# FORNO&CAFFÈ

IL MAGAZINE DEL BARISTA PERFETTO

6 *Re B.*, il Re della Bontà

8 *Irene Volpe* e il cibo come specchio delle *emozioni*

12 Il cornetto *Vegan Elixir Guava*: il gusto che accende la colazione

24 *Forno d'Asolo*, dieci buoni motivi per chiamarla eccellenza

# La colazione perfetta da *40 anni*

C'è un profumo che accompagna *da quarant'anni le mattine di milioni di italiani*: quello dei prodotti di Forno d'Asolo. Cornetti appena sfornati, proposte dolci e salate che hanno fatto della colazione un rito irrinunciabile.

Oggi l'azienda celebra un anniversario speciale, ricordando un ***percorso*** iniziato nel cuore del Veneto e diventato negli anni una storia di ***crescita e visione*** apprezzata in tutto il mondo. La bontà per Forno d'Asolo non è mai stata solo una questione di gusto, ma anche di gesti quotidiani e ***relazioni*** costruite nel tempo. E poi c'è il ***viaggio dei prodotti***, che inizia ogni mattina all'alba, da 40 anni.

## "Per chi accoglie ogni giorno l'eccellenza e non vede l'ora di assaporare cornetto e caffè"

Un percorso che attraversa l'Italia fatto di ***costanza e cura***, dove ogni consegna è una promessa mantenuta per chi accoglie ogni giorno l'eccellenza e per chi al mattino non vede l'ora di assaporare cornetto e caffè. Negli anni, l'azienda ha saputo cambiare senza perdere se stessa, innovando e anticipando le tendenze del mercato, senza mai smettere di porre il cliente al centro dell'attenzione.
Quarant'anni dopo, l'azienda continua a fare quello che ha sempre fatto: ***rendere speciale un gesto quotidiano***.
La colazione perfetta è un'esperienza sensoriale, un gesto di cura, un ***momento di condivisione*** con le persone che amiamo. È così che Forno d'Asolo continua a scrivere la sua storia, fatta di ***profumi***, ***sapori e gesti semplici***, giorno dopo giorno.

## "Il nostro cammino si intreccia con il vostro."

Il nostro cammino si intreccia con il vostro: con chi considera la propria professione di barista non soltanto un mestiere, ma un ***impegno autentico***, e con chi, spinto dalla passione, è sempre alla ricerca di nuove idee. La nostra ambizione è quella di camminare insieme, offrendovi occasioni di ispirazione.
***Con il vostro lavoro contribuite a costruire un racconto che merita di essere condiviso***.

In queste pagine vi attendono spunti e ispirazioni capaci di trasformare ogni pausa in un attimo memorabile. Approfondimenti e nuove prospettive quindi, dalle statistiche che descrivono le abitudini degli italiani in *Il gusto in cifre*, alle testimonianze dei protagonisti del buono con le loro ricette inedite (in esclusiva per voi).

19 Il *Krapfen*: autentica espressione di golosità

Una piccola meraviglia di sofficità per ogni momento della giornata.

20 La *fragranza* di Forno d'Asolo

La scia profumata di un cornetto appena sfornato

25 I protagonisti del buono: *Julietta Pastry and lab*

Una pasticceria gourmet vegetale con una visione contemporanea.

*Denis Lovatel* e la pizza di montagna che profuma di Dolomiti

Come un'identità autentica può diventare una potente leva di comunicazione.

26

29 Il lato più dolce del vegan: *Muffin Banana Cacao*

La dolcezza della banana e l'intensità del cacao in un'esperienza tutta nuova.

Come nasce il nostro *cornetto*?

Dall'impasto alla sfogliatura, fino alla lievitazione: le fasi che gli danno forma e carattere.

30


# *indice*

# *Re B.*
## -Il Re della Bontà

C'è qualcosa di profondamente italiano nel profumo del mattino e dei cornetti, quando il bar si riempie del suono delle tazzine e dell'aroma del caffè appena fatto. È lì che nasce il piacere del **Re B.**, il cornetto firmato Forno d'Asolo che da anni conquista per la sua fragranza, la sua morbidezza e il suo profumo senza tempo.

***Apprezzato da tutti per la sfogliatura leggera e la fragranza impeccabile***, il Re B. è diventato nel tempo un'icona del bakery italiano. Ogni morso racconta di ***ingredienti bilanciati con cura***: le uova donano profumo e sofficità, il lievito madre regala autenticità e una consistenza che rimane perfetta fino a sera.
Tutto nasce da un processo innovativo, che assicura ***sfogliatura impeccabile e volume inconfondibile***.
Il risultato è un cornetto dalla ***texture leggera e alveolata***, capace di conquistare vista, tatto e palato fin dal primo morso. Il Re B. conserva la sua fragranza dal primo caffè del mattino fino all'ultima pausa della giornata, trasformando ogni momento in un piccolo piacere.
La sua gamma racchiude tutto ciò che si può desiderare a colazione: dal *vuoto classico*, anche nella versione con impasto ai cereali, fino alle varianti più golose come *crema e nocciola, albicocca, crema, pistacchio o miele e zenzero*.

Il Re B. è un vero alleato per i baristi: come ci suggerisce l'Academy Forno d'Asolo, le versioni vuote possono essere personalizzate e servite con la "***fragranza di Forno d'Asolo***", un ***profumo alimentare*** ispirato ai trend moda e design. Questa fragranza è il risultato di una ricerca che unisce gusto e olfatto in un'esperienza multisensoriale: ***un profumo naturale e commestibile da vaporizzare direttamente sul prodotto cotto***.
Una nota delicata, capace di esaltarne il sapore e arricchire la degustazione con un tocco emozionale. Così, ogni colazione diventa un'esperienza unica, capace di sorprendere e fidelizzare.

Il **Re B.** è il simbolo di una colazione fatta come si deve.
**Autentica, fragrante, italiana.**

# Il gusto italiano

**In Italia, la colazione non è semplicemente il primo pasto della giornata: è un momento culturale, una liturgia quotidiana che si consuma al bancone di un bar, tra l'aroma persistente del caffè e il rumore lieve delle tazzine.**

Secondo il "*Rapporto FIPE 2025*", oltre 5,4 milioni di italiani fanno colazione fuori casa ogni giorno. ***La colazione è ormai l'esperienza di consumo più condivisa***, superando aperitivi e pranzi veloci come momento di socialità leggera.

***"Una nuova forma di aggregazione che mescola praticità, gusto e rito, sotto le luci calde delle vetrine mattutine."***

***L'identikit di chi fa colazione fuori casa è chiaro:*** prevalgono gli uomini tra i 35 e i 54 anni, legati alla routine casa–ufficio. I giovani 16-34 anni sono meno presenti, preferendo spesso soluzioni domestiche o colazioni più tardive. Sebbene il 60% scelga ancora la coppia cappuccino–cornetto, ***le abitudini stanno cambiando***: cresce la richiesta di opzioni leggere, vegane, salate o con farine speciali. Già dalle 7:30 si affaccia un pubblico che vuole mini sandwich, torte salate e tramezzini gourmet.

La vetrina del bar, così, diventa uno specchio dell'identità contemporanea: più inclusiva, più articolata, più espressiva. Il 2025 inoltre vede l'ascesa di prodotti premium: brunch, toast gourmet, bowl salutari, con uno scontrino medio che può arrivare fino a 5€.

***La colazione al bar resta un rito irrinunciabile per gli italiani*** e, anzi, si arricchisce ogni giorno di nuove sfumature. Tra proposte sempre più varie, attenzione alle diverse esigenze alimentari e un'offerta che si rinnova con creatività, questo momento continua a crescere e a conquistare.
Se un tempo bastavano caffè e cornetto per sintetizzare l'inizio della giornata, oggi la colazione riflette gusti, stili di vita e identità differenti. E anche i numeri lo confermano: la colazione fuori casa non è solo un'abitudine consolidata, ma ***un'esperienza in evoluzione che racconta il cambiamento della società italiana con energia e positività.***

## - il mercato del *bakery* in numeri

# Irene Volpe e il cibo come specchio delle emozioni

***Ciao Irene, raccontaci la tua esperienza e cosa ti ha portato oggi ad essere un punto di riferimento per la cucina vegana.***
Ciao a tutti! Non so se posso considerarmi un riferimento, ma attraverso i miei piatti racconto cucina vegetale, inclusione e creatività. Cinque anni fa ho scoperto che la cucina poteva essere il mio lavoro: informandomi su ingredienti e impatto ambientale, ho deciso di non usare prodotti animali. I vegetali, invece, sono versatili e infiniti, perfetti per chi ama sperimentare. ***Il mio obiettivo è far conoscere una cucina sostenibile, colorata e inclusiva***, capace di emozionare.
Dico sempre: "la cucina è lo specchio delle emozioni che provo".

***"La cucina è lo specchio delle emozioni"***

***Tu che incontri tante persone che condividono questa filosofia di vita, cosa cogli nella loro ricerca di un prodotto vegan e cosa desiderano davvero?***
Tra colleghi la cucina vegetale suscita scetticismo, vista come limitazione invece che ritorno alle radici. Spesso si punta su prodotti che imitano carne o latticini: utili all'inizio, ma non devono diventare l'unico riferimento. ***Ridurre gli ingredienti animali non significa inseguirne sempre i sapori.***

***Molti associano ancora il "senza" (senza latte, senza burro, senza uova) a qualcosa di rinunciatario. Tu che vivi il vegan come una scelta quotidiana, come spieghi che in realtà si tratti di un "con in più"?***
***Il "diverso" non è una mancanza: togliere può aprire nuove possibilità.*** Restiamo legati a ricette "immutabili" come il cornetto al burro o il sugo tradizionale, e così non scopriamo alternative che potrebbero sorprenderci. Uscire da questi schemi è difficile ma liberatorio: basta introdurre piccole abitudini, come provare un prodotto vegetale alla settimana. Così nascono nuove tradizioni, non solo ereditate, ma scelte.

***Tu che hai potuto assaggiare tutti i prodotti vegan di Forno d'Asolo, dolci e salati, da esperta del settore cosa ti è piaciuto di più? Quale ti ha portato a un ricordo particolare?***
In generale ho amato la pulizia del morso di ogni prodotto, cosa non per niente scontata. Spesso, dopo pochi assaggi, molti cornetti (vegan o meno) lasciano in bocca una sensazione troppo dolce o pesante, mentre qui ho trovato un equilibrio perfetto di gusto e leggerezza.
***Il cornetto al carbone vegetale e quello alle bacche di goji li ho adorati!***

***"Il diverso non è una mancanza"***

***La colazione al bar è un momento identitario per molti italiani. Secondo te, i consumatori oggi richiedono di più prodotti vegan dolci o salati?***
Viaggiando ho capito quanto in Italia siamo legati alla colazione dolce: cappuccino e cornetto sono un rituale, anche se io — da italiana atipica — preferisco il salato. ***All'estero scelgo sempre in base alla tradizione locale.*** In Europa adoro il brunch con la mia tazza "comfort": un chai latte o un golden milk. E in Inghilterra non resisto al porridge con burro di arachidi e mirtilli: semplice e buonissimo.

***Come realtà quali Forno d'Asolo possono contribuire a mostrare che il vegan può stare benissimo nella tradizione italiana, senza allontanarsi dai sapori e dalle abitudini di tutti i giorni?***
Cambiare abitudini non è facile, ma su prodotti come una torta o un croissant, davvero non c'è necessità di continuare ad utilizzare prodotti di origine animale. ***Si possono trovare tante alternative e i prodotti di Forno d'Asolo sono un esempio perchè hanno tantissime referenze*** (non 1 o 2, ma una DOZZINA!).
Io se fossi un punto di ristoro, prenderei SOLO vegan, per vari motivi anche pratici: niente contaminazione, meno allergeni, più inclusivi e soprattutto PER LANCIARE UN MESSAGGIO: ovvero che mangiare più vegetale è possibile nel 2026, e non ha tanto di diverso rispetto a ciò a cui siamo abituati, se non che ***lascia ancor più spazio alla creatività!***

"Il vegetale è un mondo infinito e versatile, e non si finisce mai di sperimentare."

# Le ricette di *Irene Volpe* per *Forno d'Asolo*

**Il Cornetto al carbone vegetale incontra la creatività di Irene Volpe, che lo reinterpreta con il suo stile unico, tra leggerezza, colore e gusto autentico.**

## Cornetto al carbone vegetale croccante, crema all'arancia, crema alla vaniglia, pere e pesto di fave di cacao, ribes e mandorle

(Non perdere l'intervista completa a Irene che trovi a pagina 8-9!)

**Ingredienti per due piatti:**

- 1 cornetto al carbone vegetale vegan Forno d'Asolo

*Per le pere:*
- 2 Pere tipo kaiser calibro piccolo biologiche
- succo di 2 limoni

*Per le creme:*
- 1,5lt bevanda di soia al naturale senza zuccheri e aromi aggiunti
- 180g zucchero semolato
- 150g amido di mais
- 0,5g di curcuma
- 1 bacca di vaniglia
- 3 arance biologiche
- mezzo cucchiaino di curcuma o zafferano in polvere

*Per il pesto:*
- 50g fave di cacao sbucciate
- mandorle italiane pelate non tostate
- 80g riduzione di succo di melagrana (succo 100% melagrana ridotto di 3 volte sul fuoco)
- 30g ribes essiccati
- 50g sciroppo d'agave
- mezzo cucchiaino di fior di sale

1

Preparare la crema base in un pentolino unendo bevanda di soia, amido e zucchero. Addensare sul fuoco mescolando in continuazione. Quando pronta, dividere a metà e trasferire su due teglie basse per freddarsi. In una aggiungere subito i semi prelevati e il baccello di vaniglia vuoto e mescolare. Coprire entrambe con carta da forno e abbattere/freddare a temperatura di frigorifero.

2

Nel frattempo grattare la scorza di 3 arance e spremerne il succo. Quando le creme saranno ben fredde, trasferirle in una caraffa/brocchetta. Aggiungere la punta di curcuma/zafferano, la scorza di arancia e 150ml di succo di arancia in quella al naturale e frullare con frullatore ad immersione. Togliere la bacca di vaniglia dall'infusione dalla crema alla vaniglia, e frullare anche lei. Trasferire le due creme in due sac a poche diverse e tenere in frigo fino al servizio.

3

Preparare il pesto unendo tutti gli ingredienti in un cutter piccolo e frullare a intermittenza fino a che non otterrete una consistenza grossolana, scorrevole e di un colore rossastro. La quantità degli ingredienti indicata a ricetta è indicativa perchè dipende molto dalla consistenza della riduzione. Dovrà avere un colore brillante.

4

Per le pere:
Lavare e tenere la buccia. Affettarle con una mandolina sottile per il verso della lunghezza e poi rimuovere i semi nelle fette più centrali. Cospargere di abbondante succo di limone (possibilmente con uno spruzzino) e coprire con carta assorbente bagnata anch'essa di succo di limone e poi coprire ermeticamente e tenere da parte per l'impiattamento.

5

In ultima cosa, prima di impiattare, tagliare a metà il cornetto e poi in verticale ottenete 4 fette da ogni metà di cornetto.
Tostarle in forno fino a renderle croccanti a 150°C ventilato. (Si conservano anche per più giorni essendo privati dell'umidità).

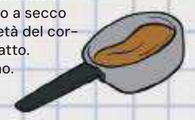
6

Impiattamento:
Assemblare il cornetto a lato del piatto invertibile, intervallandolo da una spunzonata di crema e una fetta di pera.
Versare al centro del piatto una cucchiaiata di pesto e servire.



**IDENTIKIT**
***Nome completo:*** Irene Volpe
***Città di origine:*** Roma
***Segni particolari:*** Finalista della 10ª stagione di MasterChef Italia (2021)
***Professione attuale:*** Chef freelance, content creator, con focus su cucina vegetale, esperienze a domicilio e tour gastronomici.
***Ci piace perché:*** trasforma ogni piatto in un'esperienza creativa e il suo entusiasmo è contagioso.

Tagliare a metà in modo preciso il cornetto ai cereali cotto. Realizzare un caramello a secco in un padellino e intingerci le due metà del cornetto dalla parte che poggerà sul piatto. Far freddare su teglia con carta forno.



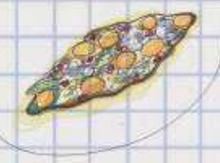
Preparare l'hummus frullando tutti gli ingredienti in un blender molto potente fino a che sia liscio. Regolarne la consistenza aggiungendo più o meno acqua poco a poco. Deve rimanere denso. Aggiungere alla fine la scorza di limone e frullare per ancora 5 secondi. Versare in sac a poche e tenere da parte.

Preparare il pesto unendo tutti gli ingredienti in un cutter con le lame fredde di frigo (per non annerire basilico e prezzemolo) con abbondante olio evo e tenere da parte in frigo.

Cuocere le cimette di cavoli e cavolfiori arrostendoli in forno con salsa di soia e olio fino ad imbrunirli bene e tenere da parte. Sgranare la melagrana e tenere da parte.

Impiattamento:
Sulla metà del cornetto caramellato, appoggiare la parte croccante caramellata verso il basso e procedere come segue. Spalmare una generosa quantità di pesto allo za'atar sulla base (riempiendo bene gli alveoli del cornetto che serviranno a contenere ben bene il pesto).

Terminare con degli spunzoni di sac a poche alternati a cavolfiori e cavoli tutti diversi e dei chicchi di melagrana, creando così una composizione un po' ordinata. Terminare con del prezzemolo fresco. Da mangiare rigorosamente con le mani, perfetto per un brunch!



## Cornetto-toast, hummus alla zucca, pesto di za'atar e aglio, cavoli colorati e melagrana

**Ingredienti per due piatti:**

- 1 cornetto vegan salato ai cereali Forno d'Asolo
- zucchero semolato qb

*Per l'hummus alla zucca:*
- 250g ceci cotti
- 100g tahina libanese chiara
- 50/80ml succo di limone
- scorza di limone qb
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- acqua di cottura dei ceci o acqua qb
- purea di zucca o zucca già cotta al naturale qb
- sale qb

*Per il pesto allo za'atar:*
- 6 spicchi d'aglio
- za'atar q.b. (misto spezie libanese composto da timo, sommacco e semi di sesamo)
- basilico fresco, qualche foglia
- 1 mazzo di prezzemolo
- sale qb
- olio evo qb

*Per il topping:*
- Cavolfiori colorati/cavolo romanesco
- Salsa di soia qb
- olio evo qb
- 1 melagrana
- prezzemolo fresco/menta fresca

# per chi *preferisce il salato...*

Una nuova identità al nostro cornetto salato ai cereali: un equilibrio di sapori autentici, consistenze morbide e profumi che raccontano la semplicità in chiave contemporanea.

# Cornetto Vegan Elixir Guava

## Il gusto esotico che accende la colazione

Un colore che richiama i tropici, un profumo vellutato e un sapore che sorprende: il nuovo ***Cornetto Vegan Elixir Guava*** porta in vetrina un prodotto distintivo. Il segreto è proprio lei, la ***guava***, frutto dolce e aromatico dal carattere contemporaneo, qui protagonista sia nella farcitura sia nell'impasto del cornetto.

### La guava: un ingrediente che si fa notare

Originaria delle zone tropicali dell'America Centrale, la guava è conosciuta per la sua ***polpa rosata*** e il suo profilo aromatico unico: dolce ma mai stucchevole, con una freschezza che ricorda fragola, pera e un leggero tocco di agrume.
È un frutto profumato e ***ricco di vitamina C***, capace di regalare al palato un'esperienza vivace e conviviale.

## - IL CORNETTO CHE FA TENDENZA

Nella farcitura del ***Cornetto Vegan Elixir Guava***, questo gusto si unisce al ***passion fruit***, che aggiunge una nota più acidula e brillante, creando un equilibrio perfetto fresco e rotondo che non solo conquista al primo assaggio, ma rende anche la colazione ***un momento più sensoriale e curioso***.

### Un impasto innovativo, una scelta consapevole

Il cornetto nasce da un impasto ***100% plant-based***, preparato con girasole alto oleico per un risultato fragrante e al tempo stesso gustoso. La farina di tipo 2 con germe di grano conferisce carattere e una nota rustica che bilancia perfettamente la dolcezza della farcitura. Un prodotto vegan pensato per chi cerca ***un gusto completo e contemporaneo***, attento agli ingredienti e alle loro origini.

### Perché proporlo al banco

Il ***Vegan Elixir Guava*** porta un elemento scenografico e distintivo:
- ***Colore "pink"*** che cattura lo sguardo
- ***Topping crunchy*** che aggiunge texture
- Un ***sapore unico e moderno***, perfetto per chi cerca qualcosa di nuovo

### Tips per la preparazione: come valorizzarlo

- Abbinamento con ***spremuta fresca*** di arancia o pompelmo: esalta la parte fruttata e la nota tropicale.
- ***Centrifugato "verde leggero"*** (mela, cetriolo, lime): crea un contrasto ideale tra dolcezza e freschezza.
- ***Latte vegetale consigliato***: avena o riso-cocco per amplificare le note morbide e aromatiche.
- ***Presentazione vetrina***: posizionarlo in vista, magari su un piattino chiaro o su un'alzatina, così da far risaltare il suo colore naturale.

# Gusto olistico: il Feng Shui dei locali

**Scopriamo il Feng Shui applicato ai locali con** Giulia Florian, *Holistic Interior Designer* **e** *Consulente Feng Shui*.

"La prima cosa da osservare in un bar è la visibilità e l'ingresso, che rappresenta il punto di accoglienza. Deve essere chiaro, riconoscibile e invitante: ad esempio, se ci sono due porte nella facciata, piante o vasi ai lati possono guidare naturalmente il cliente a entrare.
All'interno, contano colori, materiali, forme, piante, suoni, illuminazione e disposizione degli arredi: tutto concorre a creare un'atmosfera che migliora l'esperienza del cliente e il successo del locale. In un bar che avevo seguito, le pareti rosse, pur belle esteticamente, aumentavano nervosismo e disagio nei dipendenti. ***Intervenire con il Feng Shui ha sostenuto il loro benessere, la collaborazione e l'efficienza.***

**"Il Feng Shui è intervenuto per sostenere il benessere e la felicità dei lavoratori."**

I colori migliori per un bar sono caldi e naturali — marroni, beige, tortora — che ricordano caffè e pasta sfogliata, e il verde, simbolo di salute e ricchezza. Creare un ambiente con questi toni aiuta il cliente a percepire subito l'esperienza, prima ancora di ordinare, e favorisce la fidelizzazione.
***La disposizione degli arredi e la scelta dei colori influenzano appetito e umore.***

**"Creare un ambiente che richiama questi toni aiuta il cliente a *sentire*"**

***Il Feng Shui studia come gli individui interagiscono con lo spazio*** e come ogni ambiente possa favorire benessere, armonia e prosperità. Questi concetti si ritrovano anche in discipline contemporanee come la psicologia ambientale, la bioarchitettura e il biophilic design, che confermano quanto sia importante progettare con cura ogni dettaglio del locale."

# mood di stagione

**- abbinamenti *inediti* e suggestioni *sensoriali* ispirate ad ogni periodo dell'anno**

**In questo articolo esploriamo, stagione dopo stagione, il potenziale di alcuni prodotti Forno d'Asolo, da abbinare in combo originali che invogliano il cliente... e aumentano lo scontrino medio.**

## Autunno

***Mood:*** morbidezza, coccole calde, foglie gialle e arancioni, tazze fumanti. L'autunno è la stagione dei profumi intensi, delle spezie, del bisogno di una pausa calda erigenerante.
***Cosa proporre in combo:*** Muffin banana e cacao vegan + porridge con noci pecan e composta di albicocca + Chai latte, per una pausa completa.

## Inverno

***Mood:*** intensità, profumo di arancia candita, neve, golosità, lucine di Natale, cori allegri. L'inverno è il tempo dei gusti ricchi, dei sapori sicuri, delle mani da scaldare. Aumenta il valore percepito nel tuo locale con proposte ricche e scenografiche.
***Cosa proporre in combo:*** Cornetto Re B. miele e zenzero + Espresso al cardamomo + Acqua aromatizzata allo zenzero, per un momento di golosità raffinata.

## Primavera

***Mood:*** risveglio dei sensi, leggerezza, freschezza, fiori e profumi. La primavera è la stagione in cui tutto prende vita, della voglia di stare all'aperto, dell'equilibrio e degli ingredienti che profumano di fiori.
***Cosa proporre in combo:*** Cornetto vegan salato + Tè matcha freddo + Acqua aromatizzata al cetriolo e lime, una pausa green, detox, senza rinunciare al gusto. Suggerimento: nella tua vetrina inserisci un angolo coloratissimo con frutta fresca, cereali e yogurt: i clienti si sentiranno ispirati ad aggiungere delle sane smoothie bowls!

## Estate

***Mood:*** sole, mare, drink freddi, energia, vacanze. L'estate è il momento delle combo rinfrescanti e colorate, dai sapori decisi ma mai pesanti. ***Sorprendi i clienti con accostamenti unici!***
***Cosa proporre in combo:*** Cornetto vegan elixir guava + Cold brew coffee + Acqua aromatizzata all'ananas e cocco, per una colazione dal gusto tropicale.

# Design your *bakery:*

## dove estetica e funzionalità si incontrano.

**Dietro ogni locale di successo c'è un progetto ben studiato. Dalla disposizione del bancone alla scelta dei colori, *nulla è lasciato al caso*: un bar che funziona ha un layout intelligente, è curato, pulito e accessibile nelle zone fondamentali. Serve un equilibrio sottile tra bello e pratico, tra estetica e funzionalità per *far sentire il tuo cliente accolto, coccolato, rilassato*.**

Ne parliamo con due professionisti del settore, ***Doriano Missora**, alla guida del Doriano Missora Visual Team School Milano*, consulente per aziende, punti vendita, locali pubblici e negozi, e ***Marco Pandrin**, responsabile del progetto retail Forno & Caffè* insieme a Paolo Della Mora.

Secondo ***Missora***, luci, colori, materiali e profumi parlano del tuo modo di accogliere i clienti. Basta poco per fare la differenza: una vetrina ordinata e armoniosa, un tavolo bistrot allestito con gusto o un angolo dedicato ai prodotti confezionati.
***Ogni dettaglio contribuisce a creare un'atmosfera che fa sentire il cliente a casa, con un pizzico di magia, trasformando il locale in un luogo di bontà, colore e creatività.***

Secondo ***Pandrin***, il bancone è il vero palcoscenico del locale, il punto in cui si racconta l'anima del brand. Deve essere vivo, ordinato e capace di trasmettere sensazioni: ordine, luce, profumo, freschezza e ritmo visivo. ***Una buona vetrina nasce da tre principi***: gerarchia visiva chiara, con pochi protagonisti e movimento dato da alzatine e altezze diverse; luce calda e direzionale, che valorizza la texture e il colore dei prodotti; e dinamica del tempo, perché il banco deve cambiare durante la giornata: cornetti e lievitati al mattino, focacce e pizze a pranzo, biscotti e monoporzioni al pomeriggio.

**"Una vetrina efficace non è solo bella: è leggibile, coerente e dinamica"**

L'errore più comune è "riempire troppo": il cervello si perde e la percezione di qualità cala e mai lasciare la vetrina statica: basta spostare un vassoio o cambiare una mignon per dare vita e attrazione. In sintesi, una vetrina efficace non è solo bella: è leggibile, coerente e dinamica. Parla di qualità con eleganza e incarna l'equilibrio tra design e autenticità che definisce Forno&Caffè.

Forno d'Asolo aiuta a valorizzare la tua offerta, rendere esclusivo il locale e fidelizzare i clienti. La Divisione Retail supporta con analisi, progettazione e interventi mirati: ***a volte basta un nuovo sguardo per far rinascere l'esperienza di vendita.***

***Hai mai pensato di ridisegnare la tua bakery?***

- La tua vetrina racconta davvero la qualità dei tuoi prodotti?
- Sai valorizzare ogni momento della giornata — colazione, pranzo e pausa dolce?
- Il tuo spazio è funzionale per te e accogliente per chi lo vive?
- Stai offrendo ai tuoi clienti un'esperienza che ricorderanno (e condivideranno)?

***Se a una di queste domande hai risposto "forse" o "non ancora" ... è il momento di progettare il tuo locale insieme!***

# Caffè...Caffelatte...*Caffelarte*!

I PROTAGONISTI - DEL - BUONO
FORNO d'ASOLO

## Lo spazio dove le idee prendono forma

**Nasce nel 2013 a Treviso, da un'intuizione di *Giulia*, la visione che darà vita a *Spazio Caffelarte*. Curiosa e creativa, da sempre orientata al bello, al buono e all'autenticità, decide di trasformare la passione in un progetto concreto: un luogo dove la cultura del caffè e della cucina si fonde con l'espressione artistica.**

"Caffè... Caffelatte... Caffelarte! Trovato!", ricorda sorridendo. "Ma da solo non basta: serve uno spazio. ***Spazio Caffelarte.***

*"Sono sempre stata affascinata dal mondo degli eventi e della creatività. Volevo un luogo che accogliesse le mie passioni: un contenitore di idee, tra eventi, laboratori e spazi di condivisione. Il nome è nato quasi per caso: dal concetto della tazza è nato il logo e da lì Caffelarte — Caffè... Caffelatte... Caffelarte! Trovato! Ma da solo non basta: serve uno spazio. Spazio Caffelarte",* ricorda sorridendo.

Nel 2014, con la ***direzione grafica e artistica di Nicoletta***, il sogno prende vita: una caffetteria-laboratorio in continua evoluzione tra eventi, mostre, corsi e collaborazioni. Col tempo, Caffelarte cresce con oggetti handmade, consulenze grafiche, allestimenti e progetti su misura. ***Fin dall'inizio si distingue per un'identità artigianale***: ogni proposta nasce da gusto, estetica e passione. ***La caffetteria diventa un luogo di sperimentazione, con un'offerta stagionale costruita sull'ascolto.*** Un ambiente ricco di verde che trasmette energia e armonia.

*"Qui si respira passione, che diventa relazione vera e umana. Abbiamo clienti storici che conosciamo e coccoliamo, perché è importante che si sentano a casa. Credo nell'investire nelle persone e offrire più di un servizio: un'esperienza completa. La creatività nasce dallo studio, dal desiderio di superare lo standard e collaborare con altre realtà — non solo nel food, ma anche nel design. Oggi le persone cercano luoghi belli, dove tutto dialoga in armonia."*

Un'evoluzione che ***riflette la natura multipotenziale di Giulia***, sostenuta da un team versatile che porta ogni giorno idee nuove. In questa storia un ruolo importante lo gioca anche Forno d'Asolo, partner scelto e riconfermato negli anni. La collaborazione, basata su valori condivisi, permette di offrire prodotti affidabili, versatili e ispiratori. Giulia racconta: *"Da subito l'azienda mi ha mostrato il valore del rapporto umano: fiducia, dialogo e crescita insieme, unita a nuove idee per il mio locale."*

"La creatività nasce dallo studio, dal desiderio di superare lo standard e collaborare con altre realtà"

***Perché la creatività si nutre anche di buone scelte. Quella di Spazio Caffelarte è stata ed è tuttora una scelta di gusto.***



# *Il* KRAPFEN

## - Autentica *espressione* di golosità

**LO *SAPEVI?***

In Italia, il *krapfen* assume tanti nomi diversi a seconda delle regioni!

In Toscana e Romagna vengono chiamati "***bombaloni***", a Roma "***bombe***", tipicamente farciti con crema pasticcera, mentre a Napoli e in Sicilia sono le "***graffe***".

Una piccola meraviglia di sofficità, il krapfen Forno d'Asolo è una coccola ideale per ogni momento della giornata. Questa delizia ha sofficità e morbidezza ariosa e regolare di un impasto realizzato con tuorlo d'uovo da galline allevate a terra che accoglie al suo interno un cuore di farcitura avvolgente e vellutata.
Tanti diversi gusti pensati per incontrare ogni palato e rendere la tua offerta sempre più golosa e variegata: albicocca, crema, crema nocciola, pistacchio e red velvet. ***Super farciti e super irresistibili, li trovi anche in versione mignon, per togliersi uno sfizio senza sensi di colpa!***

La morbidezza del krapfen regala momenti di felicità con il primo caffè della giornata e alla pausa di metà pomeriggio con tè caldo o un succo di pompelmo, che ne contrasta la dolcezza.
***Un concentrato di gusto e praticità***: non richiede cottura, basta decongelarlo a temperatura ambiente per avere subito un prodotto perfetto da esporre in vetrina!
Il krapfen avvolge e conquista prima con il suo delizioso profumo che riempie il locale di dolcezza, poi con la sua sofficità che si scioglie al palato dal primo morso.
Un prodotto che non si limita certo a essere buono: ***coccola, sorprende e fa tornare bambini, ricordando le merende di una volta.***
Tip per te: per rendere il krapfen ancora più riconoscibile e accattivante, personalizzalo con una decorazione. Una colata di cioccolata, un rametto di ribes rossi, granella di pistacchi, una crema in vista o del cocco grattugiato.

# La *Fragranza* di Forno d'Asolo, la scia profumata di un cornetto appena sfornato...

**I: Com'è nata l'idea di trasformare un prodotto iconico come il Re B. in una fragranza? Quale intuizione ti ha portata a intraprendere questo percorso così particolare?**
C.P.: L'idea nasce dal profumo stesso del Re B.: quando entri in azienda, quella nota di vaniglia, agrumi e zucchero è inconfondibile. Abbiamo poi coinvolto chi, nell'alta cucina, già lavorava su esperienze olfattive con chef stellati. È una novità assoluta nel bakery e diventa un segno distintivo per un prodotto unbranded, capace di risvegliare ogni mattina ricordi di autentica bontà.

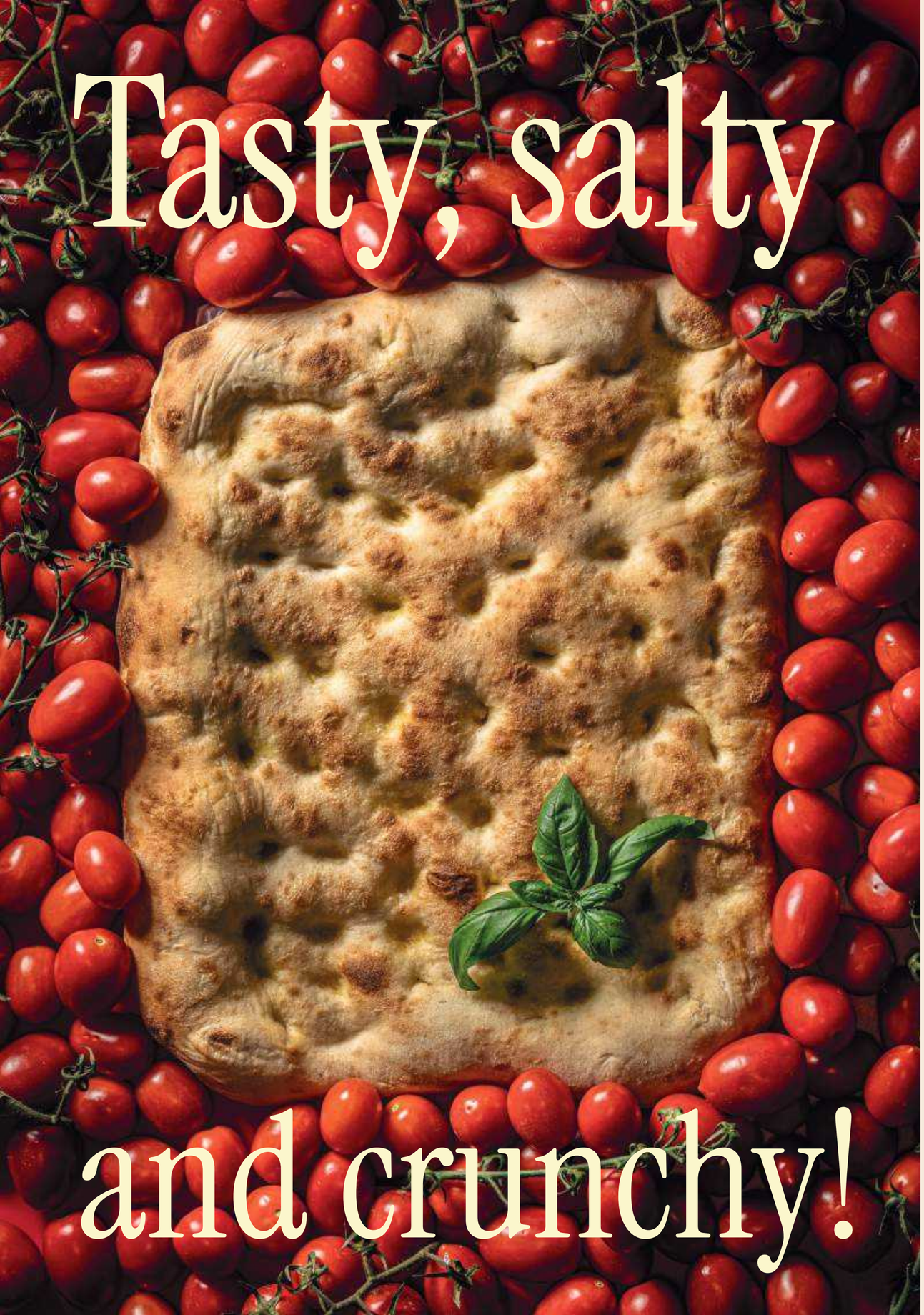
**I: Nella ricostruzione olfattiva avete selezionato 5 note che richiamano gli ingredienti principali del Re B. Ce le racconti?**
C.P.: Le cinque note individuate sono: l'impasto, con il suo carattere autentico dato dal lievito madre; il mix di vaniglia e agrumi, dolce ma al tempo stesso contemporaneo; e i decori di zucchero che, caramellandosi in cottura, raccontano quella perfetta unione tra sciogliezza e croccantezza che contraddistingue il Re B.

**I: Da quasi 100 anni Bondi trasforma ingredienti in emozioni olfattive. Cosa significa tradurre la consistenza di un impasto in un profumo che diventa memoria e gusto?**
A.B.: La nostra tradizione inizia con mia nonna Dina nel 1926 e si fonda sulla capacità di trasformare gli ingredienti in esperienza sensoriale. Con Bondi 1926 creiamo "design olfattivo" su misura: traduciamo sapori in profumi edibili che raccontano e valorizzano una ricetta. Riconoscere e riprodurre ogni ingrediente, come nel Re B., richiede competenza e rispetto per l'arte pasticcera. È un'eredità che portiamo avanti da quasi cent'anni.

**I: Questa fragranza non si limita a esaltare il gusto: come cambierà, secondo te, il modo in cui le persone vivono il Re B.?**
C.P.: Vorrei che si riscoprisse l'essenza del cornetto italiano: il lievito madre della tradizione, la vaniglia che ne amplifica gusto, gli agrumi e i cristalli di zucchero che lo rendono unico.
La nuova fragranza valorizza queste note: applicata su un prodotto a temperatura ambiente, prolunga la percezione del gusto per oltre mezz'ora, rendendolo più pieno e armonioso. Può persino diventare una firma olfattiva riconoscibile per un locale.

**I: Se doveste riassumere questo progetto in una sola parola che racchiuda il suo senso più profondo, quale sarebbe?**
A.B.: "Magia dei profumi e della bontà", ovvero Il Re della Bontà.
C.P.: Per me è "casa". All'estero, il profumo di una piccola bakery mi riportava sempre a casa. Ritrovare quella stessa emozione dell'infanzia, con il cornetto appena sfornato, è un'esperienza unica.

***Forno d'Asolo*** ha scelto di valorizzare ancor di più il suo prodotto iconico Re B., Re della Bontà trasformandolo in un'esperienza multisensoriale. Su idea di ***Chiara Perin*** (Brand & Product Manager di Forno d'Asolo), il designer olfattivo ***Antonella Bondi*** ha sviluppato cinque fragranze ispirate ai suoi ingredienti principali: impasto, agrumi, vaniglia, cristalli di zucchero caramellati e l'essenza stessa del Re B. Ne è nata una fragranza edibile e naturale da nebulizzare sul prodotto appena sfornato (da 1 a 5 erogazioni ogni 100 g): esalta il gusto e arricchisce la degustazione con una dimensione emotiva. Un progetto che unisce tecnica e creatività, gusto e memoria, portando con sé suggestioni di equilibrio, empatia e felicità.




# CROCCANTE E DORATA: la *schiacciata* che sa di Toscana

***Croccante fuori, morbida dentro, perfettamente dorata***: la schiacciata toscana è la nuova entrata nel mondo salato Forno d'Asolo. Una base versatile e fragrante che porta in ogni locale il gusto genuino della tradizione italiana.
L'impasto è realizzato con pochi e semplici ingredienti e olio extra vergine di oliva. Basterà una veloce cottura e un tocco finale di olio e sale per sprigionare tutto il suo profumo di italianità.
Perfetta da servire calda e appena sfornata, si presta a mille e più interpretazioni nella farcitura, dalla più classica alla più creativa.

Qualche idea per rendere sfiziose le pause pranzo o un aperitivo in compagnia?
- speck, brie e rucola, un classico dal gusto deciso;
- zucchine grigliate, hummus e menta fresca, profumata e leggera;
- porchetta, porcini e provola affumicata, per un tocco rustico e casalingo;
- salsiccia e friarielli, per chi ama i sapori forti e autentici;
- carciofi, pecorino e miele, moderna, intensa e avvolgente;
- melanzane, pomodorini secchi e feta, dal deciso sapore mediterraneo.

E perché no, proporre anche delle versioni dolci e confortanti?
- crema di nocciole, fragole e scaglie di cioccolato fondente, invitante e golosissima;
- mascarpone e amaretti sbriciolati, morbida e sfiziosa;
- mele caramellate, cannella e noci pecan, autunnale e raffinata.

**Con la schiacciata toscana Forno d'Asolo ancora una volta trasforma le ricette della tradizione italiana in esperienze di gusto contemporanee, ideate per semplificare il lavoro di chi ogni giorno crea momenti di autentica bontà.**

# Forno d'Asolo, *dieci buoni motivi* per chiamarla eccellenza

Che cosa significa davvero "***qualità***" quando parliamo di prodotti da forno dolci e salati? Per Forno d'Asolo è un impegno quotidiano che si traduce in gesti concreti e scelte precise. Dietro ad ogni creazione c'è un mondo fatto di attenzione, ricerca e responsabilità.

Ecco dieci motivi che raccontano un modo di intendere la qualità come promessa mantenuta.

## 01
Il viaggio parte dalla **filiera di valore**.

## 02
Sapere da dove arrivano le materie prime, come vengono trasformate e con quali garanzie è il primo passo per costruire fiducia.

## 03
La stessa che si mantiene lungo l'intero percorso grazie alla catena del freddo, che custodisce qualità fino al momento del servizio.

## 04
Poi c'è l'assortimento: oltre 1200 referenze, tra dolce e salato, capaci di aggiornarsi costantemente per seguire i gusti e le tendenze.

## 05
Ma non è solo questione di quantità: dietro ogni novità c'è uno sviluppo intelligente, frutto di tecnologia avanzata e di una struttura interna che lavora a soluzioni sempre più innovative.

## 06
Forno d'Asolo mette al centro chi lavora ogni giorno dietro al bancone, dando valore al punto vendita e rendendo più completa l'esperienza del consumatore.

## 07
Il supporto ai professionisti si traduce anche in una consulenza su misura: un team sempre presente, pronto a offrire soluzioni personalizzate per facilitare il lavoro quotidiano.

## 08
A completare questo impegno c'è l'Academy, un programma formativo pensato per i professionisti: ricette, idee e strumenti concreti per crescere con competenza e passione.

## 09
Il valore che assume il punto vendita dove tutto viene studiato per valorizzare l'offerta e farla risaltare al primo sguardo.

## 10
Infine, c'è lo sguardo al futuro. L'innovazione costante è la bussola che guida Forno d'Asolo: testare e sperimentare nuove creazioni.



# I *protagonisti* del buono

## - Julietta Pastry and Lab

**Ci troviamo a Roma, nel cuore della città che celebra il bello, tra antichi forni e nuove visioni golose, dove ogni angolo racconta una storia. Qui nasce *Julietta Pastry and Lab*, nel 2023: una pasticceria gourmet interamente vegetale, pensata per rispettare la vita, gli animali e il pianeta.**

*"Julietta viene a valle da un ristorante, Romeow, che ha fatto da capobranco ed è stata accolta con entusiasmo da chi sceglie il vegetale"*, racconta Valentina, la proprietaria.

***Julietta Pastry and Lab*** propone cornetti vegani salati, croissant sfogliati arricchiti da frutta fresca, creme o frutta secca, maritozzi, cinnamon roll, pain au chocolat e New York roll, tutti in versione vegetale.
***Tra i dolci più amati***: la torta della nonna, semplice e romana, con crema vegetale ("nessuno crede che sia vegetale!"), e la Banoffee Pie: guscio di sablé al fondente, caramello salato al miso bianco, banane mature e diplomatica al cioccolato bianco, completata da una chips di banana.
***Il progetto non si ferma ai dolci***: nello shop si trovano fermentati, formaggi vegetali, tofu, tempeh e conserve, tutti prodotti artigianalmente, anche in versione take away. Sul locale, Valentina dice: *"Vorrei che la gente percepisse un'atmosfera di elegante semplicità. Julietta mi rispecchia: quadro, canzone, piccole cose che parlano di me."*

***"Vorrei che la gente percepisse l'atmosfera di elegante semplicità."***

Con Forno d'Asolo, Julietta condivide valori e visione: attenzione alla materia, qualità, un progetto che unisce design ed etica. Una collaborazione che sostiene, portando più gusto, ispirazione e identità in ogni momento della giornata.
**Un buono che parte da Roma, ma parla al mondo. Con stile e passione.**

***"Un buono che parte da Roma, ma parla al mondo."***

Ci piace perché:
- Per la sua proposta vegetale e naturale;
- Per la scelta sostenibile, dai packaging compostabili agli ingredienti certificati;
- Perché propongono un'esperienza sensoriale completa: basta guardare la loro pagina Instagram per farsi venire l'acquolina in bocca!

**Intervistiamo *Denis Lovatel*, il "*pizzaiolo di montagna*", che ha trasformato la pizzeria di famiglia in un laboratorio gastronomico. La sua pizza racconta territorio, qualità e sostenibilità, dimostrando come un'identità autentica possa diventare una potente leva di comunicazione.**

*I: Denis, che significato ha per te la definizione "pizza di montagna"? Raccontaci come nasce e come si espande il tuo progetto.*
D: Pizza di Montagna nasce dal territorio in cui vivo, con la pizzeria di famiglia Da Ezio aperta nel '77. Ho preso in mano l'attività nei primi anni 2000 per creare qualcosa che mi rappresentasse. La mia passione per le Dolomiti e la vita all'aria aperta si riflette nella pizza, che racconta i valori della montagna: rispetto per la natura e i contadini, stagionalità, lotta allo spreco, collaborazione e sostenibilità.

*I: Qual è stato il momento in cui hai capito che la pizza poteva essere anche strumento di sostenibilità e racconto del territorio? Perché?*
D: Tutto è partito da un complimento: uno chef mi disse che avrebbe riconosciuto la mia pizza tra dieci. Lì ho capito di avere un'identità forte e ho iniziato a valorizzare produttori e ingredienti locali. La croccantezza, distintivo del Nord Italia, è diventata la mia firma, oggi riconoscibile anche a Milano.

*I: L'acqua delle Dolomiti: quanto conta davvero nel tuo impasto?*
D: Negli impasti lievitati gli ingredienti principali sono farina e acqua. Noi usiamo quella pura della valle di Schievenin: su un chilo di farina ne servono circa 600 grammi.
È il mio ingrediente segreto, che riduce il sale e, insieme alle spezie locali, dona sapidità naturale e racconta il territorio.
*I: Hai suggerimenti pratici per un quick restaurant/ ristorazione smart, che vuole trasformare un prodotto "semplice" in una storia riconoscibile?*
D: La chiave è distinguersi con un'identità autentica e coerente. Ho semplificato i processi senza perdere qualità, centralizzando l'impasto per garantire costanza e ridurre i tempi di lavoro. Non voglio creare una catena, ma crescere mantenendo anima e qualità.

*I: Una provocazione per i nostri lettori baristi: cosa devono mettere in discussione subito?*
D: La competenza. E chiedersi sempre "Perché le persone devono venire da me? Cosa offro di diverso dagli altri?"

**"La chiave è distinguersi con un'identità autentica e coerente"**

# *Denis Lovatel* e la pizza di montagna che profuma di Dolomiti



# LA *PIZZA*

## - l'irresistibile profumo della semplicità

***L'italianità è servita!*** Con la sua fragranza e il suo inconfondibile profumo, la pizza è perfetta da servire a ogni ora del giorno. Pratica e conveniente, è un pasto pronto e veloce ideale per chi cerca qualcosa di gustoso anche quando il tempo per una pausa scarseggia.
Questa icona italiana oggi non è più soltanto regina delle pizzerie: conquista ristoranti, bar e strutture alberghiere di ogni tipo. Nel mondo del fuori casa, ***la versione surgelata diventa un alleato prezioso*** per chi vuole ampliare il proprio menù senza dover gestire lunghe preparazioni o impasti complessi. Tante versioni e infinite possibilità pratiche e veloci.
***Le basi***: bianca, con salsa di pomodoro e margherita con pomodoro e mozzarella. Soffici, stese a mano e realizzate con ingredienti selezionati e olio extra vergine di oliva.
***Puoi servirle così come sono oppure puoi sbizzarrirti sulla farcitura***: verdure di stagione, affettati, formaggi freschi come la burrata oppure pomodorini e olive.
La preparazione è facilissima: in forno preriscaldato a 220°C e in pochi minuti il locale si riempirà del profumo confortante della pizza. Accompagnata da un calice di vino o da una birra artigianale, diventa un pasto semplice e gratificante. Per una pausa veloce, un break salato o l'aperitivo sfizioso trovi invece le pizzette gustose e soffici, davvero irresistibili. Disponibili in due formati, stese a mano, condite con pomodoro, mozzarella e olio extra vergine di oliva.
Pronte in poco tempo: 5 minuti in forno a 180°C per la versione da 115g, 6-8 minuti per quella da 50g.

**Con le pizze e le pizzette** Forno d'Asolo **hai a tua disposizione un prodotto pratico e di qualità, che unisce la tradizione italiana al piacere di una preparazione rapida e senza pensieri.**

### *LO SAPEVI?*

La parola ***pizza*** è una delle poche che si pronuncia allo stesso modo in quasi tutte le lingue del mondo.
***È universalmente riconosciuta come sinonimo di felicità!***

# Radici *comuni*, quando *sport* ed *eccellenza* si incontrano

Costituita nel maggio 2022, Fondazione Cortina è l'organismo organizzativo per i grandi eventi sportivi nel territorio di Cortina d'Ampezzo, e funge da braccio operativo territoriale per *i Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali Milano-Cortina 2026*.

La sua missione è promuovere e organizzare manifestazioni sportive e culturali, eventi di rilievo nazionale/ internazionale, finalizzati allo sviluppo del territorio, turismo, valorizzazione delle eccellenze locali.

Forno d'Asolo condivide valori come inclusione, coinvolgimento del territorio, attenzione ai giovani, sostenibilità e stile di vita sano. Un grande successo è stato l'evento cicloturistico ***"The Great Ride Milano-Cortina"*** (11-16 settembre 2025): 530 km e oltre 4.000 m di dislivello da Milano a Cortina, ***attraversando otto province e sette siti UNESCO***. L'esperienza, non competitiva, è stata libera nei tempi di corsa e di pausa, aperta a tutti.

**"Quella con Fondazione Cortina è una partnership importante, è raccontare il territorio e le radici locali insieme."**

Questo evento è inserito nel programma ***"Italia dei Giochi"*** e lascia un'eredità concreta per i territori toccati: visibilità, destagionalizzazione turistica e un indotto stimato superiore al milione di euro. In tutto il percorso i partecipanti hanno vissuto dei momenti unici di incontro con i sapori autentici e con i produttori locali, di visite culturali ed esperienze nella natura.

Forno d'Asolo ha partecipato alle tappe di Milano, Verona, Treviso, Asolo e Cortina con krapfen, cornetti arancia e carota e focaccia vegana, mostrando il legame tra gusto locale e identità dei territori. ***La partnership con Fondazione Cortina racconta il territorio e le radici locali, un viaggio tra eccellenze, qualità, sostenibilità e responsabilità sociale.***



# *Muffin banana cacao*

## *Il lato più dolce del vegan*

**Nel mondo del bakery, la dolcezza evolve insieme ai gusti e alle abitudini dei consumatori. Forno d'Asolo presenta il *Muffin Vegan Banana Cacao*, che unisce morbidezza e carattere: la dolcezza della banana incontra l'intensità del cacao, per chi segue una dieta plant-based o cerca un'esperienza diversa.**

### Come proporlo (e abbinarlo) nei diversi momenti della giornata

***Colazione d'autore***
Servito tiepido, accompagnato da un cappuccino di avena o da un latte di mandorla freddo, diventa un perfetto inizio giornata per chi cerca energia senza rinunciare alla golosità.
***Brunch o pausa mattutina***
Nel contesto di un brunch o di una colazione allungata, si abbina bene con una centrifuga di frutta gialla o uno smoothie tropicale, che amplificano la nota della banana e creano un racconto cromatico e sensoriale coerente.
***Merenda o pausa pomeridiana***
Nel pomeriggio, il Muffin Vegan Banana Cacao si sposa perfettamente con un tè nero Darjeeling o un caffè filtro leggero, per un pairing elegante e contemporaneo.

→ ***Tip di presentazione:*** servirlo su tagliere in ardesia, con scaglie di cacao o granella di nocciole per un tocco "gourmet".
→ ***Tip per la caffetteria:*** proporlo in combo merenda (muffin + bevanda calda) a prezzo dedicato, valorizzando l'esperienza completa. Non solo un dolce, ma un piccolo rito contemporaneo: un gesto quotidiano che racconta come la bakery sappia ancora sorprendere.

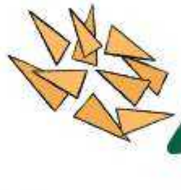
**"Un gesto quotidiano che racconta come la bakery sappia ancora sorprendere"**

# Come nasce il nostro *cornetto*?

1 Vi siete mai chiesti come nasce un cornetto? Come prende forma, come si ottiene quella sfoglia sottile e dorata che profuma di buono già al primo sguardo? ***Dietro ogni cornetto c'è un processo preciso***, fatto di gesti sapienti e di tempi che non si improvvisano.

2 Tutto inizia dagli ingredienti selezionati dai quali si ottiene un impasto che profuma di buono, morbido e vellutato, pronto a trasformarsi ***in qualcosa di speciale***.

Poi arriva la magia della ***sfogliatura***, quel gesto antico che alterna strati di pasta sottili e precisi, fino a creare quella consistenza elastica e inconfondibile che solo un cornetto sa regalare. 3

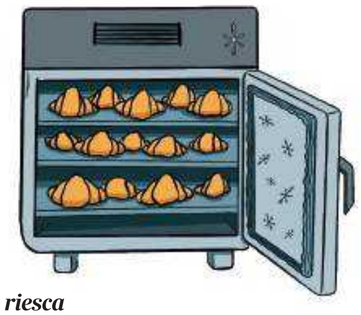


4 A questo punto la pasta, ormai pronta, viene stesa e tagliata in piccoli triangoli perfetti.
***Da qui nasce la forma iconica***: con un gesto attento, i triangoli vengono arrotolati, uno a uno, fino a diventare cornetti dritti o leggermente curvi, secondo tradizione.

Poi comincia la ***lievitazione***, un tempo lento e prezioso che permette all'impasto di crescere e sviluppare tutta la sua sofficità. È il momento in cui il cornetto prende vita, respirando e gonfiandosi fino a trovare la sua forma ideale. 5

6 Una leggera ***glassatura*** dona lucentezza e armonia al suo aspetto, rendendolo pronto a conquistare occhi e palato.

Infine arriva il freddo, quello buono: la ***surgelazione*** sigilla tutta la bontà appena creata, custodendo intatti fragranza e sapore, sospendendoli nel tempo fino a quando il calore del forno li risveglia, sprigionando il profumo e la morbidezza autentica di un cornetto appena sfornato. 7



8 ***Forno d'Asolo racconta ogni giorno come si riesca a dare una nuova vita a un'icona senza tempo.***

**Editore:** Forno d'Asolo
**Testi:** Brillo Magazine
**Illustrazioni:** Rossella Astolfi e Irene Volpe
**Art direction:** Elena Borella
**Fotografie:** Rocco Paladino
**Stylist:** Lamelacannella
**Artwork:** Brillo Magazine
**Copyright:** Forno d'Asolo
**Seconda edizione:** Gennaio 2026
**Stampa:** Grafiche Antiga Italia

FORNO d'ASOLO

# LA FRAGRANZA DI FORNO D'ASOLO:

## la scia profumata di un cornetto appena sfornato

**Nebulizza, assapora, senti: la fragranza edibile e naturale che valorizza il Re B e aggiunge emozione alla degustazione.**

Seguici sui nostri social: @fornodasolo1985