



Atto di Indirizzo n. 25

Ai Coordinatori Regionali LILT
Ai Presidenti LILT

Loro Sedi

e p.c. FIPPA
c.a. Dott. Claudio Capezuoli
segreteria@fippa.it

inviata via mail

Oggetto: Festa Nazionale del Pane Fresco – 29 maggio 2024.

Con riferimento al Protocollo di Intesa LILT – FIPPA (Federazione Italiana Panificatori Pasticceri ed Affini) inviato con atto di indirizzo 34.2023, si invia in allegato il programma relativo alla Festa Nazionale del Pane Fresco, che si svolgerà il 29 maggio p.v..

Si invitano pertanto i Coordinatori Regionali e le Associazioni Provinciali/Metropolitane LILT a fornire la massima collaborazione per detto evento.

Già a partire dai prossimi giorni le singole Associazioni LILT potranno essere contattate dalle FIPPA territoriali o, alternativamente, potranno contattare queste ultime per concordare le modalità di collaborazione.

Con viva cordialità.

Il Responsabile Direzione e Gestione
Rag. Davide Rubinace

Il Presidente
Prof. Francesco Schittulli



Federazione Italiana Panificatori
Panificatori Pasticcieri e Affini



FESTA NAZIONALE DEL PANE FRESCO 2024



**Buon pane fresco,
l'alleato del benessere:**

**OGNI GIORNO
DAL TUO
FORNAIO**

**UNA FETTA
DI SALUTE!**

**100 grammi di pane
contengono 63 grammi
di carboidrati
che nell'organismo
si trasformano in glucosio
e questo in energia
per i muscoli
e per il cervello.**



In collaborazione con:

*Campagna per il consumo del buon pane fresco realizzata
dalla **Federazione Italiana Panificatori**, per **LILT**, finalizzata
alla promozione dei corretti stili di vita e per la prevenzione dei tumori.*



SIGEP

**FESTA
NAZIONALE DEL
PANE FRESCO
29 MAGGIO 24'**



*Federazione Italiana Panificatori
Panificatori Pasticcieri e Affini*



LA FESTA

La Federazione Italiana Panificatori, da sempre al fianco dei fornai italiani, organizza e promuove la Festa nazionale del pane: celebra l'importanza del pane fresco artigianale, prodotto identitario della cultura italiana ed elemento basilare dell'alimentazione umana



GLI OBIETTIVI

VISIBILITA'

Una grande festa dell'alimento base della nostra alimentazione, che coinvolge panifici e consumatori.

VALORE NUTRIZIONALE

il valore centrale del pane all'interno di una sana alimentazione e di una dieta equilibrata.

PROSSIMITÀ

Il tuo panettiere artigiano di fiducia, un luogo sotto casa dove ti senti a casa.

CONOSCENZA

Far conoscere ai clienti le tecniche di produzione del pane e dei prodotti da forno italiani, patrimonio della nostra cultura e della nostra storia.

ASPETTO BENEFICO

La collaborazione con LILT, Lega Italiana lotta ai tumori: una serie di iniziative su tutto il territorio nazionale per divulgare l'importanza di una sana alimentazione.





INIZIATIVE

E' FESTA DAL TUO FORNAIO

Mercoledì 29 Maggio le aziende aderenti accoglieranno i clienti con degustazioni e assaggi di pani e prodotti tipici da forno.

PANIFICI APERTI

Nei giorni 27,28,29 maggio, compatibilmente con le esigenze produttive, le aziende accoglieranno i clienti per piccoli tour guidati

FEDERAZIONE E



Nei panifici sarà presente materiale promozionale della lilt e suoi delegati, che spieghino al cliente l'importanza di una sana alimentazione nella lotta al cancro.

PICCOLI FORNAI CRESCONO

In accordo con le scuole elementari vicine le aziende, a produzione ferma, potranno accogliere classi di bambini nell'ottica di una sana educazione alimentare.

ASPETTI ORGANIZZATIVI E LOGISTICI

E' FESTA DAL TUO FORNAIO

Progettazione di una locandina ad hoc da veicolare sul sito e sui social fippa, predisposizione di un comunicato stampa congiuntamente a LILT che annunci l'evento.

PANIFICI APERTI

I panifici aderenti accolgono i clienti per una visita all'azienda, a produzione ferma e rispettando le norme di sicurezza. Sarà l'azienda aderente ad occuparsi degli aspetti organizzativi.

FEDERAZIONE E LILT

Presenza di volontari Lilt presso i panifici aderenti che possano dialogare con i clienti e consegnare materiale promozionale LILT. Degustazione di pani e dolci tipici regionali

PICCOLI FORNAI CRESCONO

Gli alunni della scuola primaria visitano i panifici: Sarà l'azienda interessata a contattare il circolo didattico più vicino. Visita da effettuare a produzione ferma e rispettando tutte le norme di sicurezza.



TIMING DELL'INIZIATIVA

ENTRO IL 1 MAGGIO 24

- 1) Definizione metodi di collaborazione con LILT.
- 2) Approvazione bozze di locandine e pieghevoli.
- 3) Invio circolare con tutte le info alle ass. provinciali

ENTRO IL 7 MAGGIO 24

Call online con le Ass. provinc. per illustrare l'evento e recepire le iniziative organizzate sul territorio da pubblicare su Arte Bianca e social.

ENTRO IL 15 MAGGIO 24

Emissione comunicato stampa nazionale congiuntamente a LILT. Convocazione conferenza stampa, anche su scala locale, convocate dalle Ass. Provinciali.

La Federazione Italiana Panificatori

È l'organizzazione datoriale
maggiormente rappresentativa
della panificazione italiana.

Riunisce le rappresentanze
dei panificatori di tutta Italia.

Stipula, fin dal 1946, il contratto
collettivo nazionale di categoria.

È socio fondatore della CEBP,
confederazione europea
della panificazione,
e dell'UIBC, Unione Mondiale
della Panificazione.



*Federazione Italiana Panificatori
Panificatori Pasticcieri e Affini*



**Pane fresco
e artigianale
l'amico
di tutti i giorni**

**MERCOLEDÌ
29 MAGGIO
2024**

Una grande festa
dell'alimento base
della nostra alimentazione

Il pane fresco artigianale:
prodotto identitario
della cultura italiana
ed elemento basilare
della storia dell'uomo.

Nei panifici aderenti
troverai un volontario LILT
che ti spiegherà
quanto sia importante il pane
in una alimentazione sana
ed equilibrata che prevenga
patologie oncologiche,
in collaborazione con:



Vuoi visitare il laboratorio
del tuo panificio di fiducia?
Chiedi al tuo fornaio
se aderisce a "panifici aperti"
e concorda le modalità
della tua visita



Il 29 maggio
il tuo fornaio ti accoglierà
con una degustazione gratuita
di pani e dolci da forno
della tua regione.

Conoscerai le tecniche
di produzione e la storia
dei prodotti tipici
della tua terra

Il pane fresco artigianale
e i suoi benefici:

il pane apporta molti carboidrati
che nel nostro organismo
vengono trasformati in glucosio
che diventa energia
per il cervello e per i muscoli.

Non contiene colesterolo
e per questo è inserito
nelle diete predisposte
per i soggetti che soffrono
di problemi cardiovascolari.

riduce l'appetito grazie
al suo alto potere saziante.

Il pane integrale, che contiene
più fibre, è utile a migliorare
il transito intestinale.

(Fonte: www.clinicacastelli.it)