



## GIORNATA MONDIALE DEL PANE

In onore al Re della Tavola – incontro stampa a Roma il 16 ottobre 2024

Il **16 ottobre** si celebra il **World Bread Day**, ovvero la **Giornata Mondiale del Pane**, insieme ad un'altra importante ricorrenza, istituita nel 1981, quella della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, organizzata dalla FAO.

In occasione di questa giornata, **Grande Impero**, azienda leader nella pianificazione artigianale, organizzerà un *Press Tour* presso uno dei propri panifici, situato a Fiumicino, dove sarà possibile vivere l'esperienza della produzione del *"pane 4.0"*, dove la tradizione millenaria incontra l'innovazione.

Attualmente il pane è uno dei più importanti elementi al centro dei dibattiti politici ed economici. Dal grano al pane i prezzi aumentano anche di dieci volte a causa di speculazioni e distorsioni all'interno delle filiere. Da un monitoraggio Eurostat su agosto emerge che il costo in Ue è cresciuto mediamente del 18% rispetto allo stesso mese del 2021, con l'Italia che si attesta a un +13,5%.

**Grande Impero** è da sempre attenta ad una produzione che mira alla qualità, al rispetto del consumatore, alla sostenibilità e all'inclusione, come conferma anche **Antonella Rizzato** Presidente Holding Glamour Food, che dichiara: *"La nostra storia ci ha insegnato che bisogna perseverare nel mantenere salde le origini e la tradizione, attraverso scelte quotidiane consapevoli, che vedono in primis una attenta selezione delle materie prime, l'adozione di tecnologie innovative che elevano la qualità del prodotto ed un costante impegno nei confronti della comunità locale. Siamo profondamente orgogliosi, infatti, di aver implementato iniziative che mirano all'educazione alimentare e alle buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare. Ciò si è reso possibile anche grazie ad una virtuosa collaborazione con la distribuzione, che sposa identici valori, ed è fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi e per la soddisfazione del consumatore."*

**Grande Impero**, forte del suo importante senso etico, destina ben 1 milione 539mila kg del pane invenduto al riutilizzo con conseguente trasformazione in biogas, che si traduce in un'energia di circa 70mila watt, pari all'energia assorbita da 9.800 lampade led in un'ora.

Ma non solo. L'azienda leader nella pianificazione artigianale, inoltre, guarda con importanza all'inclusione sociale e di genere, con più del 50% dei ruoli di responsabilità ricoperti da donne.

Grande Impero si occupa anche di formare i panettieri del domani, con particolare attenzione proprio all'inclusione multietnica. Nei suoi laboratori, infatti, Grande Impero annovera oltre 23 etnie diverse tra i propri lavoratori, molti dei quali reclutati anche grazie ai corsi di panificazione organizzati con diverse organizzazioni di volontariato e umanitarie. Tra questi spicca il corso organizzato in collaborazione con i Salesiani Don Bosco all'interno del progetto Borgo Ragazzi.

Un progetto di formazione lavorativa che mira all'integrazione e all'avviamento alla professione per ragazzi prossimi alla maggiore età, provenienti da situazione di disagio.