

16 OTTOBRE: NELLA GIORNATA MONDIALE DEL PANE SI CELEBRA UNO DEGLI ABBINAMENTI PIÙ RAPPRESENTATIVI DELLA COLAZIONE ITALIANA, PANE E NUTELLA®

Il progetto Pane e Nutella®, nato 3 anni fa come tributo all'arte della panificazione, quest'anno darà voce a 10 storie di pani italiani raccontate da veri panettieri sui canali digitali.

Il 16 ottobre è la Giornata Mondiale del Pane, una ricorrenza nata per celebrare uno degli alimenti più antichi e amati dagli Italiani e per rendere omaggio all'arte tradizionale della panificazione.

In occasione di questa celebrazione, Nutella® ha realizzato un videoracconto della durata di un minuto, in cui si intrecciano la tradizione dei pani regionali e le storie di famiglia dei panettieri protagonisti, che giovedì 16 ottobre sarà trasmesso in contemporanea alle ore 21:00 su tutte le reti Mediaset.

Il progetto "Pane e Nutella®", nato nel 2022 come tributo a uno degli abbinamenti più amati della colazione italiana, evolve nel tempo per raccontare la ricchezza della tradizione regionale. L'edizione 2025 invita a compiere un viaggio nel gusto e nella cultura del pane, attraverso una narrazione che valorizza le varietà locali e le dieci storie che le accompagnano.

Il racconto declinato in dieci videostorie sarà veicolato sui canali digitali e social di Nutella, oltreché in uno spot TV, e avrà come protagonisti dieci veri panettieri provenienti da diverse regioni italiane, che daranno voce ad altrettante varietà di pane. Da nord a sud i sapori e le tradizioni dei pani regionali si intrecciano a storie di famiglia. Nelle valli del Trentino, ad esempio, Matteo ha deciso di ridare vita al *Gramolato*, un pane semplice e croccante, che porta con sé il profumo del forno a legna. In Calabria, Mariangela è la custode di un lievito madre centenario che dà origine alla *Pitta*: un pane circolare con un foro al centro che un tempo serviva per testare il calore del forno. A Napoli, Francesco e la moglie Alessandra portano avanti la tradizione del pane *Cafone*, un pane che nasce 24 ore prima di essere sfornato, simbolo di pazienza e passione. In Piemonte, nel piccolo borgo di Barge, Gianluca e Cecilia hanno riportato in vita il *Barbarià*, un pane scuro di segale e grano tenero per anni dimenticato. A Milano poi, c'è la *Michetta*, un pane che Marco e Daniele continuano a sfornare come vuole la tradizione: croccante fuori e vuota dentro.

Non si tratta solo di riscoprire un alimento quotidiano, ma anche di celebrare un mestiere antico: quello del panettiere. Un'arte che cambia da regione a regione e che oggi torna protagonista con la maestria di chi la pratica con passione. Grazie a programmi TV, chef e a una nuova generazione di panificatori oggi non è più solo una tendenza, ma un vero e proprio fenomeno culturale che celebra l'arte della panificazione italiana. Un movimento che invita a riscoprire la qualità, la consapevolezza e il valore racchiusi in un gesto quotidiano: quello di preparare o condividere il pane.

Questi e tanti altri pani, per un totale di oltre 270 pani regionali, trovano spazio all'interno dell'hub [Pane e Nutella®](#), un lavoro realizzato da Nutella® in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con l'obiettivo di celebrare un alimento parte dell'immenso patrimonio gastronomico italiano.

Carlo Petrini, Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: "Dietro ad ogni pagnotta c'è la storia di una comunità, il lavoro quotidiano di mani artigiane, il profumo di un'identità che nasce nel forno e si riconosce in ogni casa. La panetteria è un luogo di appartenenza, un presidio di cultura e vicinanza, simbolo vivo di un'Italia che si riconosce nelle proprie tradizioni. Il panettiere è un custode di memoria e futuro, capace ogni giorno di trasformare gesti antichi in atti di comunità. Celebrare il pane significa riconoscere il valore culturale e sociale di un alimento che ci unisce e ci rappresenta. Per questo, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo si impegna a tutelare, studiare e raccontare la ricchezza dei pani regionali italiani: perché valorizzare il pane significa rafforzare le radici della nostra identità collettiva".

FERRERO



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

www.nutella.it
facebook.com/Nutella.Italy
instagram.com/nutellaitalia
www.youtube.com/@NutellaItalia
#Nutella #PaneeNutella

HYPERLINK "<https://www.unisg.it/>"www.unisg.it
facebook.com/UNISG. [University.of.Gastronomic.Sciences](https://www.unisg.it/)
instagram.com/unisg_official
#unisglife