

## PANE & NUTELLA®: UN VIAGGIO NEL GUSTO E NELLA TRADIZIONE ITALIANA

*Una collaborazione con L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo,  
per scoprire la varietà dei pani italiani.*

Dietro ad un semplice gesto come una fetta di pane e Nutella® c'è il mestiere impegnativo di un panettiere che non è solamente una professione, ma un atto d'amore nei confronti del pane e di chi lo mangia ogni giorno. Che sia pane bianco o integrale, di grano duro o tenero, Pane e Nutella® rappresenta uno dei binomi più **rappresentativi della colazione** all'italiana. Al fine di 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, Ferrero ha deciso di collaborare con **l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**.

L'Università di Pollenzo - nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food - fornisce agli studenti una visione globale dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti, permettendo inoltre di apprezzare la ricchezza delle diversità culturali. L'ateneo forma i gastronomi, nuove figure professionali che hanno conoscenze e competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo e sono in grado di sviluppare valori come la sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari globali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo. La chiave di volta di quello che può essere definito gastronomo è la profonda comprensione del cibo come valore e del suo ruolo importante nel creare e modellare la società.

Ferrero e l'Università di Scienze Gastronomiche condividono la ricerca costante, la spinta all'innovazione e l'esaltazione della diversità per una visione inclusiva del cibo e della gastronomia in cui ogni tipo di cucina, dalla più semplice e domestica alla più sperimentale, ha la propria importanza e autorevolezza e il progetto Pane e Nutella vuole inserirsi in questo percorso di scoperta.

Carlo Petrini - Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo -: *«Il valore della biodiversità - e la necessità di salvaguardarla, mappandola e raccontandone le caratteristiche peculiari - è da sempre al centro delle linee di ricerca dell'Università di Pollenzo. L'Italia è un paese ricco di biodiversità naturale ma anche di biodiversità culturale. E si sa, ogni cultura fonda la propria tradizione gastronomica su di un alimento in particolare: il pane. Queste specialità territoriali rappresentano lo spunto per conoscere una storia fatta di uomini e donne, agricoltura e rispetto per le materie prime. Il lavoro svolto dall'Università nel raccontare le caratteristiche dei pani regionali si inquadra quindi in uno scenario più ampio di valorizzazione e invita a scoprire le ricchezze gastronomiche del nostro paese».*

Con questo progetto **Nutella®** offre un viaggio nel gusto e nella tradizione regionale italiana, una vera e propria lente di ingrandimento sui pani d'Italia realizzata dai docenti dell'Università di Pollenzo tra oltre 200 specialità presenti nel nostro Paese. Per scoprire le origini, la storia, le caratteristiche dei primi pani selezionati, basterà collegarsi **all'hub dedicato** sul sito [www.nutella.it](http://www.nutella.it), dove si troveranno **schede dettagliate, immagini e le tante curiosità** insieme ai migliori abbinamenti a colazione per ciascuna tipologia.

Alessandro d'Este – Presidente e Amministratore Delegato di Ferrero Commerciale Italia S.R.L. -: *«Pane e Nutella sono indissolubilmente legati da sempre. Dietro ad una qualsiasi fetta di pane e Nutella ci sono migliaia di ricordi di tanti italiani e dei loro momenti a colazione in famiglia. Questa iniziativa vuole celebrare la ricchezza e la diversità culturale del nostro Paese. Raccontare l'antica arte dei panificatori e le tantissime varietà di pani che abbiamo in Italia, vuol dire viaggiare da nord a sud alla riscoperta delle nostre tradizioni».*

**L'arte e la maestria dei panificatori** italiani unite **alle tradizioni regionali** verranno raccontate anche in un **video digital** dove il pane è il risultato di un gesto d'amore, che si ripete ogni giorno. È proprio grazie al lavoro



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

quotidiano realizzato dalle mani dei nostri artigiani, dal nord al sud dell'Italia, che può nascere il sodalizio perfetto tra il pane – in tutte le sue forme – e la crema spalmabile più famosa al mondo, Nutella®.

Il video è chiaramente ambientato in un forno con due protagonisti: il panettiere impegnato in laboratorio e un suo aiutante che sistema tutti i prodotti – di forme diverse – nelle ceste dietro il banco. Sono rappresentate 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 a sottolinearne forma, crosta e alveolatura, diverse per ogni tipologia, ma tutte accomunate da un unico ingrediente: l'amore.

Per tutti coloro che amano fare colazione con pane e Nutella®, infine, sarà possibile vincere un portapane Alessi caratterizzato Nutella®. Sarà sufficiente acquistare dal 3 al 27 giugno un vasetto di Nutella® da 725gr o superiore o due confezioni a scelta tra NUTELLA B-READY (da 6 o da 10 pezzi), NUTELLA & GO! (da 2 pezzi) o NUTELLA BISCUITS (sacchetto), registrarsi sul sito [www.nutella.it](http://www.nutella.it) dalle 12.00 del 3 giugno 2022 e caricare la foto della prova d'acquisto per scoprire se si è tra i fortunati vincitori.

<https://www.nutella.com/it/it/>  
[facebook.com/Nutella.Italy](https://www.facebook.com/Nutella.Italy)  
[instagram.com/nutellaitalia](https://www.instagram.com/nutellaitalia)  
#Nutella #PaneeNutella

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