www.monferratontour.it

MOLINO SERRA

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Piero Serra perpétue une tradition qui aujourd'hui a atteint sa quatrième génération, en utilisant encore le moulin créé par son père à la fin de la Seconde Guerre mondiale et équipé d'une meule en pierre pour la mouture de farines complètes comme le blé tendre, le seigle, l'épeautre et le blé noir. La farine de maïs des variétés indigènes, semée par les agriculteurs du terroir, est bonne pour la polenta. La farine de blé tendre "2", résultat de deux types de transformation, est parfaite pour le pain fait maison.

Téléphone: +39 (0119) 874.705

Links