

## IL 16 OTTOBRE È LA GIORNATA MONDIALE DEL PANE

### NUTELLA®, PER L'OCCASIONE, LANCIA UNA NUOVA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE E SELEZIONA 240 NUOVI PANI REGIONALI

- Si chiude con oltre 13.000 candidature l'iniziativa *"Candida il pane della tua Regione"*
- Grazie alla collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sono state selezionate 240 nuove tipologie di pane, che entreranno a far parte della piattaforma *"Pane e Nutella®"*
- I Panettieri veri *"ambassador"* del progetto e protagonisti del nuovo spot TV che rende omaggio alla tradizione panificatoria italiana

Il **16 ottobre** è la **Giornata Mondiale del Pane**, un'occasione per celebrare uno degli alimenti più antichi e amati dagli Italiani. Una ricorrenza che mira anche a rendere omaggio alle abilità dei panificatori e l'arte tradizionale della panificazione.

Per l'occasione, il progetto **"Pane e Nutella®"**, nato proprio come **tributo all'arte della panificazione**, intesa come patrimonio immateriale tra i più rilevanti nel nostro Paese, pubblicherà sul proprio hub i risultati emersi dall'iniziativa digitale **"Pane e Nutella® 2024"**, dando contestualmente avvio alla **campagna dedicata** per rendere omaggio alla tradizione panificatoria italiana. Grazie al coinvolgimento dei cittadini, che a partire dallo scorso maggio hanno partecipato all'iniziativa **"Candida il pane della tua Regione"**, sono pervenute, nell'arco di un solo mese, oltre **13.000 candidature di pani regionali**, attraverso la piattaforma [Pane e Nutella®](https://www.nutella.it) ospitata sul sito [www.nutella.it](https://www.nutella.it).

Al di là delle specifiche peculiarità territoriali, e del fatto che **Pane e Nutella®** continua ad essere uno dei binomi più **rappresentativi della tradizione gastronomica italiana**, questa iniziativa ha consentito di riportare al centro dell'attenzione l'arte della panificazione e dei panificatori, che in Italia ha dato vita a una varietà straordinaria di pani regionali, simbolo gastronomico ed eccellenza della tradizione italiana. La collaborazione con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** ha consentito di guidare il racconto delle tradizioni di tutte le Regioni italiane attraverso i loro pani più tipici, dai più noti ai meno conosciuti.

Grazie alla straordinaria partecipazione dei cittadini che, da nord a sud, si sono fatti parte attiva nella segnalazione di nuove forme e varietà di pani e al successivo lavoro di analisi e validazione dei pani candidati, realizzato da una commissione dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, è stato possibile arricchire l'hub **"Pane e Nutella®"** con 240 nuove **tipologie di pane**, e **promuovere così alcuni tra i tesori gastronomici del nostro Paese**.

Il binomio Pane e Nutella® sarà valorizzato anche attraverso una **campagna dedicata** e uno **spot TV**, che andrà on air a partire dal 16 ottobre, Giornata Mondiale del Pane, raccontando in modo autentico l'arte della panificazione in Italia: **i protagonisti sono infatti quattro veri panettieri, provenienti da diversi territori, che daranno voce ad altrettante varietà di pane**. Lo spot rende omaggio alle tradizioni dei panettieri italiani e permette di scoprire tutte le fasi di preparazione del pane: dall'impasto, al tipico taglio per la lievitazione, fino al momento della cottura e della cura con cui si controlla che il pane cuocia in modo perfetto, andando ad evidenziarne la forma, la crosta e l'alveolatura, diverse per ogni tipologia, ma tutte accomunate da un unico ingrediente: *"l'amore che i panettieri ci mettono ogni giorno"*. Come tributo a questa importante celebrazione, Ferrero ha realizzato anche una versione estesa dello spot da un minuto, che andrà in onda in prima serata dalle 20.40.

**Carlo Petrini, Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo:** *"Il pane è davvero un simbolo e un orgoglio della cultura gastronomica del nostro Paese: probabilmente nessun altro alimento ha una valenza sentimentale e di appartenenza locale così forte come il pane, in tutte le sue declinazioni e specialità. Lo testimoniano le migliaia di candidature di pani regionali arrivate da tutta Italia in risposta all'appello 'Candida il pane della tua*

*Regione', che l'Università di Scienze Gastronomiche ha quindi proceduto a catalogare e validare, fornendo il suo contributo scientifico. Nella filiera del pane, è inoltre fondamentale l'arte e il saper fare del panettiere, che è colui che dà forma e specificità a questo prodotto semplice e speciale al tempo stesso, che caratterizza le tavole di ogni territorio della nostra penisola".*

All'interno della sezione "**Pane e Nutella®**", consultabile sul sito [www.nutella.it](http://www.nutella.it), le **nuove varietà**, che si sommano a quelle già mappate, andranno presto ad arricchire la piattaforma costituita da circa 300 varietà di pani, e saranno consultabili in corrispondenza della Regione di appartenenza.

[www.nutella.it](http://www.nutella.it)  
[facebook.com/Nutella.Italy](https://facebook.com/Nutella.Italy)  
[instagram.com/nutellaitalia](https://instagram.com/nutellaitalia)  
[www.youtube.com/@NutellaItalia](https://www.youtube.com/@NutellaItalia)  
#Nutella #PaneeNutella

[www.unisg.it](http://www.unisg.it)  
[facebook.com/UNISG. University.of.Gastronomic.Sciences](https://facebook.com/UNISG.University.of.Gastronomic.Sciences)  
[instagram.com/unisg\\_official](https://instagram.com/unisg_official)  
#unisglife