

MOLINO BENINI



la farina come una volta

" Il motto del molino Benini è :

Age quod agis, fai (bene) ciò che stai facendo.

Il molino Benini è nato nel 1926, ma è stato oggetto di una ristrutturazione importante durata circa cinque anni. E' stato preservato il processo originario e i materiali come il legno. Il molino Benini non è solo un luogo dove si producono e vendono farine, ma rappresenta un mondo in cui si realizzano una serie di scelte che si traducono in valori condivisibili da tutti. La farina è un elemento cruciale e le farine del molino Benini vengono macinate lentamente e a freddo per preservare al massimo le qualità naturali del cereale utilizzando solo grano romagnolo. Il molino Benini rifornisce i migliori pastifici, piadinerie, pasticcerie e pizzerie/ristoranti della Romagna. Oltre alla produzione commercializza vari articoli nello spaccio sito nella stessa struttura del molino.

SABATO 02 FEBBRAIO

ore 09,45 saremo ospiti del

MOLINO BENINI a Santo Stefano (RA) in via Cella 380

Inizio visita guidata ore 10,00 con al termine aperitivo con prodotti dolci e salati accompagnati da un buon calice di vino

La visita, compresa di aperitivo, viene offerta a **10,00** per i Soci Slow Food, 12,00 per gli amici aspiranti soci ed accompagnatori.

Per informazioni e prenotazioni: 3474524084 o slowfoodbassaromagna@gmail.com