

IL BILANCIO Il pane con il lievito madre (14%) il più venduto dopo il pane comune

Il Pane del Mondo a Bit, come va il settore «Cresce il consumo di pizze e focacce»

Il Pane del Mondo domenica 10 aprile a Bit (Borsa internazionale del turismo) con i Maestri Panificatori dell'Associazione aderente a Confcommercio Milano e il loro presidente Matteo Cunsolo. Si tratta di un pane preparato utilizzando ingredienti che identificano e caratterizzano i cinque continenti, 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



Il consumo medio, 80 grammi al giorno

due estremità come a formare una ghirlanda, rappresentazione di un abbraccio simbolico tra popoli e continenti attorno alla Terra. 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**.

Il trend della panificazione dice che aumenta il consumo di pizze e 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. 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. ■

