



La Pasticceria Bonci festeggia i 70 anni con due profumate creazioni in edizione limitata

Bria Tronchetto Mojito e Bria Tronchetto Arancia&Bitter sono le due novità disponibili fino a settembre che la storica realtà di Montevarchi ha lanciato per celebrare il compleanno. Nati dalla creatività dei maestri pasticceri Bonci, in collaborazione con Caffetteria Piansa di Terranuova Bracciolini, sono un profumato e inebriante peccato di gola da provare

La storia di Pasticceria Bonci inizia nel 1953 a Montevarchi (AR), quando **Giuseppe Bonci e sua moglie Irma** aprono un piccolo negozio artigianale, al quale lavoreranno successivamente

anche i figli Silvio, Sergio, Anna e Alessandro.

Oggi l'azienda è diventata una realtà apprezzata in Italia e all'estero e coinvolge la terza generazione di Bonci con Giulia, Gianmarco e Gianluca che si sono uniti a Sergio, Silvio, Alessandro e Michele Mezzasoma.

Tecnica, esperienza, passione e un pizzico di audacia sono alla base di un'arte che, da 70 anni, si muove fra tradizione e creatività, basandosi su **ingredienti naturali di prima scelta** combinati con maestria e senza dimenticare la **sperimentazione di sapori nuovi**, «*alla ricerca di quell'effetto sorpresa per il palato che tanto amiamo*», affermano in famiglia.

Dal Panbriacone ai due nuovi tronchetti limited edition

Il **Panbriacone**, il simbolo di Bonci, è un lievitato dall'impasto soffice e dal sapore delicato. La ricetta è ovviamente segreta ma sono noti la lavorazione a mano e la lievitazione naturale di 36 ore, a base di lievito madre conservato e rigenerato da oltre 60 anni. Una volta cotto e raffreddato, l'impasto viene bagnato con **vini passiti della Toscana**, nella versione originale, o con altri liquori, a seconda delle varianti di gusto.

A proposito di varianti del Panbriacone ne sono state ideate due per festeggiare i 70 anni di vita dell'azienda: **Bria Tronchetto Mojito** e **Bria Tronchetto Arancia&Bitter**.

Bria Tronchetto Mojito e Bria Tronchetto Arancia&Bitter

Caratteristica del **Bria Tronchetto Arancia&Bitter** è l'impasto arricchito con scorza di arancia candita a mano e bagnato con liquore all'arancia e Bitter mentre nel **Bria Tronchetto Mojito** spiccano le note di Rum aromatizzato alla menta e le scorze di limone e lime candite.



Bria Tronchetto Mojito (Foto © Pasticceria Bonci).

I due dolci, perfetti da servire in famiglia ma anche per concludere un pasto importante, sono nati in collaborazione con **Caffetteria Piansa** di Terranuova Bracciolini e saranno **disponibili in edizione limitata** fino a settembre 2023. Si possono acquistare sul sito dell'azienda (www.pasticceriabonci.it) oppure presso i rivenditori di cui si trova l'elenco sul sito stesso.

A chi si trovi in zona, suggeriamo di recarsi direttamente nello **storico punto vendita di Montevarchi**, al numero 101 di via Vespucci, e lasciarsi tentare da tante altre preparazioni.

Nonostante Pasticceria Bonci sia diventata una delle più importanti della Toscana, oltre che un'azienda dal respiro internazionale che esporta eccellenze pasticciere in molti Paesi del mondo, lo spirito di famiglia e la cura per i prodotti sono ancora quelli di un tempo e il Bria Tronchetto Mojito e il Bria Tronchetto Arancia&Bitter ne sono la dimostrazione: provare per credere.

Data di creazione

13/06/2023

Autore

redazione