

# CALABRIA



## ACRI [CS] San Luigi

**via Settarie, 18**  
**fraz. Finocchio**  
**tel. 0984946402-3454815655**  
**chiuso** domenica pomeriggio  
**orario 7.00/20.30**  
**Lievito madre vivo**

Un laboratorio la cui filosofia si basa sulla grande attenzione alla tradizione e al territorio. Le farine utilizzate provengono da grani antichi macinati secondo il metodo tradizionale a pietra, tra cui Verna, Senatore Cappelli e Jermanu. La perla del panificio è indubbiamente il pane casereccio U peanu e na vota: preparato con lievito madre, doppia lievitazione e cotto in forno a legna. Il risultato è un prodotto dalla crosta croccante, mollica alveolata e delicata acidità. Vasta è comunque l'offerta, tra pitta, frese integrali e pane casereccio ma non solo, anche bocconotti, taralli e il Biscotto di un tempo con farina di segale, frutti di bosco e miele. Molto buoni i dolci delle ricorrenze: a Natale panettoni e pitta 'mpigliata e a Pasqua un'ottima colomba e le tradizionali cuzzupe. Il servizio è sempre gentile e la dolcezza di nonna Ida è sicuramente un valore aggiunto.



## BOTRICELLO [CZ] Mezzotero

**via Nazionale, 148**  
**tel. 0961963690**  
**chiuso** sempre aperto  
**orario 5.00/20.30**  
**Lievito madre vivo**

Nel cuore di questo storico panificio, il signor Mezzotero condivide con orgoglio la sua storia e la passione che riversa nel suo mestiere. Qui il pane tradizionale è preparato con farina di grano duro e lievito madre ed è disponibile in tre diverse pezzature. Oltre al pane, la gamma di prodotti offre una varietà sorprendente, soprattutto per quanto riguarda i biscotti: dalle opzioni di grano saraceno, kamut, avena, farro e cinque cereali, fino alle deliziose varianti al cocco, panna con cioccolato, anice e alle mandorle. Tra le specialità calabresi si possono trovare anche le taccole, i tarallucci e i taralli glassati. Molto buona la pasticceria, offre una selezione di piccoli pasticcini, babà, canestrelli e cornetti. Nel periodo di San Giuseppe, da non perdere le zeppole sia in versione classica che una più gustosa al tiramisù. Disponibili anche torte su ordinazione e lievitati durante i periodi festivi. Servizio gentile.



**CANOLO [RC]**

**Panificio  
Bruno Stilo**

**via Aldo Moro snc**  
**loc. Canolo Nuova**  
**tel. 0964385996**  
**chiuso** sempre aperto  
**orario 8.00-13.00/16.00-20.00**

A dominare la scena è il grandissimo forno a legna che regala profumi inconfondibili. Una produzione ricca, legata ai sapori del territorio, a cominciare dal pane jermano, il pane di segale dal colore dorato realizzato con lievito madre, caratterizzato da una crosta dura, spessa, di colore scuro che nasconde una mollica compatta e molto umida, che consente al pane di conservarsi bene per diversi giorni. Poi il pane con le olive nere, con farina di mais, integrale. Non mancano specialità a base di grano tenero: pane, pizze, focacce e le frese di segale, di semola, al finocchietto, al pepe, all'origano e alla 'nduja. Anche dolci da forno, dalle crostate ai cantucci con le mandorle, e prodotti tipici delle festività, come le cuzzupe per Pasqua.



**CANOLO [RC]**

**Panificio  
Giannarèna**

**c.da Giannarena**  
**tel. 0964356808**  
**chiuso** domenica  
**orario 9.00-13.00/16.00-19.30**

Ai margini del Parco Nazionale dell'Aspromonte, a venti minuti di macchina da Locri e da Zomaro, un indirizzo dove poter trovare il tipico pane Jermano di Canolo. È proprio sugli altipiani che caratterizzano questo territorio che viene infatti coltivata la segale (in dialetto chiamata jermano), lavorata con lievito madre per ottenere un impasto dal quale, dopo cottura in forno a legna, prende vita un caratteristico pane dal colore scuro, dalla mollica umida e compatta, a basso contenuto glutinico, ricco in fibre, dal profumo caratteristico e una elevata durabilità nel tempo. Presso Giannarèna, che è anche macelleria, si lavorano inoltre pani di piccolo formato, dolci tipici e specialità tradizionali delle festività.



## CASTROVILLARI [CS]

### Forno Orlando

via Trieste, 36

tel. 098126949

**chiuso** sabato pomeriggio

e domenica tutto il giorno

**orario** 6.45-13.00/16.30-20.30

**Lievito madre vivo**

I fratelli Mario e Massimo Orlando incarnano con passione e maestria l'eredità familiare, conquistando i clienti "a ogni morso". Il loro pane casereccio è il risultato di un'attenta lavorazione, caratterizzata da una lunga lievitazione con lievito madre, l'uso di farine selezionate e una cottura sapiente. Buono anche il pane di semola di grano duro e quello con farina di Senatore Cappelli. La loro offerta non si limita al pane: le freselle, divenute ormai famose, si presentano in una varietà di gusti, croccanti e deliziose. Disponibile nel pomeriggio la loro pizza in teglia: buona e ben farcita (da provare quella con pomodoro, olive e peperoni). Pure il versante dolce vanta una vasta selezione di prelibatezze: dai cornetti per la colazione ai cannoli, dalle crostate alla pasticceria tipica delle feste. Arricchiscono l'offerta i panettoni e le colombe.



## CATANZARO

### Il Dolce Forno

via N. Nasi, 34

tel. 0961727052

**chiuso** domenica

**orario** 7.00-14.00/17.00-20.00

[ildolcefornoboccuto.com](http://ildolcefornoboccuto.com)

Il panificio artigianale è noto e apprezzato dal 1985 quando Francesco Boccuto rilevò un vecchio forno storico della città. Attualmente ha tre punti vendita in città (anche in via Indipendenza 40 e in piazza Roma 11). Tutti i locali sono piccoli, ma ben curati. Il personale è cordiale e disponibile. Su ordinazione, ci sono prodotti tipici stagionali tutto l'anno. Oltre a prodotti senza glutine e senza lattosio, sia da forno che da pasticceria, c'è anche della gastronomia cotta take away, pure senza glutine. Inoltre, pasta fresca e gastronomia locale come il soffritto di maiale e la pasta chijna. Tutti i forni hanno la pitta catanzarese, usata per il morzello, piatto identitario della città. È preparata con lievito madre, manitoba e cotta nel forno elettrico. Il pane è grande quanto la ruota di una bicicletta. Cotta, si presenta poco colorata e dalla consistenza morbida, con poca mollica. Si possono confezionare i prodotti sottovuoto.



**CERCHIARA  
DI CALABRIA [CS]  
Panificio Mauro**

**traversa quarta  
P. Cappello, 79  
tel. 3338390254  
chiuso** sempre aperto  
**orario** 7.00/19.00  
**Lievito madre vivo**

Incastonata nel Parco del Pollino, Cerchiara si trova sulla strada per Castrovillari, arrivando dalla s.s. 106. E qui ha sede il piccolo panificio Mauro che porta avanti la lunga tradizione calabrese di panificazione. Il pane simbolo è la pagnotta dalle grandi dimensioni (si può arrivare fino a 20 chili), caratterizzata dalla gobba centrale detta rasella. Il pane è frutto di un impasto a base di farina di grano tenero bianca e integrale, con una piccola aggiunta di semola di grano duro Lavorato a mano con acqua di montagna e lievito madre, dopo una lunga lievitazione, viene cotto in un forno alimentato a legna di quercia e faggio. Il pane si mantiene molto a lungo e chi non ha la possibilità di recarsi sul posto, può tranquillamente ordinarlo, si spedisce in tutta Italia. Anche taralli, frise (bianche e integrali), biscotti, pizze e focacce condite in tanti modi.



**CERCHIARA  
DI CALABRIA [CS]  
Vito Elisa**

**c.da Costa della Castagna  
tel. 0981991484  
chiuso** domenica  
nel periodo invernale  
**orario** 8.00/20.00  
☎ panificiovitoelisa.it  
**Lievito madre vivo**

Quella di Cerchiara è terra di pane. Qui il mestiere della panificazione ha una lunga e condivisa tradizione e il prodotto che porta il nome di questo paese, situato nel Parco Nazionale del Pollino, è ben noto in regione. E il forno di Elisa è un valido interprete del tipico pane di Cerchiara: da oltre quarant'anni qui si impasta con lievito madre centenario, acqua di sorgente, farine per lo più da grani antichi moliti a pietra, e si cuoce in forno a legna subito dopo aver ripiegato parte dell'impasto, dopo l'ultima lievitazione, su se stesso (è da questo gesto che nasce la tipica gobba che caratterizza la forma delle pagnotte). Il risultato è un prodotto di grande durabilità e leggerezza, crosta croccante, compattezza e aromi aciduli. Da provare inoltre la pita, oltre a friselle, taralli e crostini.



**CERVA [CZ]**  
**Bubbo Brunella**  
**Bakery**

**via A. Gramsci**  
**Traversa I, 38**  
**tel. 0961939477**  
**chiuso** lunedì e domenica  
**orario** 6.30/13.00  
☎ [bubbobakery.it](http://bubbobakery.it)  
**Lievito madre vivo**

Tutto ha inizio nel 1995, con un piccolo locale con l'intenzione di tramandare l'antica tradizione del pane, quello fatto con il lievito madre e cotto al forno a legna. Si appassionano alla panificazione anche i figli Luigi e Antonio Scalese che dal 2008 hanno preso le redini dell'attività, aprendo due anni dopo un nuovo locale, moderno e dal laboratorio più grande. L'offerta è piuttosto ampia e varia. Tra i prodotti si possono trovare la pitta, il pane alla 'nduja, il pane di farro integrale, bun ma anche focacce, fresine di vario tipo, come semi e cereali, integrali, cereali e curcuma e il loro pane casereccio. Merita assolutamente l'assaggio il loro famoso pane integrale: crosta sottile, mollica umida e alveolata dal grande profumo. Ottima pure la proposta di pasticceria come il pain au chocolat ma anche i lievitati delle feste: molto buona la colomba al cioccolato. Locale curato e servizio gentile.



**CITTANOVA [RC]**  
**La Farineria**

**via T. Prisco, 1**  
**tel. 09661974449**  
**chiuso** domenica  
**orario** 8.00-13.30/18.00-20.00;  
sabato 8.00-13.30/18.00-21.30  
☎ [lafarineria.it](http://lafarineria.it)  
**Lievito madre vivo**

Colazione, brunch, merenda, aperitivo: oggi la Farineria è un moderno e accogliente locale dove far sosta in ogni momento del giorno (e perfino lavorare in tranquillità grazie alla rete wifi gratuita). Un locale moderno ma anche un panificio che sforna ogni giorno 7 tipi di pane, tutti realizzati con lievito madre e farine di grani locali e tradizionali (ne utilizzano 21 tipi) macinate a pietra nello storico mulino di proprietà (il chicco del grano viene macinato integralmente per far sì che i pani conservino tutte le caratteristiche organolettiche). Pane tradizionale integrale, pane con farina di mais, mille semi, segale (il giovedì), farro e grano saraceno, pane di nonno Salvatore con farina integrale di frumento, farro segale e orzo. Ma la gamma dei prodotti è sterminata: dai crossaint per la colazione alle pizze farcite in mille modi, taralli, crostate, biscotti, lievitati delle feste. Anche specialità alimentari in vendita.



**CITTANOVA [RC]**

**Sorbara**

**via G. Amendola, 31**

**tel. 0966447087**

**chiuso** domenica

**orario** 6.00-13.30/15.00-20.30

**Lievito madre vivo**

Un locale poliedrico (caffetteria, panetteria, pizzeria, pasticceria, gastronomia), ideale per ogni momento della giornata, la cui storia parte da lontano (è nato nel 1920). Due distinti laboratori, uno riservato alla produzione biologica con glutine, l'altro dedicato alla preparazione di prodotti senza glutine, ma anche senza uovo, nichel, lieviti e lattosio. Al pane è riservata molta attenzione: si spazia dal classico casereccio realizzato con farina 0 e lievito madre (dall'alta idratazione e crosta croccante) a quelli farciti, a partire da quello con le olive. Da provare pure la "curuda", a forma di ciambella, e il pane a biscotto. E poi ancora pasticceria fresca e secca, le frese, le bruschette di mais e le pite variamente farcite.



**CROTONE**

**Forno L'Arte Bianca**

**via N. Calipari, 10**

**tel. 3285807457**

**chiuso** sabato pomeriggio

e domenica tutto il giorno

**orario** 7.00-13.30/17.00-19.30

**Lievito madre vivo**

Claudio Manfredi, terza generazione di una famiglia di panificatori, e sua moglie Simona hanno davvero portato una ventata di aria nuova in città. Passione, studio (per apprendere le più avanzate tecniche di panificazione è andato a scuola da Gabriele Bonci) e materie prime di qualità, hanno fatto in poco tempo la differenza. Fedele al motto del suo maestro (imitate ma non copiate), Claudio s'impegna ogni giorno per mettere sul banco un pane "serio", secondo un calendario che fa bella mostra di sé sulla lavagna: lunedì multicereali e segale 100% in purezza con lievito di segale; martedì grani antichi, venerdì curcuma e semi; tutti i giorni pane casereccio e di grano duro con crosta super scrocchiarella. Ma c'è anche un delizioso e morbidissimo Pan bauletto a lievitazione naturale in tante varianti. Meritano l'assaggio pure la baguette, le pucce e le pinse farcite in mille modi, e dolcezze come il pangocciolo e le girelle uvetta e anice.



**DAVOLI [CZ]**  
**L'Arte del Grano**

**v.le Cassiodoro, 54/A**  
**tel. 0967227670**  
**chiuso** domenica pomeriggio  
**orario** 7.30/20.30  
☎ [lartedelgrano.it](http://lartedelgrano.it)  
**Lievito madre vivo**

In questo panificio, dall'ambiente finemente arredato, la continua sperimentazione è il cuore pulsante. Il panificatore è Salvatore Pittelli Aversa, che qualche anno fa ha deciso di dedicare anima e corpo all'attività iniziata da mamma Valeria e ora porta avanti la passione per il pane insieme a sua sorella Anna. Tra i pani di produzione quotidiana, la pitta classica, il Pane di Valeria e il Brunetto con semola di grano duro e orzo, tutti di piccole pezzature. Per chi invece ama provare cose nuove, si possono trovare il Pane Olivia, con olive fatte secondo la ricetta calabrese, il Pane Choco, un pane al cioccolato da accompagnare a piatti anche salati e il pane in cassetta, con farina di castagne e farina di tipo 2. Sul bancone pure taralli, biscotti, dolci da forno come nupitelle e crostate e una vasta scelta di cose salate. Molto buone le colombe pasquali. In arrivo tante novità, soprattutto sul fronte pizza. Altra sede a Montepaone Lido in via Nazionale 167.



**DIPIGNANO [CS]**  
**Perna**  
**Il Pane di Tessano**

**via Pulsano, 61**  
**tel. 0984445523**  
**chiuso** domenica  
**orario** 6.00/20.00  
☎ [panificiopernaenzo.com](http://panificiopernaenzo.com)

Fondato nel lontano 1930, questo storico panificio continua a tramandare la tradizione calabrese, sia per quanto riguarda la produzione di pane che quella di dolci. Qui ogni cosa viene preparata seguendo rigorosamente le antiche ricette, tutti i tipi di pane vengono lasciati lievitare naturalmente e alcuni sono disponibili in due pezzature, da uno o due chili. Tra le specialità del panificio spiccano il pane di mais, quello alle olive e le fragranti frese ai 5 cereali. Di particolare interesse è il loro pane "schiacciato", chiamato anche il Pane di Tessano, caratterizzato da una consistenza quasi priva di mollica ma incredibilmente fragrante. La pasticceria non delude le aspettative, offrendo una vasta selezione di prodotti tipici, tra cui biscotti assortiti, crostate e fagottini. Molto buoni i dolcetti tipici delle feste, come i torroncini e i turdilli a Natale.



## GIOIA TAURO [RC]

### Arte del Pane

**via Nazionale, 18**

**tel. 09661906131**

**chiuso** domenica pomeriggio  
**orario** 6.00-14.00/16.30-21.00

☞ [panificiolartedelpane.it](http://panificiolartedelpane.it)

**Lievito madre vivo**

Il locale di Valentino e Gabriele D'Agostino nasce come un vero e proprio laboratorio di panificazione, ma si trasforma in un luogo adatto ad accontentare i clienti in ogni momento della giornata. Bakery lab che spazia nell'offerta, con un'ampia scelta sia per il pane che per la pizza. Il pane più venduto è sicuramente il pane casereccio dalla crosta spessa e mollica compatta, con una spiccata acidità dovuta al loro lievito madre liquido e che viene sfornato in vari momenti della giornata per garantire sempre un prodotto fresco. In alcuni giorni della settimana si possono trovare anche dei tipi di pane "fuori menu" come il pane alla 'nduja o quello con le noci. Da menzionare la loro pizza in teglia: un bancone colorato che offre vari gusti che cambiano in base alla disponibilità del giorno. Nell'offerta pure una buona selezione di dolci e di rosticceria. Servizio gentile ed efficiente.



## REGGIO CALABRIA

### Pane Amore e

### Lievito Madre

**via San Francesco**

**da Paola, 116**

**tel. 0965615103**

**chiuso** domenica

**orario** 7.00/14.30

☞ [paneamoreelievitomadre.it](http://paneamoreelievitomadre.it)

**Lievito madre vivo**

Nel 2018 Pasquale Gattuso apre la sua panetteria Pane Amore e Lievito Madre, con un'eredità tramandata di generazione in generazione che inizia dal 1965. È proprio alla famiglia che dedica il suo lavoro, partendo dal pane di San Pasquale, un pane a lievitazione naturale fatto con farina di vecchi grani macinati a pietra. Disponibili nell'offerta anche il loro pane casereccio, il pan bauletto di segale, la frisella di San Pasquale, il pane con grano Khorasan e anche il cornetto di Matera. Sempre buono il pane integrale dalla consistenza soffice, crosta leggera e mollica umida. Molto fornito il bancone dei dolci, tra biscotti secchi e crostate e la parte salata, con ottime pizzette da forno, morbide e ben condite, arancini e focacce. Disponibili anche opzioni vegane e il pane con poco sale. Ottimi i lieviti tipici delle feste e nell'offerta pure una colomba pasquale salata. Servizio cortese.



**REGGIO CALABRIA**  
**Panificio D'Agostino**

**via delle Camelie, 31**  
**tel. 09651713484**

**chiuso** domenica

**orario** 6.30/14.30

**Lievito madre vivo**

In questo panificio, un po' fuori dal centro di Reggio Calabria, si può gustare il rinomato Pane dello Stretto. Questo pane è preparato con cura utilizzando solo i migliori grani locali, come la farina Senatore Cappelli, arricchita con farina di segale Jermanu e farina di grano tenero Maiorca. Il tutto impreziosito dal loro lievito madre. Il pane, sotto la sua crosta spessa e croccante, cela una mollica alveolata, profumata e leggermente acidula. Un luogo dove la tradizione artigianale si fonde con l'amore per gli ingredienti di qualità, che si riflette anche negli altri prodotti offerti, come pane di segale, panini al burro ma pure dolci tipici e una pizza al forno da non perdere. Durante le festività è possibile trovare i tipici lievitati, come il loro panettone artigianale (molto buono quello con fichi e bergamotto). Il personale cortese e attento al banco rende l'esperienza ancora più piacevole.



**ROGLIANO [CS]**  
**Panificio Cuti**

**via A. De Gasperi, 5**  
**tel. 0984961061**

**chiuso** domenica pomeriggio

**orario** 7.00-13.30/14.15-20.00;

sabato 7.00-13.00/15.00-20.00

[panificiocuti.com](http://panificiocuti.com)

**Lievito madre vivo**

Un'antica panetteria dove viene prodotto il rinomato pane di Cuti, preparato seguendo fedelmente il metodo tradizionale e riconoscibile per la caratteristica scritta "Cuti" che si staglia sulla sua crosta. Per la sua preparazione si impiega lievito madre, farine di tipo 0 e 1 macinate a pietra, e il tutto viene infornato nel forno alimentato esclusivamente con legna di castagno. Il risultato è un pane croccante, dalla mollica densa e dai profumi intensi, con un leggero retrogusto acidulo. Tra le specialità offerte anche il pane di Cuti in versione integrale, i taralli (pure senza sale), il pane alle olive e quello ai 5 cereali. Imperdibili sono i "cutiscotti", biscotti artigianali preparati con miele di castagno e arricchiti con spezie. Altro punto vendita a Piano Lago, in zona industriale. Shop online.



**SAN GIOVANNI  
IN FIORE [CS]**

**Cappa**

**via Monviso, 76**

**tel. 0984992365**

**chiuso** domenica

**orario** 8.00-13.00/16.00-20.00

**Lievito madre vivo**

Tra i monti della Sila il panificio Cappa, attivo dal 1957, è autore di un pane che profuma di montagna, realizzato con lievito madre e farine scelte macinate a pietra e cotto nel forno a legna. Pagnotte e filoni dalla crosta molto croccante e con una mollica dai grandi alveoli, soffice e solubile; pani digeribili e capaci di mantenersi per una settimana (preferire i formati più grandi). La produzione include pane di castagne, di segale 100%, frese di varie tipologie, bianche o integrali. Ma le specialità in vendita sono tante: l'ormai famosa pitta, la morbida focaccia farcita con la sardella (neonata di pesce lavorata con peperoncino dolce e piccante), taralli, mostaccioli, cuzzupe a Pasqua.