Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)

<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>

b) Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)

<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>

