

PANE & NUTELLA® 2024: CONTINUA IL PROGETTO PER LA VALORIZZAZIONE DELLA TRADIZIONE ITALIANA DELLA PANIFICAZIONE

Al via la nuova iniziativa “Candida il pane della tua Regione”

- Fino al 16 giugno sono aperte le candidature di nuove varietà di pani regionali su www.nutella.it
- I nuovi pani selezionati entreranno a far parte della piattaforma Pane & Nutella® dove è possibile scoprirne origini, curiosità, aspetti sensoriali, suggerimenti per la “spalmata” di Nutella® perfetta

Che sia pane bianco o integrale, di grano duro o tenero, pane e Nutella® è uno dei binomi più **rappresentativi della tradizione gastronomica italiana**, dietro cui si nasconde tutta la storia dell’arte della panificazione, che in Italia ha dato vita a una varietà straordinaria di pani regionali.

Da nord a sud, ci sono oltre 200 tipi di pane. Alcuni pensano ne esistano più di 500: proprio per valorizzare la ricchezza e la varietà regionale dei pani del nostro Paese, che con Nutella® hanno in comune la semplicità, la cura, la passione e l’amore con cui vengono creati, Ferrero porta avanti dal 2022 una collaborazione con l’**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, da cui nasce il progetto “**Pane & Nutella®**”, un vero e proprio percorso di scoperta in grado di **raccontare le tradizioni** di tutte le **20 Regioni italiane attraverso i loro pani tipici**, dai più noti ai meno conosciuti.

Il progetto prende vita attraverso la piattaforma digitale “**Pane & Nutella®**”, consultabile sul sito www.nutella.it, dove sono disponibili **schede dettagliate**, suddivise Regione per Regione, di 57 pani tipici regionali selezionati dagli esperti dell’Università. Ma il progetto “**Pane & Nutella®**” punta ad **ampliare ulteriormente la selezione**, invitando la collettività, e gli stessi panettieri, a partecipare attivamente alla valorizzazione di nuovi pani non ancora inseriti nella piattaforma, con l’obiettivo di raccontarli tutti e **promuovere così alcuni tra i tesori gastronomici del nostro Paese**.

Chiunque potrà candidare uno o più pani della propria Regione sulla piattaforma “Pane & Nutella®” collegandosi fino alle ore 23:00 del 16 giugno 2024 sul sito www.nutella.it. Tutti i pani candidati saranno valutati da una commissione dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e, a partire da ottobre 2024, quelli non ancora presenti sulla piattaforma potrebbero entrare a far parte del progetto “**Pane & Nutella®**”. Le nuove varietà saranno inserite sul sito all’interno della cartina d’Italia, cliccabili in corrispondenza della Regione di appartenenza, offrendo l’opportunità ad ogni utente di approfondire origini, curiosità, ingredienti, aspetti sensoriali, suggerimenti per il taglio e la “spalmata” di Nutella® perfetta, oltre ai migliori abbinamenti a colazione, senza ovviamente dimenticare il loro speciale legame con il territorio di origine.

Durante il periodo in cui si potrà candidare il proprio pane preferito, la piattaforma “**Pane & Nutella®**”, all’interno del sito www.nutella.it, ospiterà un **podio virtuale aggiornato in tempo reale e mostrerà le Regioni che stanno raccogliendo il maggior numero di candidature**.

Carlo Petrini, Presidente dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: *“Alimento simbolo per eccellenza della vita sociale di ogni civiltà e ogni epoca, in più forme e declinazioni il pane è al centro della tradizione alimentare del bacino mediterraneo. L’Italia, costituita da un territorio dalla superficie*

relativamente ridotta, è però definita da una importante diversità paesaggistica, culturale e gastronomica. Questa varietà di colture, culture e saperi si riflette anche nel ricco patrimonio di pani tipici, che caratterizzano le nostre Regioni. La ricerca, l'inventariazione e la selezione di queste specialità territoriali, da nord a sud della penisola, sono competenze che i nostri gastronomi laureati hanno messo a disposizione in questo nuovo progetto sui pani tipici”.

<https://www.nutella.com/it/it/>

facebook.com/Nutella.Italy

instagram.com/nutellaitalia

<https://www.youtube.com/@Nutellaitalia>

#Nutella #PaneeNutella

<https://www.unisg.it/>

[facebook.com/UNISG. University.of.Gastronomic.Sciences](https://facebook.com/UNISG.University.of.Gastronomic.Sciences)

instagram.com/unisg_official

#unisglife