

Panificio Pasticceria Lorenzini Emanuele
Via Allea Comunale 23
20029 Turbigo (MI)

“L’AZIENDA”

Da tre generazioni il panificio pasticceria Lorenzini prosegue la tradizione antica del “fare il pane” con le ricette originali trasmesse da padre in figlio, e ingredienti di primissima qualità, scelti con cura personalmente da Emanuele, nipote del fondatore dell’azienda.

Il panificio, a cui è stata ultimamente aggiunta anche la sezione pasticceria e focacceria, offre una vastissima scelta di prodotti interamente artigianali, dai pani speciali ai vari dolci per ricorrenza.....

L’attenzione primaria del titolare viene posta in particolare alla preparazione di pane realizzato con farine di qualità e lieviti naturali, con un occhio di riguardo alla produzione di pane e pasticceria specifici per i diversi tipi di intolleranze alimentari.

Nello specifico le varie tipologie di pane prodotte per Aequos sono tutte a lievitazione naturale e con farine di Mulino Sobrino.

“LA STORIA”

Il panificio viene fondato nel 1937 da Cedrati Natale nonno materno di Lorenzini Emanuele, all’epoca l’impresa poteva contare solo su un piccolo forno a legna e un negozietto per la vendita diretta del pane prodotto, il tutto gestito a livello familiare.

Si prosegue in questo modo fino al 1974, anno in cui venne dato in gestione.

Successivamente nel 1984 fu rilevato da Lorenzini Danilo, papà “dell’attuale titolare” grazie al quale il laboratorio viene rinnovato con macchinari moderni per l’epoca, viene ampliato il piccolo negozio e cambiato il forno.

Nel 1996 la gestione viene ceduta al figlio Emanuele, il quale crede che l’accostamento della pasticceria e del salato

Siano utili per un rilancio e un’innovazione nel settore della panetteria e vede in questo, il futuro verso il quale puntare e nel 1998 crea un piccolo laboratorio di pasticceria

L’azienda attualmente può contare su un gruppo di cinque persone, compreso il titolare, molto affiatati tra loro, con l’obiettivo di servire il cliente nel miglior modo possibile e con prodotti di primissima qualità’.

Nel recente passato ha fornito alcuni Gas del territorio tra cui Avanzagas e Amicogas.

CURRICULUM

Lorenzini Emanuele nel 1986 si iscrive all’istituto professionale statale per l’agricoltura di Lodi.

Nel 1989 riceve il diploma statale di qualifica “addetto all’industria molitoria e della panificazione”

Nel 1996 frequenta un corso regionale di 250 ore per operatore specializzato di pasticceria e consegue l’attestato di qualifica professionale conferito dalla Regione Piemonte.

Successivamente si presta a insegnare e ospita nel suo laboratorio alcuni stegisti provenienti dalla scuola di panificazione e pasticceria di Novara.

Dal 5 novembre 2001 è iscritto al “club Richemont Italia”, associazione senza scopo di lucro che ha come obiettivo la crescita formativa dei soci iscritti, salvaguardando la professionalità dell’arte bianca.

Nell'ottobre del 2006 partecipa a un bando di concorso promosso da confartigianato altomilanese, per la realizzazione del dolce "la Fruosa" che sarà destinato a diventare il dolce tipico di Legnano, ispirato a un dolce medioevale. Emanuele si classifica secondo.