



LA PRIMA VOLTA DEL PANINO ITALIANO A MILANO GOLOSA

Comunicato Stampa

Milano Golosa ospita nell'imminente edizione 2017, un importante approfondimento sul PANINO ITALIANO: contenitore elettivo di tutti i prodotti selezionati dal Gastronauta Davide Paolini per la kermesse da lui ideata che, anche quest'anno, si terrà al Palazzo del Ghiaccio di Milano. Complice di questa novità la nascita, lo scorso febbraio, della Accademia del Panino Italiano, Fondazione culturale nata con l'obiettivo di creare identità e far riconoscere il valore gastronomico del PANINO ITALIANO, attraverso eventi culturali, attività didattiche, editoriali e un progetto di comunicazione globale che verrà annunciato nel corso della manifestazione.

PaniniAMO, questo il titolo del nuovo contesto collocato al primo piano del Palazzo del Ghiaccio, avrà una doppia anima: degustazione e approfondimento. La prima sarà rappresentata da 9 insegne "virtuose" del panino, provenienti da diverse Regioni, locali ricreati in piccolo che proporranno al pubblico i panini più rappresentativi dell'identità italiana. La seconda sarà dedicata all'approfondimento, qui sarà ricreato lo spirito della Accademia del Panino Italiano di via Pompeo Leoni 2, attraverso workshop, lezioni e un distaccamento della redazione del Magazine "Panino Italiano", diretto da Anna Prandoni.

Nell'area degustazione ciascuno dei 9 protagonisti avrà modo di trasmettere al pubblico la propria storia, la sua provenienza e la sua personalità: Panino Giusto, Peschef, Amuse Bouche, Venditti Porchetta, Giusto Gusto, Panini Durini, Da Gigione, Al Volo, Santo Spirito.

Nell'area accademica i docenti della Scuola, diversi esperti del settore e alcuni membri dell'Advisory Board della Fondazione, proporranno workshop diversi, dedicati alla conoscenza del Panino Italiano; il talentuoso chef Giovanni Rota, l'antesignano Alessandro Frassica sempre alla ricerca di nuove sfide, lo storico del cibo Alberto Capatti (anche Presidente dell'Advisory Board) che racconterà le origini e lo sviluppo anche dal punto di vista sociale del panino, fino agli aspetti inerenti la rappresentatività del panino con i corsi di food styling e food design tenuti rispettivamente da Beatrice Prada con il fotografo Giandomenico Frassi e Paolo Barichella. Tutti i dettagli del programma sono consultabili al link <http://www.milanogolosa.it/paniniamo>

"Sempre più simbolo del Made in Italy, il Panino Italiano sta muovendo i primi passi all'estero mentre in Italia è già tendenza, conquista le copertine delle riviste, invade i social e suscita l'interesse dei grandi cuochi" afferma Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano, "Milano Golosa sarà un nuovo importante passo per l'affermazione e la diffusione di questo concetto gastronomico che abbiamo sintetizzato in un manifesto, un disciplinare e che ci auguriamo diventi una "buona pratica gastronomica" di sempre più locali piccoli e grandi, in Italia e all'estero, anche grazie al progetto che presenteremo durante la manifestazione".

UFFICIO STAMPA MILANO GOLOSA

Claudia Zigliotto | claudia@studiocru.com | M +39 324 6199999
Michele Bertuzzo | michele@studiocru.it | M +39 347 9698760

UFFICIO STAMPA ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

Ludovica Amat | ludovica.amat@amatcomunicazione.it | M +39 347 2430952
Cristina Cazzani | cristina.cazzani@amatcomunicazione.it | M +39 329 0083570

FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del Panino Italiano, per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy nell'ambito cibo e lifestyle. L'Accademia del Panino Italiano è un **progetto integrato** che, attraverso diversi strumenti e attività, conferisce al Panino Italiano non solo uno specifico significato gastronomico, ma anche culturale e di prospettiva imprenditoriale; Accademia è infatti anche un **luogo di conoscenza, approfondimento e incontro**, capace di generare riflessioni e **progetti** che vedano allo stesso tavolo studiosi della materia, produttori, artigiani e creativi del cibo, player del settore piccoli e grandi, designer e cuochi.

Le linee guida che identificano il progetto sul **Panino Italiano** sono state discusse in seno a un Advisory Board eterogeneo, che si è riunito periodicamente a partire dal gennaio 2016, e che ha formulato il primo **Manifesto del Panino Italiano**, documento che costituirà lo spunto per il **Protocollo** indispensabile alla **Certificazione del Panino Italiano**, il progetto più ambizioso che Accademia vuole mettere a punto entro il 2018. A questo proposito è in corso di realizzazione la prima **App** che vuole rendere il Panino Italiano rintracciabile, riconoscibile e... tracciabile a 360°.

La App permetterà a ciascuno di geolocalizzare, nei propri dintorni, un Panino Italiano certificato e, una volta individuato il locale che lo propone, permetterà di conoscere tutto del Panino scelto attraverso testi, immagini e video che illustrino i suoi ingredienti, la loro provenienza, la ricetta e il suo autore. Tale progetto verrà avviato appena individuato l'Ente certificatore che approverà il protocollo identificativo del Panino Italiano e si farà garante del riconoscimento.

La App sarà il sistema, trasparente e dinamico, per comunicare al mondo la propria adesione al progetto Panino Italiano, sia per i locali che lo adotteranno sia per i consumatori.

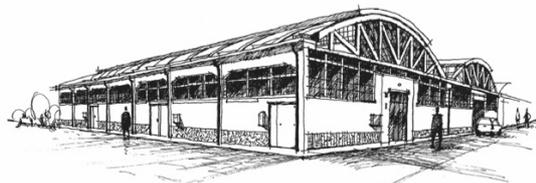
ADVISORY BOARD L'**Advisory Board** della Accademia del Panino Italiano è presieduto dal Professor **Alberto Capatti**, celebre storico della cucina italiana, scrittore e già rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; gli altri membri sono: il filosofo e esperto di design **Aldo Colonetti**, il giornalista e critico gastronomico **Davide Paolini**, il *maestro* del pane **Davide Longoni**, il docente di cultura gastronomica e autore televisivo **Alex Revelli**, il rappresentante dei giovani di Coldiretti in Lombardia e a Bruxelles **Stefano Ravizza**, il più noto creatore di panini italiano **Alessandro Frassica**, lo chef stellato **Claudio Sadler** e **Anna Prandoni**, giornalista esperta di cucina che, all'interno di Accademia, ricopre anche i ruoli sia di Direttrice della **SCUOLA** del Panino Italiano che della rivista, digitale e cartacea **IL PANINO ITALIANO**.

LA SCUOLA Progetto centrale dell'Accademia è la prima **SCUOLA** professionale e amatoriale dedicata al Panino Italiano, che si sviluppa secondo un articolato piano didattico, finalizzato alla formazione di 3 distinte figure professionali: **IL GASTRONOMO DEL PANINO, IL CREATIVO DEL PANINO, IL MAESTRO DEL PANINO**. Alle tre figure viene riservata una formazione completa, dal punto di vista culturale, tecnico e artigianale e sugli aspetti gestionali, di marketing e della comunicazione, fino ai

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



training sul campo e in stage presso aziende sponsor e player del settore food retail. La Scuola ha iniziato i suoi corsi da marzo 2017.

IL MAGAZINE Fondazione Accademia del Panino italiano è **Editrice** del **magazine** digitale www.ilpaninoitaliano.org che ricerca e approfondisce, secondo 4 macro aree (dentro, fuori, sopra e sotto), notizie sul mondo del panino, dalle evoluzioni del settore retail al focus su nuovi prodotti e sul design, dalle testimonianze raccolte da personaggi del settore a indagini di carattere storico e culturale. Il magazine ha anche la sua versione cartacea periodica, il cui numero zero sarà presentato nel corso della inaugurazione.

LA MOSTRA La Fondazione Accademia del Panino Italiano è anche curatrice di eventi culturali e ha inaugurato l' 8 febbraio 2017 la MOSTRA **“PANINO, da natura a artificio”**. Aperta al pubblico e visitabile su prenotazione, la mostra ha una natura itinerante, che la vede ospite nei luoghi italiani e del mondo interessati alla cultura italiana del cibo. Alla mostra possono essere legati workshop, laboratori di ricerca gastronomica e formativa, come approfondimenti, da concordare con l'ente ospite.

LA SEDE La sede dell'Accademia è a Milano, in zona Bocconi, situata in uno splendido sito post industriale. L'area, di 300 metri quadri, è divisa tra zona espositiva, aule didattiche, cucina professionale e una grande **biblioteca tematica sul panino, che conta 1500 volumi** in tutte le lingue, consultabili su prenotazione. La sede è luogo di convegni e seminari periodici di studio, confronto tra player e progettazione di eventi, mentre le aree espositive sono adibite a esposizioni ed eventi rivolti al pubblico. Accademia propone e costruisce per le Imprese interessate workshop, eventi, educational, seminari e incontri, team building.

I FONDATORI La Fondazione nasce per volontà degli imprenditori Antonio Civita e Elena Riva che per primi, con il brand Panino Giusto, di cui sono i proprietari dal 2010, hanno maturato la consapevolezza del valore potenziale del panino italiano e lo vogliono trasformare in un bene accessibile e valorizzabile da tutto il settore food. Dichiarò **Antonio Civita**: *“Sono certo che quando il concept del **Panino Italiano** sarà diffuso nel mondo grazie ai lavori della Fondazione, tutta la filiera produttiva e distributiva ne trarrà vantaggio, la mia soddisfazione personale sarà quella di aver creato per primo questo movimento, inclusivo di tutte le realtà interessate a crescere, a cominciare dai brand concorrenti, perché concorrere per me significa “correre assieme”, fare sistema per portare il prodotto gastronomico italiano di qualità nel mondo”*. Proseguì **Elena Riva**: *“Alla Fondazione abbiamo conferito la sede, la nostra raccolta di 1500 volumi, l'usufrutto delle cucine professionali e delle aule didattiche e espositive, oltre alle risorse che -in modo esclusivo- si occupano della gestione organizzativa, della comunicazione di Accademia, dello sviluppo di specifici progetti come mostre ed eventi speciali e della redazione del magazine. Abbiamo investito in questo progetto perché crediamo che l'impresa alimentare italiana, che ha l'offerta varietale più ricca del mondo, possa decollare solo dentro una logica di sistema, proprio come succede in un panino di qualità: dove ogni prodotto è riconoscibile per il suo valore, ma vince se si trova dentro una armonia e una logica compositiva di insieme.”*

CONTATTI

Barbara Rizzardini | DIRETTRICE FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

b.rizzardini@accademiapaninoitaliano.it T +39 02 25544404 M +39 338 8522869

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it

