

Brot für Rom – Stefano Ceccarelli wurde auf „**Pane a`la Piaty - Mostviertel**“ eingeschult.

Ein 3-köpfiges ORF Kamerateam in Waidhofen.

Ein „**Lehrling**“ der besonderen Art war diese Woche bei Piaty – **Stefano Ceccarelli** - Konditor in Rom

Stefano erhielt diese Woche eine Ausbildung für „**Brot von Piaty**“, welches er in Rom erzeugen wird. Die Abnehmer werden einige Spezialitätengeschäfte sein, welche echtes Roggenbrot derzeit immer nur „aus der Tiefkühltruhe“ anbieten können.

„**La Dolce Roma**“, seine kleine aber erstklassige Konditorei liegt mitten im Herzen von Rom, unweit des Vatikan und nur wenige Schritte von der berühmten Tiberinsel entfernt.

Frischgebackenes Roggenbrot ist für die Römer eine besondere Spezialität, ist doch Roggenbrot mit Sauerteig dort in den Bäckereien unbekannt.



Im freundschaftlich - kollegialem Gegenzug gab es wieder einige Original „**Eisrezepte**“ aus Italien.