

LA FERRERO IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI POLLENZO

Con la "Nutella" alla scoperta delle 200 varietà di pane italiano

Farina, acqua, sale e lievito. La bontà del pane sta tutta nella semplicità dei suoi ingredienti, senza bisogno di aggiunte superflue. Se poi al pane ci aggiungiamo anche la Nutella, ecco la colazione più amata da milioni di persone in Italia e nel mondo. Ma dietro a un semplice gesto come spalmare su una fetta la crema al cioccolato Ferrero c'è il mestiere impegnativo di un panettiere che non è solo una professione, ma un atto d'amore nei confronti del pane e di chi lo mangia ogni giorno. Rotondo o lungo, alto, basso o schiacciato, bianco o integrale, di grano du-

ro o tenero: un tempo, andare per forni nelle varie regioni, era come sfogliare l'album delle maschere di carnevale. La biova piemontese e la michetta lombarda, la ciriola romana e il toscano senza sale, il carasau sardo e i taralli campani e pugliesi, fino a quello di Altamura, primo pane italiano a fregiarsi della Dop.

Ed è proprio per valorizzare la ricchezza e la varietà regionale dei pani del nostro Paese che Ferrero ha iniziato a collaborare con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, chiedendo ai suoi esperti di realizzare un viaggio nel

gusto e nella tradizione di oltre 200 specialità presenti nel nostro Paese: 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. Avviato già lo scorso anno, il progetto Pane e Nutella ora si amplia per 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 casa-

reccio 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 dove si trovano le schede dettagliate, sud-

divise 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 incuriosi-

sce, 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. L'ambizione di Pane e Nutella, però, non si ferma qui. Nei prossimi anni il progetto ha l'obiettivo di crescere e arricchirsi attraverso i pani d'Italia per continuare a trasmettere le tradizioni di un territorio 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. R.F. —

**Su www.nutella.it
schede dettagliate
di ciascun prodotto
suddivise per regione**

divise 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 incuriosi-

