

Il Pane del Mondo alla Bit, Milano lancia l'AperiPane

9 Aprile 2022 - 09:08

IN EVIDENZA 🔗 La guerra in Ucraina Coronavirus Il nodo Giustizia Over Il nuovo ilGiornale.it

Da domenica a martedì alla Borsa internazionale del turismo degustazioni inedite con ingredienti dei cinque Continenti realizzato dai maestri dell'Associazione Panificatori di Confindustria. E nei locali arriva il nuovo format dell'aperitivo

AITaliani

0



Il **Pane del Mondo** da scoprire è uno degli eventi da seguire alla **Bit**, la Borsa internazionale del turismo che si tiene in **fieramilanocity** da **domenica 10 a martedì 12 aprile** perché offre un viaggio inedito, curioso - e da gustare - tra popoli e culture.

Partecipazione presentata in anteprima oggi a **Palazzo Bovara** nel Circolo del Commercio di Confindustria Milano con **"AperiPane"**, iniziativa che ha l'obiettivo di valorizzare l'**aperitivo con il pane** - accompagnato con olio, salumi, formaggi - nei **locali** pubblici organizzata da **Confindustria Milano** in collaborazione con l'**Associazione Panificatori** e la sponsorizzazione di Mondial Forni, azienda leader nel settore dei forni per la panificazione e per la pasticceria con una radicata presenza internazionale. Presente ad "AperiPane" anche la start-up Biova, il progetto di economia circolare che trasforma il pane invenduto in birra premium artigianale.

"La panificazione è un **arte antica** che oggi, con il passaggio generazionale, fa dell'**innovazione** uno dei suoi punti di forza - spiega il presidente dei panificatori **Matteo Cunsolo** -. Il panificatore utilizza molto di più i social, il web, servizi *food delivery* e app anti-spreco. Quest'evoluzione va incontro a un mercato che si modifica verso un **consumo sempre più consapevole** con una crescita dell'uso di farine non raffinate e del lievito madre. Si registra anche con un aumento significativo di pizze e focacce".



“Abbiamo deciso con grande piacere e orgoglio di partecipare all’evento "AperiPane" - sottolinea **Piero Raffaelli**, sales director di Mondial Forni - collaboriamo da sempre con le più importanti associazioni di panificatori a livello internazionale per preservare e promuovere la **cultura e la tradizione delle diverse tipologie di pane nel mondo**. La nostra vasta gamma di forni professionali, anche grazie ad un’interfaccia innovativo MF Touch, è in grado di aiutare ad esaltare e preservare le caratteristiche distintive del proprio pane”.

Una storia aziendale italiana di successo iniziata nel 1947 che continua da 75 anni puntando sempre sull’innovazione, spiega ancora Raffaelli: “I nostri forni si rivolgono a coloro che subiscono il fascino dell’impasto, della lunga lievitazione, della sperimentazione. Il marchio Mondial Forni è un segno di distinzione, il simbolo di un modo preciso di fare il pane, nel quale la tecnologia è al servizio della componente artistica e della personalità del fornaio, che devono rimanere protagoniste”.

DEGUSTAZIONE IN FIERA

Così il "Pane del Mondo" arriva alla Bit proponendo la scoperta di un pane preparato utilizzando **ingredienti che identificano e caratterizzano i cinque Continenti**, simbolo di unione e pace fra popoli che potrà essere **degustato dal pubblico per tre giorni nello stand dell'Associazione Panificatori (Pad. 4 - B73)** grazie a un accordo di collaborazione con **Fiera Milano**. Ecco gli **ingredienti**: farina 0, latte, burro, lievito naturale, lievito compresso, sale e l’aggiunta di un elemento caratterizzante di ogni Continente: Africa cacao 22/24; America doppio concentrato di pomodoro e pomodoro in scaglie disidratato; Asia: farina di riso e curcuma; Oceania: clitoria ternatea e uvetta australiana; Europa: semola rimacinata di grano duro e noci.

Il "Pane del Mondo" è realizzato a forma di treccia, chiusa alle due estremità come a formare una ghirlanda, rappresentazione di un abbraccio simbolico tra popoli e Continenti attorno alla Terra. La squadra che ha lavorato alla sua creazione è composta dai panificatori Massimo Ciatti, Loris Moia, Patrick Zanesi, Carla Citton e Valerio Belverato.

I TREND DELL'ARTE DEL PANE

Come si evolve il trend della panificazione? Alcuni dati, presentati ad “AperiPane” emergono dal sentiment promosso da Confcommercio e dall’Associazione Panificatori, con dati elaborati dall’Ufficio studi di Confcommercio Milano, indicano che aumenta il consumo di pizze e focacce nell’ultimo biennio secondo il 45% delle imprese. Conferma la tendenza del pane prodotto con il **lievito madre** (14%) più venduto dopo il pane comune (76%). Il **consumo medio pro capite è di 80 grammi al giorno** mentre cresce (+32%) il consumo dei prodotti da colazione.

Un’impresa su tre (29%) ha introdotto nell’ultimo biennio **nuovi macchinari** sia per la produzione che per la conservazione, mentre il 38% guarda a questa opportunità. Il 30% usa il **food delivery** e il 43% ne valuta l’utilizzo. Il 37% utilizza **app anti-spreco**. Il 64% fa promozione sui **social** e il 25% la fa online e offline; il 47% utilizza metodi di pagamento innovativi.

La quasi totalità (96%) delle imprese evidenzia anche l’aumento dei costi legato a **caro energia** e **materie prime** e allo scenario internazionale: il 39% registra un aumento dei costi tra il 5 e il 20%, il 32% una crescita tra il 20% e il 50%. E un’impresa su dieci afferma di registrare un’impennata dei costi superiore al 70%.

Commenti

Commenta

Tag
food a Milano Pane nel Mondo AperiPane Panificatori Milano BitMilano Confcommercio Milano

Potrebbe Interessarti Anche

Raccomandato da 