



Trend della panificazione: crescono pizze, focacce e prodotti da colazione

Milano, il Pane del Mondo e l'AperiPane

Con i Maestri dell'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano da domenica alla Bit (Borsa internazionale del turismo) il pane con gli ingredienti che caratterizzano i cinque continenti.

E domani, in un evento con Mondial Forni, valorizzazione del format dell'aperitivo con il pane per i locali milanesi

Scarica foto Pane del Mondo: [1](#) e [2](#)

Scarica foto presidente panificatori Matteo Cunsolo: [1](#) e [2](#)

Il Pane del Mondo domenica 10 aprile a Bit (Borsa internazionale del turismo) come viaggio tra popoli e culture presentato in anteprima domani (a Palazzo Bovara Circolo del Commercio di Confcommercio Milano) con "AperiPane", iniziativa per valorizzare l'aperitivo con il pane (accompagnato con olio, salumi, formaggi ecc.) nei locali milanesi organizzata da Confcommercio Milano in collaborazione con l'Associazione milanese Panificatori con la sponsorizzazione di **Mondial Forni**, azienda leader nel settore dei forni per la panificazione e per la pasticceria che vanta una radicata presenza internazionale. Presente ad "AperiPane" la start-up **Biova**, il progetto di circular economy che trasforma il pane invenduto in birra premium artigianale.

*"La panificazione è un'arte antica che oggi, con il passaggio generazionale, fa dell'innovazione uno dei suoi punti di forza – afferma **Matteo Cunsolo**, presidente dell'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano - Il panificatore utilizza molto di più i social, il web, servizi food delivery e app antispreco. Quest'evoluzione va incontro a un mercato che si modifica verso un consumo sempre più consapevole con una crescita dell'uso di farine non raffinate e del lievito madre. Si registra anche con un aumento significativo di pizze e focacce".*

*"Con grande piacere e orgoglio abbiamo deciso di partecipare all'evento AperiPane - commenta **Piero Raffaelli**, sales director di **Mondial Forni** - poiché da sempre collaboriamo con le più importanti Associazioni di panificatori a livello internazionale, per preservare e promuovere la*

cultura e la tradizione delle diverse tipologie di pane nel mondo. La nostra vasta gamma di forni professionali, anche grazie ad un'interfaccia innovativo MF Touch, è in grado di aiutare ogni panificatore ad esaltare e preservare le caratteristiche distintive del proprio pane". "La nostra storia inizia nel 1947 – continua Raffaelli - ed è la storia di un sogno che continua da 75 anni. I nostri forni si rivolgono a coloro che subiscono il fascino dell'impasto, della lunga lievitazione, della sperimentazione. Il marchio Mondial Forni è un segno di distinzione, il simbolo di un modo preciso di fare il pane, nel quale la tecnologia è al servizio della componente artistica e della personalità del fornaio, che devono rimanere protagoniste".

IL PANE DEL MONDO A BIT

Con i Maestri Panificatori dell'Associazione aderente a Confcommercio Milano e il loro presidente **Matteo Cunsolo** il **Pane del Mondo** arriva in Bit: un pane preparato utilizzando ingredienti che identificano e caratterizzano i cinque continenti. Gli ingredienti del **Pane del Mondo** sono: farina 0, latte, burro, lievito naturale, lievito compresso e sale. Per ogni continente è stato aggiunto un elemento caratterizzante. Africa: cacao 22/24. America: doppio concentrato di pomodoro e pomodoro in scaglie disidratato. Asia: farina di riso e curcuma. Oceania: clitoria ternatea e uvetta australiana. Europa: semola rimacinata di grano duro e noci.

Il **Pane del Mondo** viene realizzato a forma di treccia, chiusa alle due estremità come a formare una ghirlanda, rappresentazione di un abbraccio simbolico tra popoli e continenti attorno alla Terra. La squadra che ha lavorato alla sua creazione è composta dai panificatori Massimo Ciatti, Loris Moia, Patrick Zanesi, Carla Citton e Valerio Belverato. Il **Pane del Mondo**, simbolo di unione e pace fra popoli diversi, potrà essere degustato dal pubblico dal 10 al 12 aprile nello stand dell'Associazione Panificatori all'interno di Bit: Pad. 4- B73. Iniziativa resa possibile grazie a un accordo di collaborazione con Fiera Milano.

TREND DELLA PANIFICAZIONE: IL SENTIMENT

Come si evolve il trend della panificazione? Alcuni dati (presentati domani ad "AperiPane") emergono dal sentiment promosso da Confcommercio Milano e dall'Associazione Panificatori (con dati elaborati dall'Ufficio studi di Confcommercio Milano).

Aumenta il consumo di pizze e/o focacce nell'ultimo biennio secondo il 45% delle imprese. E si conferma la tendenza del pane prodotto con il lievito madre (14%) più venduto dopo il pane comune (76%). Il consumo medio pro capite di pane – rileva l'Associazione Panificatori – è di 80 grammi al giorno. Cresce (+32%) il consumo dei prodotti da colazione

Spinta all'innovazione: un'impresa su tre (29%) ha introdotto nell'ultimo biennio nuovi macchinari sia per la produzione che per la conservazione, mentre il 38% ci sta pensando. Il 30% già usa il food delivery e il 43% sta pensando di usarlo. Il 37% utilizza app antispreco. Il 64% fa promozione sui social e un 25% la fa online e offline; il 47% utilizza metodi di pagamento innovativi.

Il problema caro energia - La quasi totalità (96%) delle imprese evidenzia anche l'aumento dei costi legato a caro energia e materie prime e allo scenario internazionale: il 39% registra un aumento dei costi tra il 5 e il 20%, il 32% una crescita tra il 20% e il 50%.

E un'impresa su dieci afferma di registrare un'impennata dei costi superiore al 70%.

Milano, 8 aprile 2022