



## I "pani del benessere" al ristorante Nuovo accordo fra Vassalli e **The Lab**

In via degli Adelardi a Ferrara arrivano curcuma, quinoa e altri prodotti speciali

**Ferrara** In piazza Trento Trieste a colpire l'attenzione dei presenti era il grande stand della Vassalli, letteralmente preso d'assedio dai presenti per gli assaggi gratuiti dei prodotti al monococco, che come abbiamo già avuto modo di raccontare dallo scorso 4 novembre - ovvero la data di inizio del Fer-

rara Food Festival -, sono acquistabili in tutti i punti vendita di Coop Alleanza 3.0 della provincia di Ferrara. Si va dalla coppia di pane al pan bauletto, passando per focaccia e pizza, fino ad arrivare alla ciambella.

Una delle assolute novità scaturite durante il festival riguarda un ristorante del cen-

tro di Ferrara, "The Lab" di via degli Adelardi, il quale inserirà nel proprio menù la serie dei "pani del benessere" targati Vassalli per chi ha particolari problemi e - perché no - desideri. Non solo questi al monococco, ma anche alla curcuma, alla quinoa e gli altri pani "speciali" realizzati dal panificio di via

Veneziani. La nuova partnership è stata siglata dal titolare Matteo Mantovani e da Raffaele Vassalli del panificio. "Matrimonio" celebrato da Adriano Facchini con testimoni due ospiti d'eccezione, il professor Gaetano Esposito di Napoli e il dottor Marco Lonati di Cuneo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In foto il pane di Vassalli in evidenza durante il Ferrara Food Festival

**The Lab**  
Da sinistra  
Esposito,  
Vassalli,  
Mantovani,  
Facchini  
e Lonati



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416