



i Bibanesi[®]

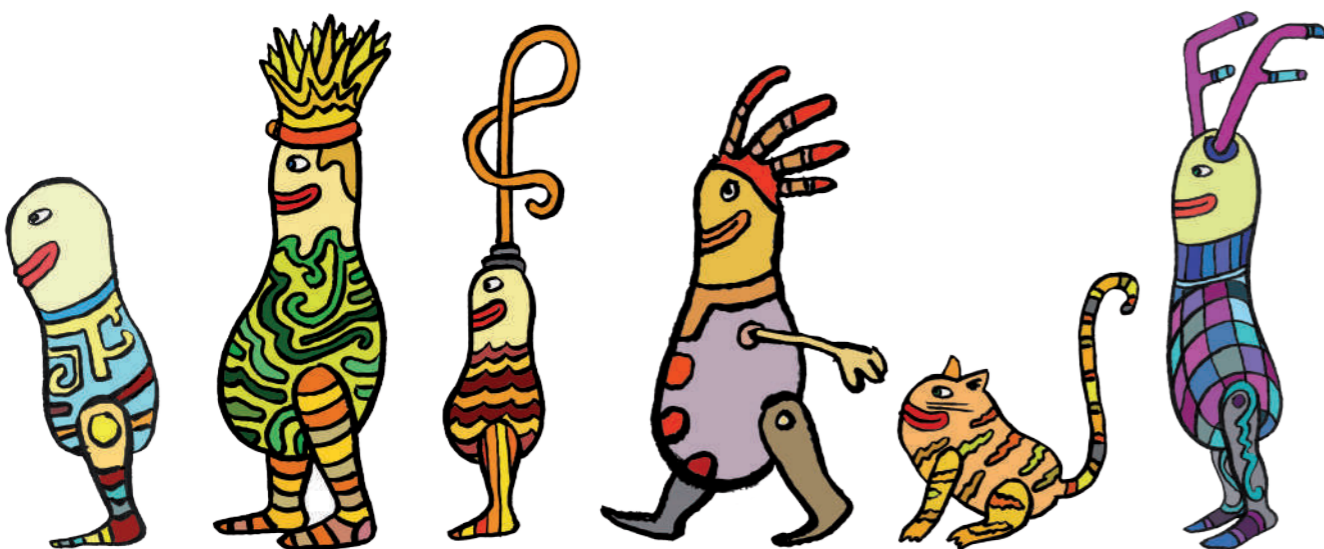
La magia del pane



www.alcatraz.it



Jacopo Fo



LA MAGIA DEL PANE: PERCHÉ I BIBANESI SONO COSÌ BUONI, CROCCANTI, FRIABILI E LEGGERI?



Il profumo del pane, quello vero, non è una cosa che si sente tutti i giorni. Se poi al pane si aggiunge l'olio extra vergine di oliva italiano, insieme ad alcuni ingredienti selezionati e naturali, il profumo si arricchisce e diventa unico. Ecco che nascono i Bibanesi.

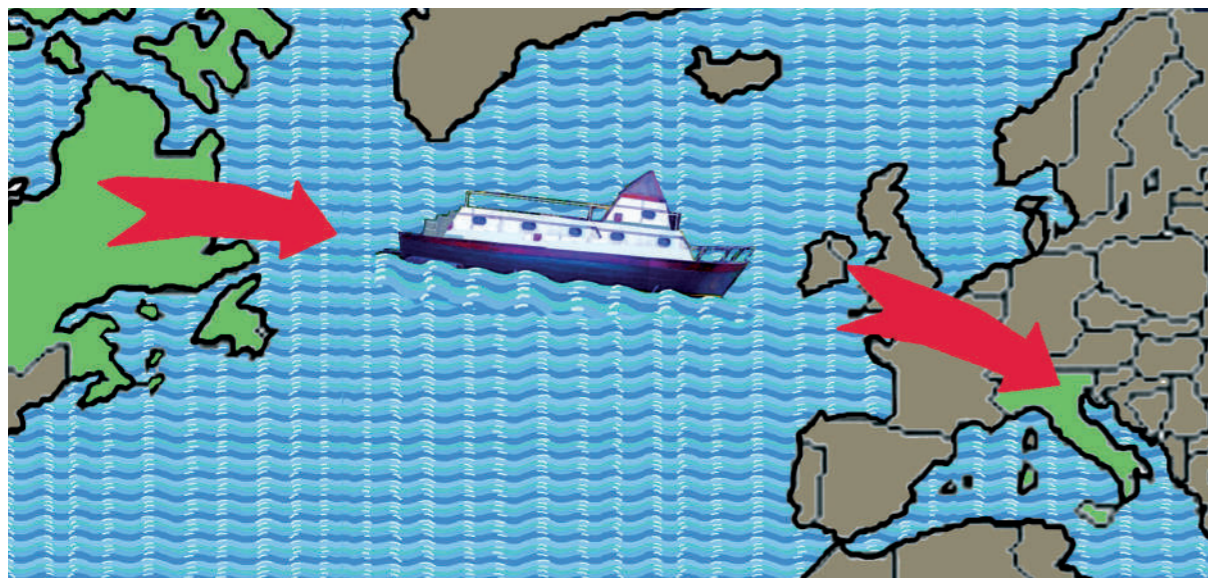


**Ma cosa sono i Bibanesi?
Qual è il loro segreto?**
Per produrre i Bibanesi non bastano farina di frumento, acqua, olio extra vergine di oliva, malto, strutto e sale, ma è necessaria una lavorazione speciale, unica nel suo genere.

UNA LUNGA E LENTISSIMA LIEVITAZIONE NATURALE

Si impastano insieme farina e acqua, e con l'aggiunta di un po' di lievito naturale si ottiene la pasta madre che è lasciata riposare per almeno un giorno a temperatura ambiente. Il lievito si mette in azione e la pasta madre diventa altro lievito. È un processo simile allo yogurt: centinaia di miliardi di microrganismi fanno lievitare l'impasto.

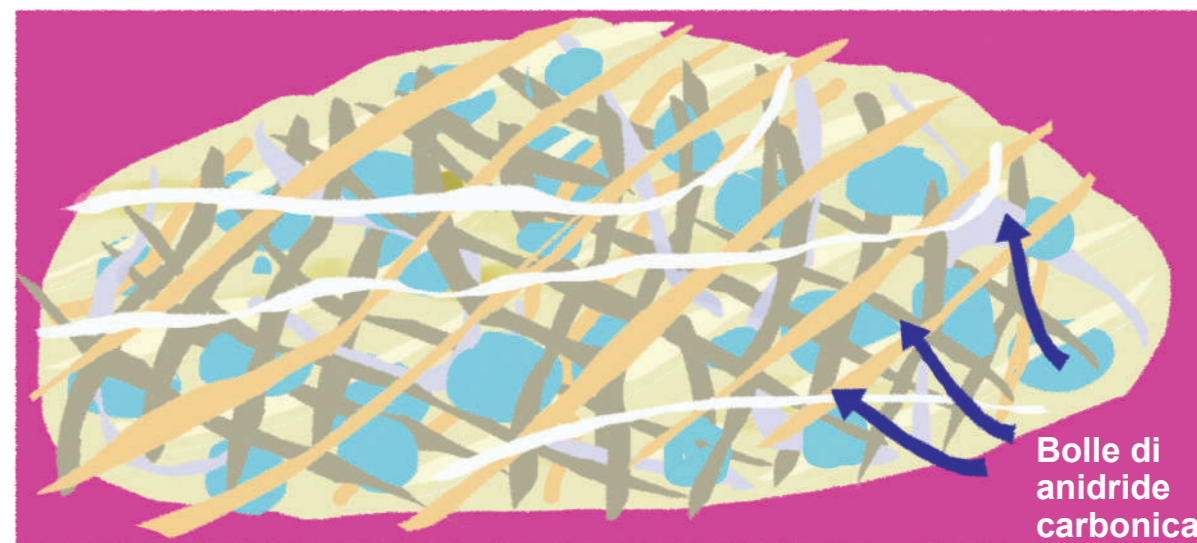
Per rendere i Bibanesi così buoni e croccanti si usa una farina speciale. Dopo molti esperimenti



è stata scelta la farina Manitoba, che è ottenuta da un grano coltivato nella regione del Manitoba, in Canada. Ma perché proprio in Canada, dall'altra parte del mondo? Perché questo grano ha bisogno

di un clima e di una terra particolari per svilupparsi e crescere al meglio.

Quindi via nave, il grano attraversa l'oceano e arriva in Italia dentro grandi container.



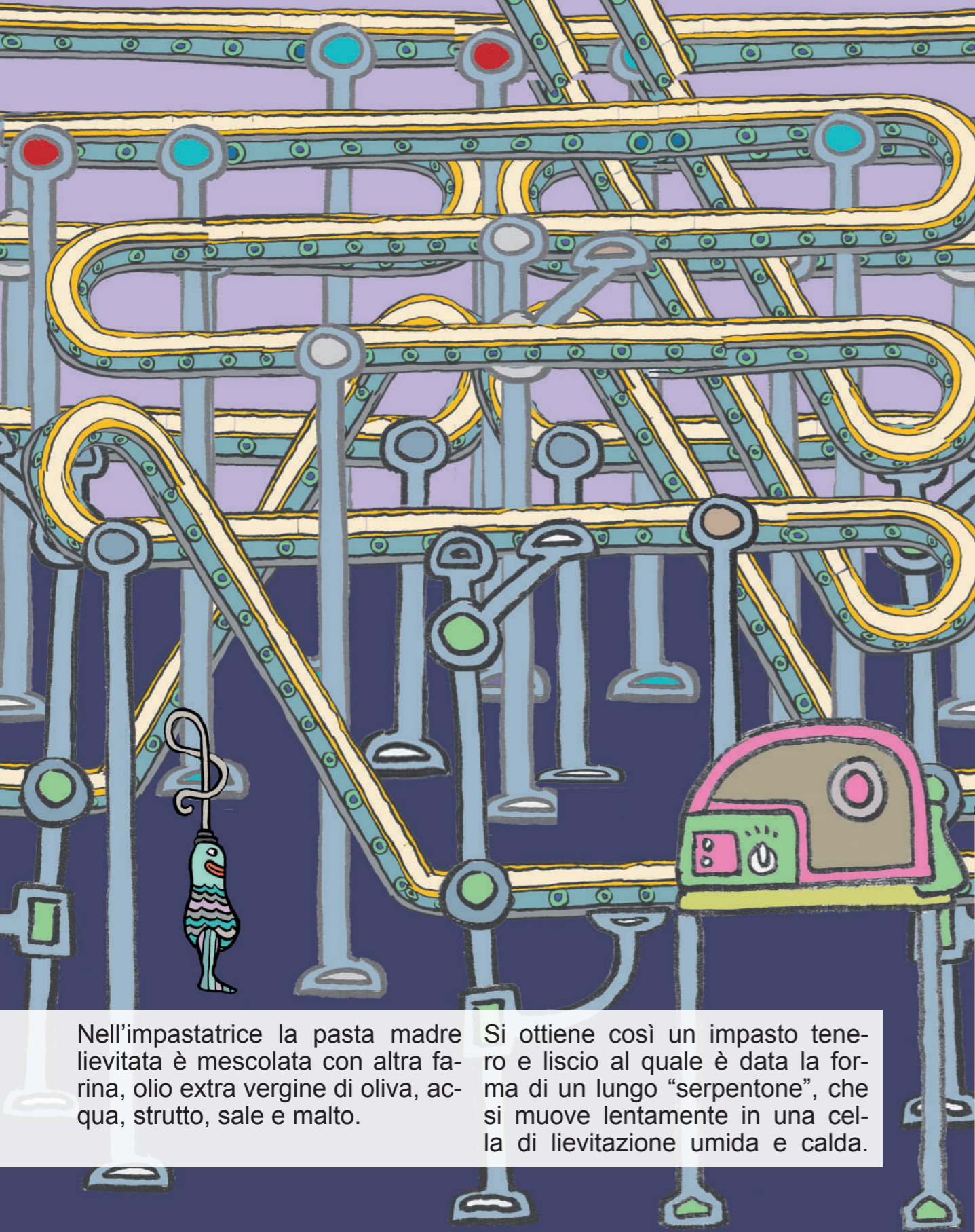
Questa farina ha una particolarità: è ricca di glutine.

Il glutine è una sostanza a forma di sottili filamenti elastici e intrecciati tra loro. La rete del glutine trattiene l'anidride carbonica, un gas che si produce durante la lievitazione.

Milioni di microscopiche bolle di anidride carbonica spingono contro la rete del glutine allargandola come fosse un palloncino... Sono queste bolle che fanno crescere e rigonfiare l'impasto.



Glutine molto allegro



Nell'impastatrice la pasta madre lievitata è mescolata con altra farina, olio extra vergine di oliva, acqua, strutto, sale e malto.

Si ottiene così un impasto tenero e liscio al quale è data la forma di un lungo "serpentone", che si muove lentamente in una cella di lievitazione umida e calda.

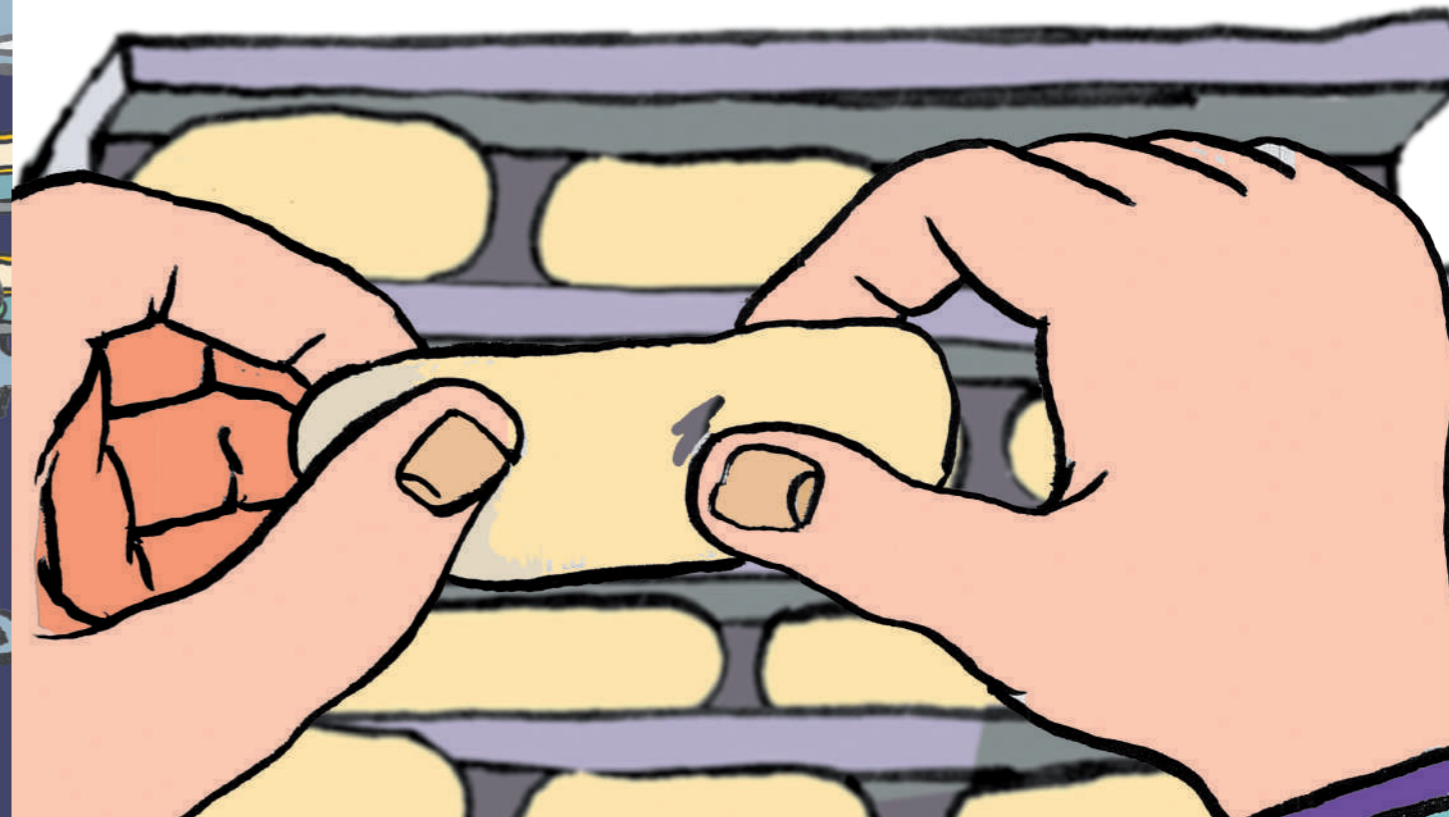
L'IMPASTO E LA SUA LAVORAZIONE



PERCHÉ A MANO?
NON HANNO LE MACCHINE?

HANNO MACCHINE
BELLISSIME, MA
NON VOGLIONO
SCOMPIGLIARCI
IL GLUTINE!

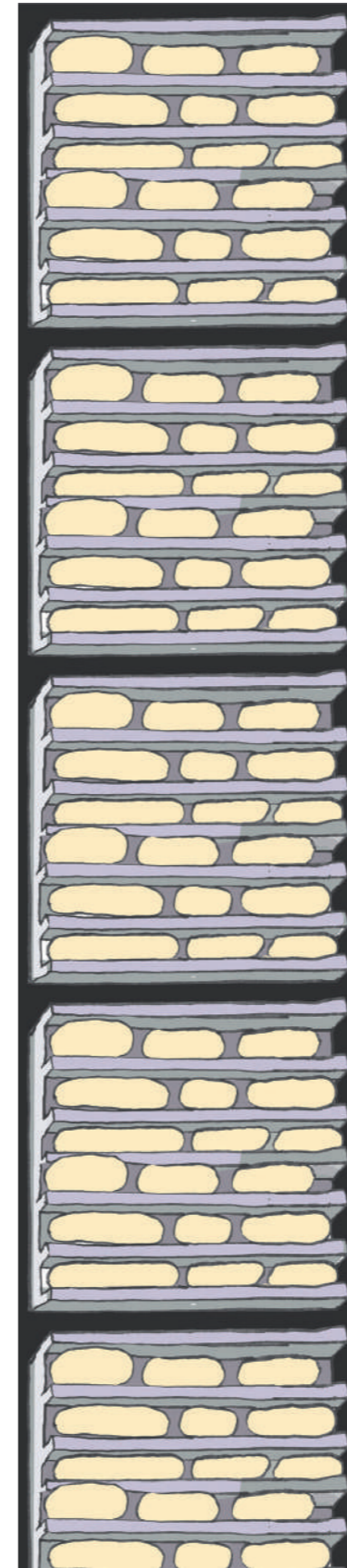
La pasta, uscita dalla cella, è morbida e facilmente lavorabile. A questo punto è allungata e stirata con le mani perché solo le mani riescono, con una dolce "coccola", ad accarezzare con amore la pasta.





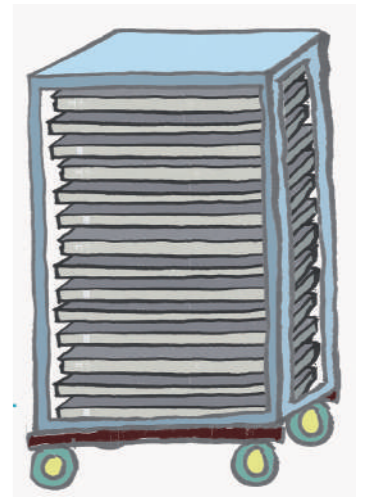
Se si usassero le macchine non sarebbe la stessa cosa. Infatti, la pressione meccanica "scompiglierebbe" il glutine, spezzandone i sottili filamenti e facendo scappare gran parte delle bolle di anidride carbonica.

È importante stirare la pasta con le mani, dolcemente e con amore. Solo così i 4 milioni di Bibanesi prodotti ogni giorno sono tutti diversi e ogni Bibanese diventa un panetto unico che ha tanti amici come lui, ma nessuno con la sua stessa forma.

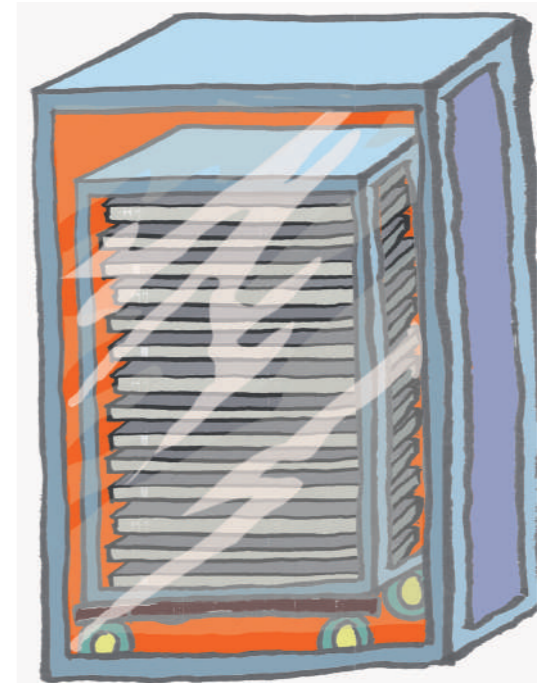


LA COTTURA

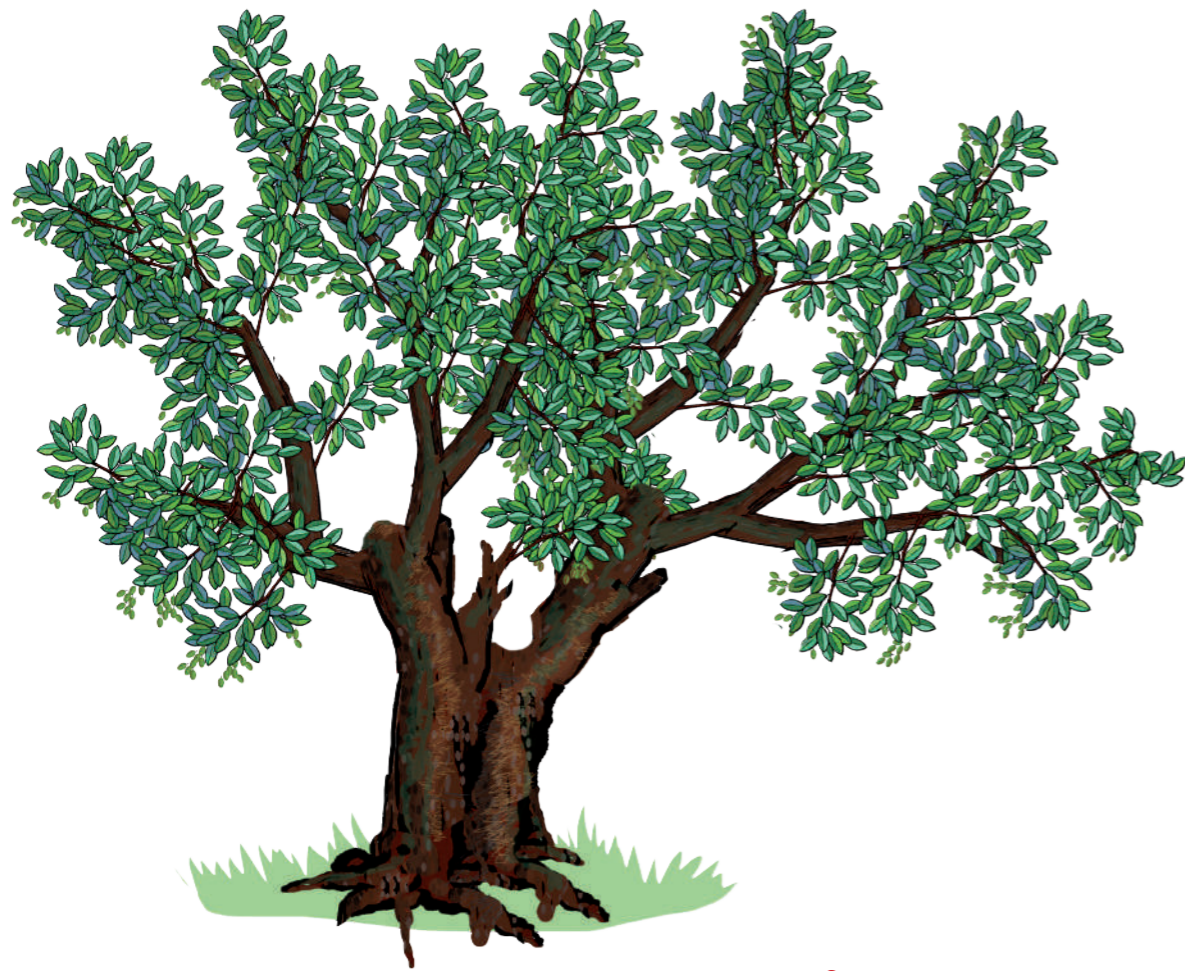
A questo punto, i Bibanesi entrano in una nuova cella di lievitazione, per poi concludere il loro viaggio in un forno. Nel forno i Bibanesi sono tantissimi, e tutti diversi: ci puoi trovare quello piccolino e magro, ma anche quello un po' più ciiccottello. È importante però che tutti ne escano ben cotti.



La cottura dura quasi un'ora, che è un tempo molto lungo: pensate che per cuocere un cracker bastano circa 4 minuti! Durante la cottura l'acqua lentamente evapora, e i Bibanesi si trasformano in panetti croccanti e appetitosi, da sgranocchiare allegramente in compagnia.



I Bibanesi finiscono in forno



IL SEGRETO DELL'OLIO

Tra i segreti della bontà dei Bibanesi c'è un ingrediente speciale: l'olio extra vergine di oliva italiano, prodotto in Puglia. Quest'olio si ottiene da una pianta di olivo chiamata Coratina, ricca di sostanze preziose e importanti per la salute dell'uomo. Tra queste, ci sono anche gli antiossidanti che aiutano a mantenere giovani le cellule del nostro corpo. Si usa molto olio, che viene controllato e analizzato perché sia sempre della qualità migliore e renda così unico il gusto dei Bibanesi. Non solo l'olio, ma tutti gli ingredien-

ti sono scelti con cura e attenzione. I Bibanesi sono un pane buono e genuino e per questo non sono utilizzati i conservanti e gli additivi alimentari.

Dopo che sono stati confezionati in sacchetti che ne proteggono a lungo la freschezza, potete trovare i Bibanesi nei negozi e nei supermercati.

Ma sappiate che il segreto più importante della magica bontà dei Bibanesi è la passione che abbiamo per il nostro lavoro!

LABIRINTO: AIUTA BIBA A RAGGIUNGERE BIBO.



TROVA L'UNICO BIBANESE CHE NON È IN COPPIA

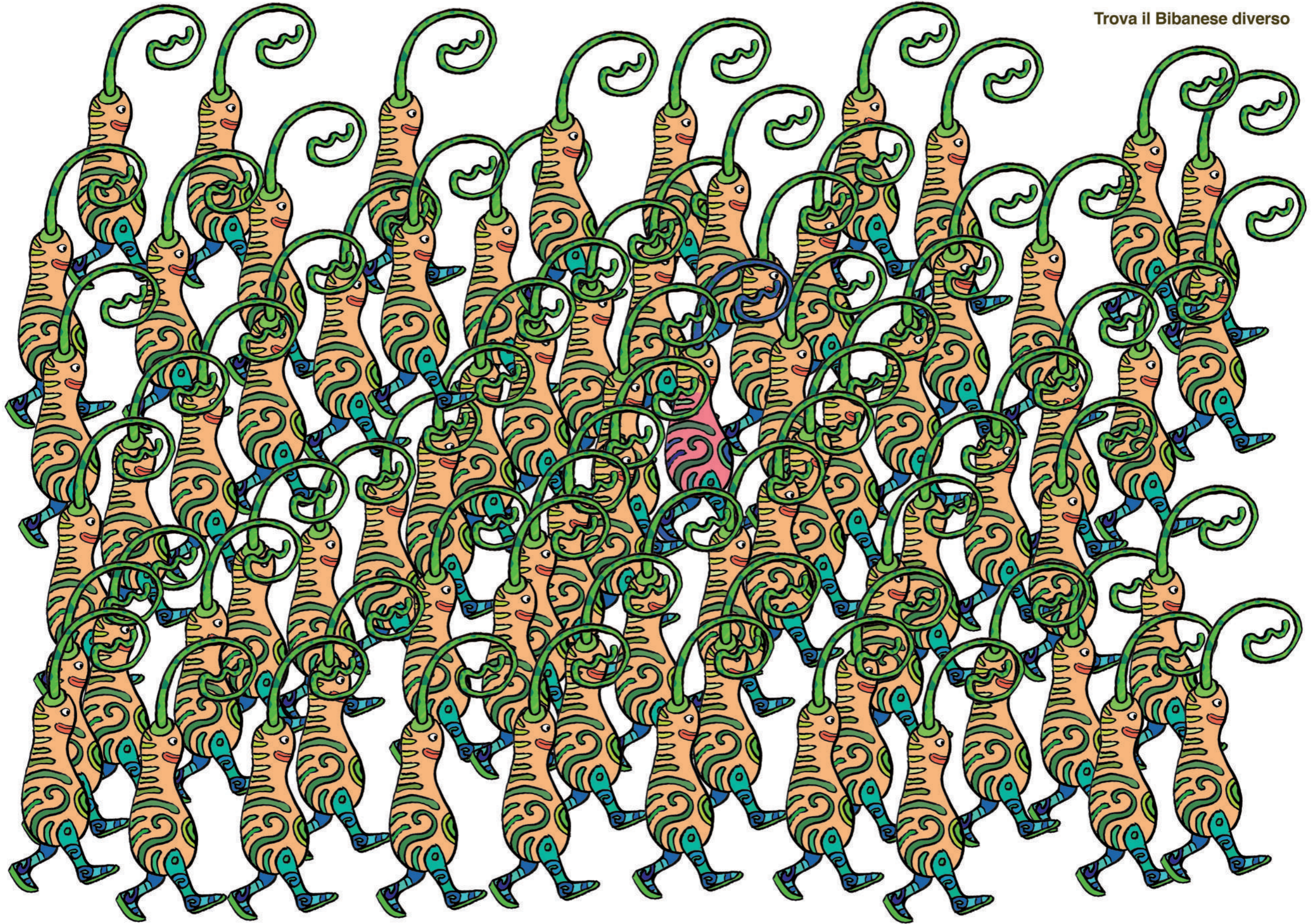


JACOPO FO

Trova le differenze



Trova il Bibanese diverso





TROVA BIBA



JACOPO FO

I disegni sono di Jacopo Fo



i Bibanesi[®]
La magia del pane

DA RE s.p.a.
Sede in Bibano di Godega S.U.
31010 Via Borgo Nobili, 9 (TV) ITALIA
Tel. 0438.782022 - 0438.783382
Fax 0438.783234

bibanesi.com