

‘Re di Pane’ Amore e Fantasia

Il primo Bakery Cafè italiano conquista l’Emilia-Romagna tra design moderno e antiche ricette, gli aromi del pane e del caffè

Un ambiente raffinato e curato fin nei minimi dettagli, profumi e sapori antichi tra pane, focacce, pizze e dolci per tutti i gusti, da ‘mangiare con gli occhi’: è questa la ricetta vincente di REDIPANE, il primo Bakery Cafè italiano, dove incontrarsi per una pausa pranzo o semplicemente per un caffè diventa davvero un piacere.

Tra gli aromi del pane appena sfornato che si meschia all’inconfondibile sentore del caffè declinato in tutte le sue varianti, la tradizione del prodotto artigianale, quello ‘fatto in casa’, si sposa felicemente con ricette e proposte innovative, per un viaggio nella tradizione ad uso e consumo di chi, in un mondo che corre sempre più veloce, decide di fermarsi e concedersi una pausa golosa. Per sentirsi in pace, per allargare i sensi, tutti i



La Tradizione di REDIPANE

REDIPANE nasce nel 2000 dall’intuizione di Andrea Gaibazzi (attuale presidente di GMG Partners e amministratore delegato di Tagliavini SPA, leader nella produzione di forni per la panificazione) affiancato da un artigiano “per tradizione”, Raffaele Bassini. L’esperienza nell’azienda di famiglia e la necessità di coniugare qualità e un’ampia offerta di prodotti rigorosamente artigianali sta alla base del progetto innovativo REDIPANE, il primo Bakery Cafè italiano: prodotti eccellenti e un ambiente accogliente dove la gente si sente ogni giorno come a casa sono la ricetta vincente di una tradizione che prende la valigia e inizia il suo viaggio portando con sé la storia che si fa innovazione.

Puoi trovare REDIPANE a: Montecchio Emilia, Bologna, Imola, Lugo di Ravenna, Faenza, Forlì, Cesena, prossima apertura a Modena.

sensi insieme, per stare in compagnia a qualunque ora e trovare anche l’intimità di una possibile lettura o di uno spazio riservato, in un viaggio del gusto tra oltre 100 specialità regionali, italiane e non solo (tra i quali l’ormai nota focaccia romana farcita e le nuovissime quiches), primi piatti, la dolcezza dei pasticcini, dei bignè, di un’ampia scelta di mignon, del cioccolato serviti con caffè e cappuccino, the e tisane. Tutto rigorosamente coerente con il ‘mondo del forno’ e creato da sapienti artigiani che del loro mestiere hanno saputo fare un’arte, custodita con segreto, ma che affonda nel sapere comune, in quei buoni principi quanto mai necessari quando si tratta di ciò che mangiamo. Ricercatezza delle materie prime, ingredienti naturali nel pieno rispetto dei principi della sana alimentazione e delle tendenze biologiche, per assicurare alti standard qualitativi e controllo, fanno sì che un prodotto di largo consumo, che è sulle nostre tavole tutti i giorni, possa darci la sicurezza di essere un prodotto genuino. Ed è proprio questa l’innovazione di REDIPANE che grazie all’intuizione di Andrea Gaibazzi affiancato da Raffaele Bassini maestri ‘dell’arte bianca’ che ci offrono ogni giorno nei punti vendita REDIPANE un’infinita varietà di specialità dolci e salate.

Fantasia di pane Nella pagina accanto un’immagine del pane biologico sfornato nei punti vendita REDIPANE. Sopra una foto dell’interno del locale. Sotto un’altra immagine del bakery café e alcune specialità come la pizza romana, un primo piatto tipico (zuppa di cereali con pane all’acqua) e uno dei tanti gustosi caffè.

