

## PANE & NUTELLA®: CONTINUA IL VIAGGIO NEL GUSTO E NELLA TRADIZIONE REGIONALE ITALIANA

Nutella®, nel 2020, ha iniziato un viaggio per la promozione del turismo in Italia lavorando fianco a fianco con ENIT, l'Agenzia Nazionale del Turismo, e creando due Special Edition dal nome evocativo quanto significativo: "Ti amo Italia", ricordando a tutti che per cogliere il buono della vita non serve cercare lontano, ma basta guardarsi attorno, proprio dove si vive. Nutella® ha così sostituito la sua iconica etichetta con alcune foto degli scorci più belli d'Italia, andando a coprire tutte le regioni: dai borghi alle montagne, dalle isole alle città, dalle acque cristalline ai paesaggi colorati.

Dopo aver incentivato un turismo di "casa" e consapevole, la crema spalmabile più famosa al mondo ha deciso di mettere in luce una delle altre eccellenze che contraddistinguono il Bel Paese: il turismo "gastronomico", grazie a un progetto che questa volta ha visto la collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Pane & Nutella®, questo è il suo nome, è stato pensato per offrire a tutti un viaggio nel gusto e nella tradizione regionale italiana, una vera e propria lente di ingrandimento sui pani d'Italia per riscoprire le origini, la storia e le caratteristiche non solo di un prodotto che consumiamo quotidianamente (e che troppo spesso diamo per scontato), ma anche di un vero e proprio mestiere: un'arte che porta alla luce una maestria antica, tante differenze sia tra le diverse tipologie e varietà regionali, ma anche tra i diversi forni e le differenti manualità, perché il pane è un elemento vivo, che viene personalizzato da chi lo prepara.

Valorizzare la ricchezza e la varietà regionale dei pani italiani che con Nutella® hanno in comune la semplicità, la cura e la passione, è l'anima del progetto **Pane e Nutella®**: un racconto che vede dietro ad un semplice gesto come una fetta di pane e Nutella® a colazione, il mestiere di un panettiere, una professione sì impegnativa, ma anche un atto d'amore nei confronti del pane e di chi lo mangia ogni giorno.

La scelta di Ferrero di proseguire la partnership con l'Università di Scienze Gastronomiche è dettata dalla **condivisione di valori** come 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.

Pane e Nutella® è 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: come il piemontese Pane nero di Coimo, il pane casareccio di Genzano tipico del Lazio fino alla Mafalda siciliana.

Per conoscere tutti i **pani** selezionati dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è sufficiente collegarsi all'hub dedicato sul sito [www.nutella.it](http://www.nutella.it) dove si trovano le **schede dettagliate**, suddivise regione per regione, di ciascun prodotto. La nuova interfaccia mostra una cartina d'Italia cliccabile in cui sono raffigurati i pani tipici in corrispondenza della regione di appartenenza, offrendo l'opportunità ad ogni utente di navigare in modo facile e interattivo. Una volta scelta la tipologia di pane che più incuriosisce, basta selezionarlo per aprire una sezione dedicata con l'immagine della colazione in primo piano in cui sono evidenziati dei pop-up per scoprirne curiosità, ingredienti, aspetti sensoriali, suggerimenti per il taglio e la "spalmata" perfetta, oltre ai migliori abbinamenti a colazione che non dimentichino il legame con il territorio di origine.



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

La riscoperta delle tradizioni regionali italiane di Pane e Nutella® non si ferma solo alle tantissime varietà di pani presenti nel nostro Paese, ma si spinge oltre, raccontando anche l'antica arte dei panificatori.

La loro maestria, unita alle varie tradizioni regionali, verrà raccontata in uno spot TV dove il pane è il risultato di un lavoro quotidiano realizzato dalle mani di questi artigiani del gusto, da nord a sud dell'Italia, che con la loro cura quotidiana permettono il sodalizio perfetto tra il pane – in tutte le sue forme – e la crema spalmabile più famosa al mondo, Nutella®.

L'ambizione di Pane e Nutella®, però, non si ferma qui.

Nei prossimi anni, infatti, il progetto ha l'obiettivo di crescere e arricchirsi attraverso i pani d'Italia per continuare a trasmettere le tradizioni e la storia di un territorio, come quello italiano, ricco di diversità. Questo trasformerà l'hub Pane e Nutella® in un luogo di scoperta e arricchimento dove gli stessi panettieri – grandi o piccoli che siano – potranno candidare i pani tipici da loro prodotti, portando alla luce i tesori gastronomici del nostro Paese.

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