



**DAL 20 AL 22 GIUGNO TORNA IL COMUNIPANE A VIGHIZZOLO D'ESTE
L'ACCADEMIA DEL PANE LANCIA UN INNOVATIVO MODELLO DI PANETTERIA
STOP AD ORARI IMPOSSIBILI: OGGI SI PUO' RIVALUTARE IL LAVORO DEL PANETTIERE
SE NE PARLERÀ IN UN TALK SHOW MODERATO DA ALLAN BAY E BRUNO GAMBACORTA**

Dal 20 al 22 giugno Vighizzolo d'Este (Pd) sarà la sede di Comunipane, il terzo simposio tecnico sul pane italiano organizzato dall'Accademia del Pane.

Tre giorni di lavori in cui dibattiti e prove pratiche coinvolgeranno decine di panettieri provenienti da tutta Italia che si confronteranno sul tema del pane italiano. L'obiettivo del Comunipane 2011 è quello di testare in tempo reale un modello di gestione del panificio che può considerarsi "rivoluzionario": esalta la qualità del prodotto, abbatte drammaticamente i costi del laboratorio e restituisce al panettiere la qualità della vita persa negli ultimi decenni.

L'obiettivo è quello di produrre un pane fatto per durare più giorni mantenendo la sua fragranza attraverso un nuovo modello di imprenditoria adatto sia ai giovani (non richiede ore di lavoro notturno) sia alle donne (il processo di lavorazione è stato pensato per essere suddiviso in turni più brevi per lasciare più tempo libero alle donne con impegni familiari).

Il format presentato in collaborazione con il Molino Quaglia parte dalla semplificazione degli assortimenti per usare in produzione solo materie prime naturali e portare sul banco di vendita prodotti da forno come quelli di una volta. Il pane sarà realizzato con lievito madre e farina Petra macinata a pietra ricca di fibre e ingredienti semplici e sarà sfornato solo in grandi pezzature. Comprato intero o da servire in panificio per le pause pranzo, le colazioni o le merende, il pane non verrà realizzato in formati mignon o in monoporzioni perché è un elemento di condivisione, e come tale viene pensato e commercializzato. Lo stesso format di vendita nel "nuovo panificio" che sarà presentato a Vighizzolo d'Este ricrea il clima di casa per la disposizione degli arredi, per il fatto di non avere barriere sensoriali tra la zona di consumo e vendita e il laboratorio di produzione. Entrando nella panetteria il cliente vedrà sempre qualcuno che impasta e sforna pane fresco a testimonianza di una costante attenzione per la qualità dell'offerta e le tecniche di lavorazione.

Al convegno di apertura del 20 giugno condotto dai giornalisti Allan Bay (direttore editoriale di Grande Cucina) e Bruno Gambacorta (Tg2 Eat Parade), prenderanno parte: Piero Gabrieli - esperto in marketing delle imprese artigiane; Amedeo Piva - Presidente Federazione Veneta delle Banche di Credito Cooperativo; Carla Icardi - direttore Divisione Reed Gourmet di Reed Business Information; Maurizio Marchetto - architetto; Ambrogina Pagani - professore ordinario Distam Università di Milano; Pierpaolo Pavan - medico nutrizionista docente nella Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione Università di Padova; Stefano Quaglia - dirigente tecnico del MIUR, Ministero dell'Istruzione; Federica Racinelli - esperta in tecnologia degli impasti; Luciano Delpozzi - amministratore delegato Esmach spa; Chiara Quaglia - amministratore delegato Molino Quaglia spa.

Il 21 e il 22 giugno le giornate saranno dedicate a testare il modello gestionale presentato durante il talk show. I panettieri di tutta Italia, coordinati da Marco Valletta - chef ed esperto in ristorazione - organizzati in squadre vivranno l'esperienza diretta di MamaPetra@, il nuovo format di panificio che lavora solo di giorno dedicato ai giovani allestito al secondo piano dell'antico Molino Quaglia.

Per informazioni: www.molinoquaglia.com