

## Pane e Nutella: progetto Ferrero con l'università di Pollenzo

### LA COLLABORAZIONE

**“P**ane e Nutella: un viaggio nel gusto e nella tradizione italiana”: una collaborazione tra Ferrero 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». Per 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, 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. 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

