

**CON MAMAPETRA® SI RINNOVA IL LAVORO DEL PANIFICATORE
LA NUOVA BAKERYHOUSE PRESENTATA AL COMUNIPANE DI VIGHIZZOLO D'ESTE
PANETTIERE PROTAGONISTA DEL NEGOZIO CON LAVORAZIONE A VISTA E PANE
VENDUTO A UN PREZZO DIVERSO A SECONDA DEL GIORNO DI PRODUZIONE**

E' entrata in funzione MamaPetra® la nuova bakeryhouse ideata dal Molino Quaglia. Quaranta panettieri provenienti da tutta Italia hanno sfornato e venduto al pubblico per beneficenza la prima produzione della nuova panetteria di moderna concezione: pani di grande pezzatura, pizze, focacce, crostate e mega biscotti.

Comun denominatore della produzione il lievito madre e Petra, farina macinata a pietra in grado, per le sue peculiarità, di conferire ai prodotti gusti e profumi di un tempo. Ciò che rende unici i prodotti di MamaPetra® è però la loro durata, grazie a grani unici dai quali nasce Petra. Prodotti che conservano fragranza e gusto anche il giorno successivo e, nel caso del pane, anche molto più a lungo.

MamaPetra® è un innovativo progetto presentato nell'ambito del terzo Comunipane in corso fino al 22 giugno nella sede del Molino Quaglia a Vighizzolo d'Este (Pd).

Il concetto è semplice: **riqualificare il mestiere del panettiere per renderlo attraente anche ai giovani**, alle donne e a quanti hanno voglia di imparare un nuovo lavoro rendendola un'attività da svolgere durante il giorno. Bandito il lavoro notturno, il panettiere che lavorerà in questa bakeryhouse seguirà orari diurni e avrà la possibilità di alternarsi nelle mansioni anche con altri colleghi: un modo per rinnovare la modalità con cui il panettiere si appropria al mercato.

Il lavoro interscambiabile è infatti una delle peculiarità di questo progetto che prevede una vera e propria rivoluzione per il mondo della panificazione.

A parere dall'ambientazione con materiale di recupero (che segue la filosofia secondo la quale anche il pane non va mai buttato), in cui **il panettiere è chiamato a lavorare in primo piano**. Il locale è infatti unico e la lavorazione affianca la vendita: il panettiere è presente nel panificio perché ne è il protagonista. E' lui che va riconosciuto, è di lui che ci si deve fidare come nella ristorazione.

Come lo è il pane del resto, di qualità e per tutte le tasche. Cibo povero ma nobile è **venduto ad un costo commisurato al servizio: più caro appena sfornato, diminuisce di prezzo man mano che è stato prodotto**. Si va dai 7 euro del fresco, ai 4 euro delle 12 ore e all'euro al kg delle 48 ore.

Ma il panificio MamaPetra® è pensato per essere anche un luogo di incontro e degustazione in cui mangiare sul posto i cibi venduti non solo per asporto, dove socializzare, consultare i social network, consumare bevande calde.

Per maggiori informazioni www.molinoquaglia.com