



Viaggio nel gusto e nella tradizione italiana

28 luglio 2022 - **NEWS E CURIOSITÀ**
di **Redazione**

Al fine di 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, nata e promossa nel 2004 dall'associazione **Slow Food**.

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.

Con il progetto Pane e Nutella, che vuole mettere in rilievo la varietà dei pani italiani, si vuole realizzare un viaggio nel gusto e nella tradizione regionale, 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.

Per scoprire le origini, la storia, le caratteristiche dei primi pani selezionati, basterà

collegarsi all'hub dedicato sul sito www.nutella.it, dove si troveranno **schede dettagliate, immagini e curiosità insieme ai migliori abbinamenti a colazione per ciascuna tipologia.**

L'arte e la maestria dei panificatori italiani unite alle tradizioni regionali verranno raccontate anche in un video digital dove il pane è il risultato di un gesto d'amore, che si ripete ogni giorno. Proprio **grazie al lavoro quotidiano realizzato dalle mani dei nostri artigiani, che può nascere il sodalizio perfetto** tra il pane, in tutte le sue forme, e la crema spalmabile più famosa al mondo, Nutella.

Potrebbe interessarti anche...



27 luglio 2022 - [NEWS E CURIOSITÀ](#)

Il nuovo packaging, da sostenibile a commestibile

Oggi una considerevole quantità di imballaggi in plastica occupa i nostri carrelli della spesa. L'importanza del packaging nei prodotti alimentari è...



26 luglio 2022 - [NEWS E CURIOSITÀ](#)

Frutta, un nanosensore riconosce i pesticidi

Un team di ricercatori, guidati dagli esperti dell'Istituto Karolinska di Stoccolma ha sviluppato un innovativo nanosensore che ha la capacità...