

## COMUNICATO STAMPA

---

### TI VOGLIO PANE, UN PROGETTO DI CNA E CONFESERCENTI PER “RISCOVERE” IL PROFUMO DEL PANE FRESCO

*Si è tenuto lo scorso 13 dicembre presso FICO Eataly World l’iniziativa pubblica dedicata al pane fresco artigianale e ai prodotti da forno, con la collaborazione dei panificatori provenienti da tutta la regione che si sono messi a disposizione del pubblico per raccontare i propri segreti e proporre assaggi delle ricette più tipiche del loro territorio*

Dal 1981 ogni anno il 16 ottobre si festeggia la Giornata Mondiale dell’Alimentazione, organizzata dalla FAO. Dal 2006, è stato istituito nello stesso giorno il *World Bread Day*, ovvero la **Giornata Mondiale del Pane**, una giornata per celebrare il pane al fine incoraggiare le persone al consumo e promuovere la cultura del pane fresco. In quella ricorrenza simbolica CNA e CONFESERCENTI dell’Emilia-Romagna hanno illustrato progetti e le azioni che hanno voluto mettere in campo per valorizzare la produzione del pane fresco e dei prodotti da forno, nell’ambito del progetto cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna “**Il pane fa tendenza**” – Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia Romagna” in attuazione della Legge Regionale n. 21/2017.

“**Ti Voglio Pane**” è il nome che le due Associazioni hanno scelto per la campagna di sensibilizzazione sulla cultura del pane fresco che è partita il 16 ottobre scorso in coincidenza della giornata del Pane grazie al “Contest Territoriale – Disfida Digitale” che ha avuto il suo compimento nel corso dell’evento pubblico organizzato lo scorso **13 dicembre** presso **FICO Eataly World** nel contesto una iniziativa tutta dedicata al pane fresco e ai prodotti da forno: in quella **occasione i 25 panificatori** che hanno partecipato alla “sfida digitale” **insieme ai 9 che hanno preso parte al contest regionale “Ti Voglio Pane”**, provenienti da ogni parte dell’Emilia-Romagna, hanno inoltre mostrato al pubblico tutta la loro abilità attraverso un vero e proprio show-cooking di ricette tradizionali panarie selezionate tra le più significative del proprio territorio di provenienza.

L’iniziativa è stata ospitata dal prestigioso spazio del Forno Calzolari ed ha preso il via con una conferenza stampa di presentazione del progetto a cui hanno preso parte **Palma Costi** Assessore alle Attività Produttive della Regione Emilia-Romagna, **Alberto Amadei** Portavoce Regionale CNA Mestieri Dolciari e Panificatori, **Alessandro Orsatti**, Assopanificatori-Confesercenti Emilia Romagna e **Roberto Ricci Mingani**, Responsabile Servizio Qualificazione delle Imprese – Direzione generale Economia della Conoscenza, del Lavoro e impresa Regione Emilia-Romagna.

Successivamente si è tenuta l’esposizione delle opere panarie prodotte dai 9 maestri panificatori concorrenti al Contest Regionale 2018 che si sono inoltre prestati a concrete dimostrazioni della propria arte per il pubblico presente. Infine, il momento più celebrativo: le premiazioni delle imprese che hanno partecipato ai due contest.

### **VINCITORI “Disfida digital 2018”**

Foto più votata	Forno pasticceria Santa Caterina di Montalto Katia	(FC)
Foto miglior allestimento	Il Borghetto delle Delizie Srl	(RN)
Foto senior generation	Orsatti Group 1860	(FE)
Foto young generation	Panificio Pasticceria F.lli Partigiani	(FE)

### **VINCITORI Contest regionale “Ti Voglio Pane 2018”**

Orsatti Group 1860	(FE)	1° classificato
Panificio Bianchi	(RN)	2° classificato
Forno Pasticceria Monticelli Ugo	(RE)	3° classificato
Forno Pasticceria Simonazzi	(RE)	menzione speciale innovazione nel prodotto