

IL PANE FRESCO?

lo trovi ogni giorno dal tuo

FORNAIO

la tradizione artigiana ci nutre!!!!

PANIFICIO



IMPRESA che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente di altri prodotti da forno e svolge l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.

PANE FRESCO



PANE preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Nutrizione e Salute

I **CEREALI** hanno un ruolo fondamentale nell'alimentazione umana come fonte di nutrienti e di energia.

Prodotti a base di cereali quali **PANE**, pasta, biscotti, cereali per la prima colazione vengono consumati quotidianamente in Italia.

La grande famiglia dei cereali comprende frumento, riso, mais, orzo, sorgo, miglio, avena, segale e farro.

Questi alimenti sono importanti perché apportano amido e fibra, proteine ma anche vitamine, minerali ed altre sostanze di grande interesse per la salute. Pochi lo sanno, ma quasi un terzo (29%) delle proteine di tutta la giornata alimentare degli italiani deriva dai cereali.

Carboidrati

Proteine

Amido e Fibra

Vitamine

Minerali

Altri nutrienti

**MACRO
NUTRIENTI**

CNA EMILIA-ROMAGNA

rappresenta IL SAPER FARE ARTIGIANO

Il sistema CNA Emilia-Romagna rappresenta 61.000 imprese a livello regionale, con più di 5.200 imprese associate della filiera agroalimentare.

Di queste circa 370 imprese producono pane e prodotti di pasticceria freschi, fette biscottate e biscotti, paste alimentari e prodotti farinacei simili e sono iscritte all'albo delle imprese artigiane

In CNA Emilia-Romagna sono rappresentate dal Mestiere Dolciari e Panificatori presente a livello di ciascuna delle 10 CNA Territoriali (Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Ferrara, Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna e Imola).



IL PROGETTO

Il progetto **IL PANE FA TENDENZA 2022** è stato presentato da **CNA Emilia-Romagna** sul bando della **Regione Emilia-Romagna**, che attua la legge regionale n. 21 del 2017 “Norme in materia di produzione e vendita del pane e dei prodotti da forno e per la loro valorizzazione”.

Ha l'obiettivo di **valorizzare il pane fresco ed i prodotti da forno artigianali** e di informare e tutelare il consumatore, con particolare attenzione alle scuole, ai giovani e alle loro famiglie.

CNA AGROALIMENTARE EMILIA-ROMAGNA

Telefono:
+39 051 2133125

Pagina Facebook:
<https://www.facebook.com/tivogliopane>

Email:
alimentare@cnaemiliaromagna.it

Indirizzo:
Via Rimini, 7 - 40128 Bologna

8 DICEMBRE 2022

**LE BOTTEGHE ARTIGIANE IN
FESTA!!!!**

**CNA BOLOGNA PROMUOVE
IL PANE FRESCO
A BOLOGNA LIFESTYLE**

**DEGUSTAZIONI DI PANE FRESCO E
PRODOTTI DA FORNO**

**NELLE IMPRESE ADERENTI ALLA
MANIFESTAZIONE**

**CNA EMILIA-ROMAGNA
CELEBRA LA TRADIZIONE ARTIGIANA**



Mestiere Dolciari e Panificatori
Emilia-Romagna

Regione Emilia-Romagna



partner scientifici di progetto



n



Ti voglio pane.

PANE FRESCO ARTIGIANALE



Regione Emilia-Romagna



Mestiere Dolciari e Panificatori
Emilia-Romagna

Progetto “IL PANE FA TENDENZA 2022 – Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia-Romagna” in attuazione dell’art. 6, comma 1 della legge regionale 17 novembre 2017, n. 21 - annualità 2022 - D.G.R. n. 1424/2022 - CUP E48C22000140009