



Atto di Indirizzo n. 25

Ai Coordinatori Regionali LILT  
Ai Presidenti LILT

Loro Sedi

e p.c. FIPPA  
c.a. Dott. Claudio Capezzuoli  
[segreteria@fippa.it](mailto: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](http://www.clinicacastelli.it))