

# **Ma il panificio storico rilancia e rinnova il punto vendita**

Nell'area tra via Moroni, San Tomaso de' Calvi e dei Caniana le attività commerciali stanno scomparendo, eppure c'è chi scommette sul quartiere e investe nel restyling, come il forno Gilardi

---

# **“Tilde”, a Treviglio il panettiere che rilancia i grani antichi**

Simone Conti, laurea in Lingue a Bergamo e in Editoria a Londra, ha aperto a Castel Cerreto un laboratorio di panificazione artigianale. Pasta madre, grani locali e lunghe fermentazioni sono i segreti della sua produzione. «I prodotti arrivano da aziende che praticano un'agricoltura in piccola scala e senza pesticidi. Il glutine è limitato e nella macinatura vengono tutte le proprietà nutritive originali»

---

# **Credaro perde ancora un**

# **negozio, chiuso il panificio**

Negli ultimi due anni hanno abbassato la serranda altre tre attività. In compenso aprirà la prima pasticceria del paese

---

## **Patrizia, la panettiera che guida il rilancio di via Zambonate**

Ha cominciato regalando ai clienti caffè e quotidiano nei negozi di fronte al suo. Si è sbizzarrita negli allestimenti per le “notti bianche”. Ora Patrizia Rota Biasetti ha coinvolto le attività vicine per realizzare iniziative dedicate all’Expo. La sua esperienza raccontata all’incontro in Università dei gruppi Giovani e Terziario Donna dell’Ascom