

## Il pane “Rosa Mon Amour” della varesina Simona Lauri protagonista nell’Ambasciata Bulgara

**Pubblicato:** Martedì 2 Luglio 2024



**“I Colori dell’Anima tra Arte e Diplomazia”** è il titolo del progetto che lo scorso 17 giugno ha permesso alla varesina Simona Lauri di presentare le eccellenze italiane attraverso il suo pane italo-bulgaro “Rosa Mon Amour”, in occasione di un evento promosso presso l’Ambasciata della Bulgaria a Roma.

Il progetto, nato «dalla consapevolezza della centralità di Roma in ambito internazionale e dalla necessità di trasmettere un messaggio chiaro di unione, condivisione e collaborazione tra le nazioni in un momento drammatico segnato da inaccettabili conflitti che stanno mutando il quadro socio-politico mondiale», come raccontano gli organizzatori, è stato promosso dalla presidente DOC Italy Tiziana Sirna, dal presidente dei Cavalieri di San Silvestro Mons. Luigi Casolini di Sersale, dall’avvocato Domenico Naccari, presidente della Fondazione CRE, dal Maestro Marco Orlandi e dal Cons. Fabrizio Santori, vicepresidente della Commissione Roma Capitale.

Ed è stato proprio in questa cornice che il 17 giugno, grazie alla collaborazione tra DOC Italy e l’Ambasciata di Bulgaria, S.E. **l’ambasciatore Todor Stoyanov ha aperto le porte dell’Ambasciata per ospitare l’Italia e le sue eccellenze.** DOC Italy ha omaggiato l’Ambasciatore e tutti i suoi ospiti con un tour tra i loro “Sapori e Saperi” con piatti della tradizione bulgara sapientemente eseguiti dagli Ambasciatori del Gusto DOC Italy con prodotti di nicchia e unici.

**Un evento/incontro con due grandi protagoniste, Bulgaria e Italia** con una storia che s'intreccia sin dall'epoca dei Romani che oltre ai colori della bandiera condividono anni e anni di relazioni diplomatiche, di amicizia, di rapporti commerciali di tutela del patrimonio culturale e artistico; di legami creatisi nel corso della seconda metà dell'800 che costituiscono ancora oggi un simbolo delle relazioni fra i due Stati. DOC Italy ha fatto vivere ai diplomatici, ospiti dell'esclusivo evento, la terra di Bulgaria, la sua storia e i suoi profumi attraverso i suoi piatti e i suoi rappresentanti.

**A rappresentare l'eccellenza della panificazione italiana con il "Pane di Tipo 1 con latte fermentato", denominato "Rosa Mon Amour" c'era la varesina Simona Lauri**, nonché Maestra Lievitista Ambasciatore del Gusto DOC Italy, panificatore artigiano e nipote d'arte, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari, docente, giudice in campionati nazionali e mondiali di pane, grandi lievitati e pizza, vincitrice di premi e riconoscimenti sia nazionali sia internazionali. Simona Lauri ha omaggiato S.E. l'Ambasciatore con una composizione di pane Rosa Mon Amour, pensato e **creato appositamente per l'occasione da lei e da Matteo Beretta de "Il Pasticcione" di S. Vittore Olona (MI)** in segno di condivisione di arte, tradizioni, cultura, scienza, passione e anima tra i due popoli.

**Il pane italo-bulgaro Rosa Mon Amour nasce dall'intento di combinare sia il colore e la forma della Rosa Bulgara o Rosa Damascena, sia l'aroma estratto dai petali di questa preziosa varietà**, tipica della Valle delle Rose in Bulgaria, dove fiorisce tra metà maggio e giugno. Ma non solo: questo pane è **anche il risultato della fusione del Lactobacillus bulgaricus**, tipo di batteri noto per la sua capacità di convertire chimicamente il lattosio e per le sue proprietà probiotiche nel settore caseario (yogurt, lattini fermentati, ecc.), ma poco conosciuto per la sua origine bulgara, **con l'arte tradizionale millenaria della panificazione italiana**, attraverso le mani sapienti di due grandi eccellenze artigianali di Varese e di S. Olona (MI).



In omaggio a una terra la cui tradizione culinaria nei dolci tipici include l'uso del miele, non poteva mancare un abbinamento sapientemente bilanciato con **un'altra specialità di Varese, presente anch'essa all'Ambasciata Bulgara: il miele millefiori dell'Apicoltura Gervasini di Varese**. Il profilo sensoriale di questo particolare miele millefiori di Velate, con le sue note vegetali, floreali,

leggermente canforate e legnose del tiglio e della castagna, si armonizzava perfettamente con le sfumature dolci, acidule e floreali del pane Rosa Mon Amour.

di i.n