

VareseNews

Pane artigianale da tre generazioni, il Panificio Caffetteria Silvia e Roberto conquista Materia

Pubblicato: Sabato 9 Agosto 2025



Pane alla curcuma, integrale, con farina di segale, focacce e grissini al riso venere degustati “al buio” a Materia. In occasione dell’evento di martedì 5 agosto “**Aperialbuio**”, il pubblico ha potuto assaggiare alcuni dei cavalli di battaglia del **Panificio Caffetteria Silvia e Roberto**.

A raccontare la storia del Panificio è stato **Roberto Perusin**, terza generazione di una famiglia che sforna pane dal 1961. «La nostra attività nata a Crosio della Valle, è stata fondata da mio nonno. Io sono cresciuto nel laboratorio e ho deciso di portare avanti la panetteria di famiglia che va avanti da tre generazioni. Puntiamo tutto sulla qualità. I clienti lo riconoscono e tornano. È la soddisfazione più grande».

Accomunati dalla scelta del panificio di proporre **lunghe fermentazioni e con poco lievito**, i panificati sono stati molto apprezzati anche dai presenti alla serata. Scelta, la loro. che esalta gusto e digeribilità.

Progetti e auspici del panificio

Da poco Il Panificio Silvia e Roberto ha inoltre ampliato l’attività **aprendo una caffetteria**. Nel loro spazio – che ha cambiato nome in Panificio Caffetteria Silvia e Roberto – è possibile gustare colazioni, piatti freddi, pizze e panini preparati al momento, con ingredienti selezionati e forniti soprattutto da produttori locali.

«Ci piacerebbe aprire altri punti vendita, anche per mantenere viva la tradizione artigianale dei panifici che sta scomparendo. Una volta ogni paese aveva il suo panettiere, oggi non è più così. Ma **se la qualità viene riconosciuta, c'è ancora spazio per crescere**», conclude Roberto Perusin.

A Materia i martedì di agosto sono a km zero: gli “Aperialbuio” accendono i riflettori sui produttori locali

di Nicole Pecchio