



Da Monghidoro a Bologna: Forno Salomoni porta in città la tradizione dell'Appennino

Descrizione

La storica realtà di Monghidoro ha aperto in via Dagnini 30/B con tutta la genuinità del suo pane, della pasta fresca e delle specialità montanare

Forno Salomoni ha aperto nelle scorse settimane in via Dagnini 30/B e con il nuovo punto vendita porta a Bologna una storia artigiana lunga oltre quarant'anni, nata e cresciuta nell'Appennino bolognese.

L'inaugurazione ha suscitato interesse e partecipazione nel quartiere orientale della città, che potrà beneficiare di una realtà familiare costruita sulla panificazione quotidiana, sulle lavorazioni manuali e su un rapporto diretto con le materie prime.

Il progetto Salomoni affonda le radici a Monghidoro, dove è una realtà storica riconosciuta per la produzione di pane e specialità montanare, frutto di ricette tramandate e di una filiera corta che comprende anche il grano coltivato nei campi dell'azienda. Con l'apertura in città, questa esperienza si apre a un nuovo contesto senza rinunciare ai principi di qualità e autenticità che ne hanno guidato il percorso.

Il punto vendita di via Dagnini propone un'offerta coerente con la tradizione dell'Appennino: pane cotto ogni notte, pizze in teglia, crescente, pasta fresca e ripiena, dolci tipici e altre specialità di montagna. Una proposta, quindi, che mette al centro l'artigianalità e una selezione attenta delle materie prime, con l'obiettivo di restituire sapori genuini e legati al territorio di origine.

All'inaugurazione ha preso parte anche la sindaca di Monghidoro, **Barbara Panzacchi**, che ha sottolineato il valore simbolico e concreto dell'iniziativa: un esempio di continuità generazionale che crea un collegamento diretto tra montagna e pianura, rendendo accessibili a un pubblico più ampio le tipicità dell'Appennino bolognese.

Soddisfazione è stata espressa anche dall'**Associazione Panificatori di Bologna e provincia**, che vede nell'apertura di Forno Salomoni un segnale positivo per la cultura del pane artigianale e

per il futuro dell'arte bianca, anche alla luce del recente riconoscimento della **De.Co al Pane del Reno**. Un contesto in cui iniziative di questo tipo contribuiscono a dare continuità a un sapere tradizionale, reinterpretato da una nuova generazione di artigiani.

Per maggiori informazioni: panificiosalomoni.com

Data di creazione

2026/01/31

Autore

redazione