

Intervento del Sig. Picerno Luigi



**Le Indicazioni Geografiche strumento di sviluppo del
territorio:**

buone prassi di gestione sostenibile delle filiere



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità



La Filiera del Pane di Altamura D.O.P.: tradizione
e innovazione per lo sviluppo del territorio
(focus sullo spreco alimentare)



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

La Filiera del Pane di Altamura DOP è rappresentata dai panificatori, dagli agricoltori e dai molitori.

Sono i tre settori della filiera produttiva: dal campo di grano alla produzione di semola al prodotto finito, per poi arrivare sulla tavola.

Il pane, come elemento base del regime alimentare delle popolazioni dell'Alta Murgia, prodotto tradizionalmente in grandi pezzature, nella sua forma caratteristica, denominata "u sckuanète", era impastato prevalentemente dalle donne tra le mura domestiche, e portato a cuocere in forni pubblici. La produzione del pane era dunque un atto corale, sul piano sociale e culturale, nel quale la sfera familiare e privata si incrociava con quella pubblica.

Per evitare che le pagnotte si confondessero, il fornaio procedeva a marchiarle con le iniziali del proprietario o del capofamiglia, impresse su un timbro di ferro. Solo allora procedeva ad infornarle.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

La principale caratteristica del pane, preservatasi nel tempo, era la durezza, indispensabile per assicurare il sostentamento di contadini e pastori nelle settimane che trascorrevano lontano da casa, al lavoro nei campi o nei pascoli, sulle colline murgiane. Il **pranzo di questi lavoratori consisteva infatti essenzialmente in una zuppa di pane insaporita con olio di oliva e sale**. Fino alla metà del secolo scorso si poteva udire per le strade di Altamura il grido del fornaio che annunciava, all'alba, l'avvenuta cottura del pane.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP

categoria #atuttaqualità



UN PO' DI STORIA...



Il primo riferimento al luogo di origine del prodotto, se non proprio riconducibile ad Altamura ma sicuramente al territorio murgiano, è rintracciabile nel libro I, V delle "Satire" del poeta latino Orazio, il quale nella primavera del 37 A.c., nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, nota l'esistenza del "pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio".

La tradizionale attività di panificazione di Altamura trova conferma ne "Gli Statuti Municipali della Città fatti nell'anno 1527", i cui articoli relativi al dazio del forno sono stati trascritti, a cura di G. De Gemmis, nel Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo Civico, nell'anno 1954 (pag. 5-49).

Un altro documento, risalente al 1420, sanzionava l'esenzione del dazio del pane per il clero di Altamura.



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità



La consuetudine della cottura in forni pubblici traeva fondamento nel divieto posto ai cittadini di ogni stato o condizione di cuocere nelle proprie abitazioni qualsiasi tipo di pane o focacce, pena il pagamento di un'ammenda rilevante, pari ad un terzo del costo complessivo della panificazione.

Anche l'attività molitoria doveva essere concentrata tutta in Altamura, considerato che agli inizi del 1600 esistevano ben 26 impianti di trasformazione in piena attività.

Il pane di Altamura viene prodotto ancora oggi seguendo l'antica ricetta tramandata di generazione in generazione da contadini e pastori, sin dal Medioevo.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità



Immutati nel corso dei secoli sono gli **ingredienti** - **semola rimacinata di grano duro, lievito madre, sale e acqua** -, così come il processo di lavorazione, articolato in cinque fasi: impastamento, formatura, lievitazione, modellatura, cottura nel forno a legna.

Il **lievito madre** è l'ingrediente principe del pane di Altamura DOP. È un lievito naturale il cui utilizzo incide favorevolmente sulla digeribilità e sulla conservabilità del prodotto. Al lievito madre si uniscono l'acqua, certificata dall'Acquedotto pugliese, il sale marino e la semola rimacinata di grano duro, delle varietà "appulo", "arcangelo", "duilio", "simeto", coltivate nei seguenti comuni: Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.

Una volta impastata con Impastatrice a Bracci Tuffanti, la massa viene lasciata lievitare all'interno delle vasche della stessa Impastatrice. Dopo essere stata suddivisa in pezzi più piccoli, viene sottoposta a due operazioni di modellatura, effettuate rigorosamente a mano e, ciascuna seguita da una fase di riposo, coperta con dei teli di cotone all'interno di appositi cassoni in legno. Prima di essere infornata, in forni alimentati a legna o a gas, ciascuna pagnotta viene capovolta e accompagnata nel forno con una leggera pressione della mano su un lato. L'ultima fase della cottura avviene con la bocca del forno aperta, per consentire la fuoriuscita del vapore e permettere la formazione di una crosta croccante e dorata.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Il Pane di Altamura è stato il primo prodotto europeo a fregiarsi del prestigioso **marchio DOP** - conferitogli **dall'Unione Europea nel 2003** - nella categoria merceologica "Panetteria e prodotti da forno". La "Denominazione di Origine Protetta", nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica attribuito a quei prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono dall'ambiente geografico di produzione. La combinazione di questi elementi consente di ottenere un prodotto di massima qualità, unico e inimitabile nel sapore, gusto e colore. È il bollino che garantisce al consumatore la certezza della DOP. Esso viene apposto direttamente sul pane, prima che venga infornato, oppure applicato sulla confezione microforata utilizzata per il confezionamento delle pagnotte.

L'intera filiera di produzione è controllata costantemente dalla BIOAGRICET, organismo di controllo accreditato dal MIPAAF.

La qualità del Pane di Altamura D.O.P. è garantita dal Consorzio di Tutela, investito delle funzioni di controllo, promozione e valorizzazione della DOP, nonché di vigilanza contro qualsiasi forma di contraffazione. Monitorando tutte le fasi di produzione, a partire dall'origine della materia prima, il Consorzio garantisce al consumatore la tracciabilità del prodotto.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Lotta allo spreco alimentare:

LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 (Legge Gadda)

Ente di Ricerca:

Istituto di Ricerca Item Oxygen
accreditato presso il MIUR e iscritto all'elenco degli
istituti di Ricerca Privati di cui al d.m. 11 aprile 2008

Progetto Riusa **valorizzazione delle eccedenze** **alimentare**

"IO MANGIO TUTTO.."



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

L'azienda



di Luigi Picerno



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Biscò di Picerno Luigi è una ditta artigianale storica. Nata per volere di Luigi Picerno, apre ad Altamura e si specializza nella realizzazione di biscotti secchi e pane. Nel tempo, la tradizione pacificatoria altamurana, valorizzata da un indotto di produzione cerealicolo territoriale ampio e sempre più proficuo, ha acquisito vigore tanto da portare i panificatori e racchiudere e a ricevere la prima DOP per il pane.

Oggi a capo del consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP c'è proprio Luigi Picerno che gestisce l'azienda di famiglia ormai attiva da più di 30 anni sul mercato altamurano, nazionale e internazionale.

La peculiarità del pane di Altamura DOP è data da un mix perfetto d'ingredienti autoctoni, normati oggi nel disciplinare, che lo rendono unico e inimitabile.

Il pane è preparato con la semola di grano duro rimacinata proveniente prevalentemente da grani di origine autoctone.

La lievitazione di questo pane è naturale e la cottura è prevalentemente a legna.



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Il Pane di semola di grano duro rimacinata prodotto ad Altamura presenta caratteristiche quali:

- peso non inferiore al mezzo chilo
- due forme tradizionali, la forma alta detta "accavallata" e la forma bassa detta "a cappello del prete";
- crosta con uno spessore di almeno 3mm,
- umidità non deve superiore al 33%
- mollica con alveolazione omogenea.



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Il prodotto Pane di Altamura DOP è un vero e proprio prodotto di eccellenza, legato alla più antica delle tradizioni locali, nato per rispondere ad una specifica richiesta della vita contadina che ha da sempre caratterizzato l'economia altamurana.

L'impasto così realizzato offre al pane una consistenza mista, croccante fuori e tenera all'intero, e un tasso di umidità elevato che permette al prodotto di essere commestibile anche 5-6 giorni dopo la produzione.

Se in passato questa ha rappresentato un'ottima soluzione per i contadini che si assentavano da casa anche per 10 giorni di seguito e che quindi con il pane "a lunga conservazione" avevano la possibilità di garantirsi il cibo per più giorni, oggi questo diventa il primo fattore di spreco di un bene prezioso come il pane. Il cambiamento degli stili di vita ha inciso particolarmente sul consumo del pane e dei prodotti da forno. Negli ultimi 50 anni si è assistito ad una progressiva riduzione della richiesta e del consumo di pane sia dovuta alla facilità di reperire il pane fresco con maggiore facilità e quindi dilazionando la domanda su più giorni a settimana, sia perché un minor dispendio energetico dovuto all'aumento dei confort di vita, ha costretto molti a ridurre l'apporto calorico quotidiano, limitando anche l'introduzione di carboidrati e sfarinati.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

L'idea

Parallelamente a questo fenomeno è sorto un nuovo modo di pensare all'alimentazione.

Il benessere, la facilità di trasporto, l'abbattimento delle barriere ha permesso una estrema facilità di circolazione delle merci tra cui anche gli alimenti tipici di un dato paese.

Il Pane di Altamura proprio perché fregiato del marchio DOP è diventato un alimento molto richiesto a livello mondiale.

Di fatto, dunque, l'indotto produttivo si è organizzato per soddisfare la richiesta mondiale mantenendo in alcuni casi la lavorazione artigianale, in altri favorendo quella semi industriale.

Il pane è approdato così tra gli scaffali della grande distribuzione organizzata, catena commerciale che richiede numeri di produzione importanti, che garantisce una copertura capillare del territorio, che offre ai clienti una vasta scelta di prodotti e che, per facilità e comodità viene spesso favorita rispetto ai negozi di vicinato.

Per soddisfare i bisogni di una clientela così vasta, molte aziende hanno incrementato la produzione che però viene sempre meno seguita da altrettanti indici di consumo.

La grande distribuzione organizzata rispondendo a specifiche esigenze di marketing e di induzione all'acquisto, ha la necessità di mostrare scaffali sempre pieni e ben riforniti, proprio per trasmettere al consumatore la certezza dell'acquisto reiterato.

Questo comportamento di fatto, genera un surplus di produzione:

l'approvvigionamento supera di gran lunga la domanda e genera spreco e innesca un meccanismo poco virtuoso che danneggia i produttori di pane.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Secondo una indagine pubblicata sul sito <https://www.nonsprecare.it/spreco-di-pane-italia>, **ogni giorno in Italia si sprecano 13mila quintali di pane nelle grandi catene di distribuzione.**

I produttori sono costretti a ritirare, il giorno dopo, il pane avanzato in tutti i supermercati, per poi buttarlo, mandarlo a macero come prodotto alimentare non venduto.

In un'ottica di attenzione al recupero e di lotta allo spreco alimentare, ci si è posti il problema di **recuperare un bene primario qual è il pane.**



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Il sig. Picerno Luigi opera nel settore della produzione di prodotti da forno e conosce alla perfezione i problemi e le peculiarità di questo settore. Inoltre, è presidente del Consorzio di tutela del Pane DOP di Altamura, carica che ricopre dal 2013 e che gli ha permesso di approfondire le problematiche dei panificatori locali e consolidare rapporti con i panificatori e i produttori del territorio e con gli enti istituzionali.

Essere presidente di un Consorzio di tutela, permette anche di conoscere e raccogliere sul campo quelli che sono i problemi e le esigenze di un comparto caratterizzato da qualità e tradizione. Permette di avere una struttura organizzativa interattiva in grado di compiere analisi e studiare i trend di mercato, le esigenze dei consumatori, le problematiche di approvvigionamento e distribuzione. L'unione dei due attori hanno delineato i confini entro cui l'idea della Biscò di Luigi Picerno ha preso forma.

Le caratteristiche dell'iniziativa da ingegnerizzare partono dalla filosofia del riuso del pane raffermo, pratica che appartiene alla tradizione contadina e culinaria locale, ma che come spesso accade, una volta esportata, diviene un ottimo alimento sulle tavole nazionali ed internazionali.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Il nuovo modo di gustare il pane lo renderà un alimento pregiato riproposto come snack salutistico. Nella tradizione popolare, la possibilità di recuperare il pane è presente sin da tempi immemori. La salubrità del prodotto e dalle materie prime di eccellenza che lo caratterizzano (es. selezione di grani provenienti solo da colture italiane, lavorazione con il lievito madre e dalla lievitazione naturale che dura almeno 30 ore, dalla cottura lenta svolta prevalentemente nel forno a legna) sono alla base di questo processo.

Tutto questo permette al pane di semola rimacinata prodotto ad Altamura di essere commestibile anche 5 giorni dopo la cottura, previ minimi accorgimenti per la conservazione (luogo fresco e asciutto, a bassa umidità).

Nei giorni successivi alla cottura, il prodotto perde la fragranza e la soffice consistenza che gli vengono attribuiti dalla lavorazione in giornata, mentre, le proprietà organolettiche, restano inalterate.

Maestra in questo ambito è la cultura domestica popolare che, da sempre, si impegna al recupero degli scarti alimentari e in particolare del pane raffermo trasformandolo in ingrediente base di insalate estive e zuppe invernali, o merende gustose come il più classico pane inumidito con acqua e condito con olio EVO, sale, origano e pomodorino pachino.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità



Quello che Biscò di Luigi Picerno mira a realizzare all'interno della sua azienda è l'industrializzazione di un pensiero etico, di una pratica antica, declinata oggi nel più moderno dei modi.

L'innovazione di prodotto alla base del progetto è quella di commercializzare il pane invenduto e di trasformarlo in nuovo alimento, lasciando al pane la connotazione di alimento salutare e naturale e alla tradizione popolare il primato di aver diffuso una pratica etica e sostenibile, in tempi non sospetti.

L'esito di questo processo di industrializzazione è **un nuovo prodotto che cambia il modo di consumare il pane.**

La trasformazione della pagnotta da 1 kg avviene mediante un sistema di taglio che vedrà il prodotto sagomato a forma di tozzo (parallelepipedo di dimensioni medie 20mm*5mm*5mm) e a forma di fetta per bruschetta spessa 7 mm, mediante sistemi di taglio rispettivamente longitudinali e verticali. I prodotti sono stati pensati in due varianti: una dolce e una salata.

La variante dolce prevede la copertura di cioccolato.

La variante salata prevede l'aggiunta di condimento con olio EVO, sale, origano.

La fetta di pane per bruschetta prevede solo la variante salata.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Innovazione

L'innovazione messa in atto si declina in molteplici ambiti di seguito dettagliati:

- **Innovazione sociale:** Il valore etico del progetto sposa appieno le **nuove normative in materia di lotta allo spreco alimentare**. Nel dettaglio, è nota **come Legge Gadda**, dal nome del suo primo firmatario, la legge n. 166 del 19 Agosto 2016 che regola le "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". **Uno degli obiettivi della legge è quello di contribuire alla limitazione degli sprechi e degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti.** Il prodotto Tozzo di pane e pane per bruschetta sono perfettamente in linea con le nuove prescrizioni di legge, in quanto frutto di lavorazione di un prodotto definito "SCARTO". Per scendere nel dettaglio dei **numeri dello spreco del pane in Italia nel 2017 sono stati di circa 8 chili al giorno per ogni esercizio di vicinato per un totale di circa 2mila quintali di pane al giorno.** Il pane, sia fresco sia preconfezionato, non può rientrare tout court nella categoria degli alimenti altamente deperibili, e non può essere considerato alla stregua di un rifiuto solo perché sono passate 24 ore dalla produzione per il pane fresco o, nel caso del pane preconfezionato, quando sia stato oltrepassato il Tempo Minimo di Conservazione.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

- **Innovazione tecnologica:** in particolare per la trasformazione del pane in tozzo, è stato condotto uno studio tecnologico dello stato dell'arte in materia di macchine da taglio per alimenti e altri prodotti non alimentari, volto a cercare la migliore soluzione per dare al pane la forma di Tozzo. Tra i macchinari attualmente in produzione in generale e, nel dettaglio per quelli afferenti al settore della panificazione e della trasformazione del prodotto panificato, non esistono sistemi idonei alla realizzazione del Tozzo in modalità continua, o semicontinua, semplicemente perché un prodotto simile, creato dal pane raffermo, non esiste in commercio.

La particolarità del taglio a forma di Tozzo è legata alla lavorazione del pane raffermo che richiede una precisione particolare e una lama specifica che non deve rovinare il pane e variarne il suo aspetto a lavoro terminato.

La difficoltà del taglio del pane è emersa anche per la realizzazione della fetta per bruschetta, in quanto, il pane raffermo di semola di grano duro rimacinata, presenta una crosta spessa difficile da tagliare con i sistemi tradizionali o già esistenti sul mercato. In più, dall'analisi di gradimento, è emerso che lo spessore idoneo alla realizzazione del prodotto è di 7 millimetri, uno spessore più basso tende a far rompere la fetta, uno più alto la rende troppo dura e difficile da addentare. Anche in questo caso, in commercio non esistono produzioni industriali che permettono di ricavare fette di questo spessore dal pane raffermo.

La necessità di sviluppare un processo di produzione nuovo, dotato di macchine industriali specifiche realizzate ad hoc, va ad attribuire un indiscusso valore innovativo al progetto. Durante la fase di studio preliminare di fattibilità, sono stati condotti degli approfondimenti in materia di tecnologia industriale al fine di capire quali sistemi di macchine da taglio utilizzare per la sagomatura dei prodotti. Particolare attenzione è stata posta anche per rispondere alle linee guida fornite dell'azienda. Il design del prodotto finito è fondamentale perché deve portare il consumatore a riconoscere gli elementi caratteristici del pane di semola rimacinata: mollica alveolata, crosta spessa, colore intenso. Al termine degli studi condotti è chiaramente emersa la **necessità di dover generare "ex novo" la macchina da taglio con specifiche caratteristiche tecniche, che l'azienda Biscò ha portato avanti in maniera determinata.**



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Un altro studio è stato condotto sullo stato dell’arte dei macchinari da impiegare per il condimento del Tozzo di pane e della fetta per bruschetta. L’innovazione di prodotto prevede che i prodotti, vengano conditi con una idonea miscela di olio EVO, sale e origano nella variante salata, e con cioccolato fuso nella versione dolce al momento prevista solo per il Tozzo. La presenza di olio, di fatto, complica sia l’operazione di dosaggio della quantità necessaria, quanto la successiva conservazione del prodotto e la definizione dei tempi di shelf-life sono determinati dal processo d’irrancidimento dello stesso.

- Anche in questo caso, la valutazione del rischio di insuccesso, ha lasciato emergere la necessità di rispettare opportuni accorgimenti di produzione quali:
- definire ed erogare la giusta quantità di condimento (il prodotto deve essere sufficientemente ricoperto di Olio. Vuol dire che in base alla superficie, alla porosità della mollica, allo spessore e al grado di umidità del prodotto, vanno studiate le giuste quantità di olio da vaporizzare sul prodotto affinché questo diventi sufficientemente condito)
 - scegliere un sistema adatto per il confezionamento del prodotto (l’olio Evo, per mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche, necessita di precisi accorgimenti. Il processo di approvvigionamento dell’olio e di confezionamento del prodotto, deve seguire dunque, le specifiche definite in ambito agroalimentare: evitare sbalzi di temperatura, esposizione alla luce, contatto prolungato con l’atmosfera)
 - definire le tecniche di trasporto
 - definire la posizione di prodotto sugli scaffali dei supermercati al fine di evitare che condizioni ambientali possano ridurre il tempo di consumo.

Queste considerazioni, sono frutto di esperimenti realizzati durante l’analisi per la definizione dei rischi realizzate mediante campioni di prodotti artigianalmente e sottoposti a “panel test”.

Se l’innovazione industriale, di fatto, rappresenta una criticità facilmente risolvibile mediante la realizzazione di prototipi ingegneristici, una delle criticità che richiede maggiormente attenzione è proprio relativa alla shelf-life del prodotto. Le variabili che, al momento, ne determinano il deterioramento e la ridotta shelf-life sono:

- parametri chimico-fisici di partenza delle materie prime impiegate (Olio extravergine– Cioccolato puro/surrogato)
- quantità di olio impiegata in fase di condimento;
- tempo di esposizione all’atmosfera dell’olio;
- contatto con differenti temperature in fase di approvvigionamento/produzione/trasporto
- packaging per il confezionamento;
- tempi e condizioni di trasporto del prodotto finito;
- esposizione a luce solare o luce artificiale, calore sia in fase di trasporto che in fase di esposizione negli scaffali della vendita;
- condizioni climatiche generali.

Si è reso necessario, dunque, in fase di industrializzazione della produzione, effettuare delle analisi sulla qualità delle materie da utilizzare (Olio e cioccolato), prove comparative sul confezionamento con differenti grammature e in vaschette/box di differenti tipologie, simulazioni di tenuta di prodotto ad elevate temperature, valutazioni sulla opportunità di impiegare ATM durante il confezionamento e test sulla qualità del prodotto in conservazione.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

- **innovazione alimentare:** l'idea parte dalla possibilità di dare seconda vita a quello che viene considerato uno **"spreco alimentare"**, valorizzato e rinnovato nella sua forma e nelle sue proprietà organolettiche e nutrizionali.

Il pane è parte integrante della dieta mediterranea, ricco di carboidrati complessi, insieme alla pasta, è una ottima fonte di energia necessaria all'organismo. **Il pane è uno degli alimenti più diffusi e consumati, in Italia e nel mondo**, ma è anche uno degli alimenti dei quali esistono più varianti, negli ingredienti come nella loro quantità, dalla preparazione alla forma. Dagli ingredienti base – costituiti da farina, acqua, sale e lievito – si passa ad una serie di combinazioni, di possibilità di arricchimento in gran parte legati alle risorse e alle tradizioni dei luoghi ove viene preparato e da lì diffuso.

Nella Dieta Mediterranea è prassi mangiarlo con l'Olio. Questo condimento permette di avere un pasto ricco di Biomolecole Antiossidanti come i Polifenoli che sono molto importanti per prevenire alcune patologie metaboliche.

La Biscò di Luigi Picerno vuole rendere il consumo del Pane con l'olio EVO una sana abitudine quotidiana; con questo progetto il pane trova una nuova collocazione nei negozi di vicinato e sugli scaffali della GDO accanto a snack poco salutari e molto ricchi di zuccheri, conservanti e additivi chimici.

Così facendo l'azienda vuole educare il consumatore alla scelta del cibo genuino offrendogli, a portata di mano, la semplicità del pane condito anche al di fuori delle mura domestiche.

Il tozzo di pane e la fetta per bruschetta è un prodotto destinato prevalentemente al consumo in ufficio, in macchina, a scuola, in viaggio, a casa.

L'idea è quella di rendere fruibile al grande pubblico di consumatori e estimatori del pane, un nuovo modo di consumare il pane raffermo, rendendolo gustoso, salutare e versatile a qualsiasi tipologia di ricetta.

La naturalezza degli ingredienti inoltre, non altera quella che è la semplice natura del pane, anzi va ad esaltarne il sapore rendendolo un ottimo ingrediente per aperitivi, antipasti, merende e spuntini.

Il ritorno alle cose naturali è forte e molto sentito dai consumatori.



CLASSIFICATO



GDO WEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

Economia circolare

Un sistema economico circolare è capace di rigenerarsi da solo perché tutte le attività, sono strutturate affinché i prodotti non diventino mai degli scarti.

La sfida nei processi di riciclo è l'efficienza, ossia la riduzione della durata e della complessità, il calo dei consumi energetici e dei costi, lo studio dei materiali affinché se ne aumentino i cicli di vita e la performance.

Lavorare sul recupero di un materiale tradizionale e consolidato come il pane di Altamura DOP, offrendo alternative al macero, hanno portato vantaggi all'azienda stessa in termini di immagine e di fidelizzazione dei clienti che già acquistano prodotti certi della genuinità che li contraddistingue.

Studiare nuove applicazioni secondo i principi di economia circolare, ha portato l'azienda a intraprendere progetti che generano benefici per l'ambiente, per il settore artigiano, per il benessere socio economico del paese.

In più, l'indotto in generale ha portato a beneficiare della realizzazione di sistemi di innovazione. È largamente diffuso infatti, il concetto che l'innovazione e la creazione di tecnologia da parte di un'impresa non dipende soltanto da quello che fa la singola impresa, ma anche da quello che fanno le altre (in termini di apprendimento e di R&S).

In sostanza, la capacità innovativa di un'impresa non dipende solo dai suoi investimenti in R&S, ma anche dall'attività di R&S delle altre imprese con cui essa è direttamente o indirettamente in contatto. Tali vantaggi vengono definiti, in letteratura, esternalità tecnologiche e rappresentano degli effetti indiretti positivi che non vengono mediati dai prezzi ma incorporati nelle normali relazioni di mercato: le imprese acquisiscono conoscenza senza pagarla, ma semplicemente come ricaduta (spillover) dell'attività delle altre imprese (Katz e Shapiro, 1985).



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità



“NOI SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO”
IPPOCRATE, il padre della Medicina, affermava "Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo".

Pochi pensano al miracolo che avviene quando mangiamo: quel cibo che ingeriamo e che, dentro di noi, come un processo alchemico, si trasforma ... diventa parte del nostro sangue, delle nostre cellule... Si proprio quel cibo che noi molto spesso ingeriamo (o, meglio, ingurgitiamo) frettolosamente e inconsapevolmente. Se ci rendiamo conto di ciò, possiamo bene immaginare cosa succede al nostro organismo se viene alimentato con cibo non sano.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

**“NOI SIAMO CIÒ CHE FACCIAMO
RIPETUTAMENTE, PERCIÒ L’ECCELLENZA
NON È UN ATTO MA UN’ABITUDINE”**

Frase di **ARISTOTELE** che sintetizza due concetti fondamentali: anzitutto, il valore reale del nostro operato corrisponde non a quello di una singola azione (la cui buona riuscita può dipendere dal caso) ma a quello dell’insieme di tutte le nostre azioni.

Non è quindi onesto sostenere di avere successo sulla base di qualche sporadico risultato “positivo”,
poiché l’eccellenza è saper ripetere sistematicamente quel risultato. L’unico modo per poterlo fare, però, è sapere esattamente come e perché si è ottenuto quel risultato e non altri.



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità

“

*L'INVITO RIVOLTO A TUTTI E' QUELLO DI
MANGIARE SEMPRE PRODOTTI GENUINI
E NATURALI.*

”

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Luigi Picerno



La qualità è una questione di famiglia



CLASSIFICATO



GDOWEEK

MARK UP



categoria #atuttaqualità