


# IL PANE FRESCO?

lo trovi ogni giorno dal tuo

## FORNAIO


la tradizione artigiana ci nutre!!!!

### PANIFICIO



IMPRESA che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente di altri prodotti da forno e svolge l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.

### PANE FRESCO



PANE preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

# Nutrizione e Salute

I **CEREALI** hanno un ruolo fondamentale nell'alimentazione umana come fonte di nutrienti e di energia.

Prodotti a base di cereali quali **PANE**, pasta, biscotti, cereali per la prima colazione vengono consumati quotidianamente in Italia.

La grande famiglia dei cereali comprende frumento, riso, mais, orzo, sorgo, miglio, avena, segale e farro.

Questi alimenti sono importanti perché apportano amido e fibra, proteine ma anche vitamine, minerali ed altre sostanze di grande interesse per la salute. Pochi lo sanno, ma quasi un terzo (29%) delle proteine di tutta la giornata alimentare degli italiani deriva dai cereali.

**Carboidrati**

**Proteine**

**Amido e Fibra**

**Vitamine**

**Minerali**

**Altri nutrienti**

**MACRO  
NUTRIENTI**

# CNA EMILIA-ROMAGNA

rappresenta IL SAPER FARE ARTIGIANO

Il sistema CNA Emilia-Romagna rappresenta 61.000 imprese a livello regionale, con più di 5.200 imprese associate della filiera agroalimentare.

Di queste circa 370 imprese producono pane e prodotti di pasticceria freschi, fette biscottate e biscotti, paste alimentari e prodotti farinacei simili e sono iscritte all'albo delle imprese artigiane

In CNA Emilia-Romagna sono rappresentate dal Mestiere Dolciari e Panificatori presente a livello di ciascuna delle 10 CNA Territoriali (Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Ferrara, Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna e Imola).



# IL PROGETTO

Il progetto **IL PANE FA TENDENZA 2022** è stato presentato da **CNA Emilia-Romagna** sul bando della **Regione Emilia-Romagna**, che attua la legge regionale n. 21 del 2017 “Norme in materia di produzione e vendita del pane e dei prodotti da forno e per la loro valorizzazione”.

Ha l'obiettivo di **valorizzare il pane fresco ed i prodotti da forno artigianali** e di informare e tutelare il consumatore, con particolare attenzione alle scuole, ai giovani e alle loro famiglie.

## CNA AGROALIMENTARE EMILIA-ROMAGNA

Telefono:  
+39 051 2133125

Pagina Facebook:  
<https://www.facebook.com/tivogliopane>

Email:  
[alimentare@cnaemiliaromagna.it](mailto:alimentare@cnaemiliaromagna.it)

Indirizzo:  
Via Rimini, 7 - 40128 Bologna

## 16 OTTOBRE 2022

# GIORNATA DEL PANE

A partire dal 16 Ottobre, per il quinto anno consecutivo, i **FORNI** dell'**EMILIA-ROMAGNA** celebrano il **PANE FRESCO** e i **PRODOTTI DA FORNO** in tutto il territorio regionale.

### CNA EMILIA-ROMAGNA CELEBRA LA TRADIZIONE ARTIGIANA

 Regione Emilia-Romagna

 CNA Mestiere Dolciari e Panificatori  
Emilia-Romagna

partner scientifici di progetto

 crec  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria

 ismea



# Ti voglio pane.

PANE FRESCO ARTIGIANALE



 Regione Emilia-Romagna  CNA Mestiere Dolciari e Panificatori  
Emilia-Romagna

Progetto “IL PANE FA TENDENZA 2022 – Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia-Romagna” in attuazione dell’art. 6, comma 1 della legge regionale 17 novembre 2017, n. 21 - annualità 2022 - D.G.R. n. 1424/2022 - CUP E48C22000140009