
GIORNATA MONDIALE DEL PANE

La campagna 2025

leimmagini
AGENZIA DI
COMUNICAZIONE



16 ottobre - Un'occasione di valore globale



**Simbolo universale,
identità locale**

Il pane è nutrimento e condivisione

**Radicato nella cultura, nella lingua
e nella vita quotidiana italiana**

Il contesto

FAO è l'acronimo di **Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura**, è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite con sede a Roma. Il suo obiettivo principale è combattere la fame e la malnutrizione nel mondo, promuovendo lo sviluppo agricolo, la sicurezza alimentare e il miglioramento delle condizioni di vita nelle aree rurali.

FAO fu fondata il 16 ottobre 1945 a Québec, in Canada, e dal 1951 la sede è stata trasferita da Washington a Roma, presso il Palazzo **FAO** ora sede permanente della organizzazione



Nel logo di **FAO** compare il motto “FIAT PANIS”, un’allocuzione in lingua latina che significa “SIA FATTO IL PANE”

Il contesto

A partire dal 1981 **FAO** ha istituito la Giornata Mondiale dell’Alimentazione che si celebra il 16 Ottobre in memoria della propria data di fondazione. Quest’anno è l’80° anniversario di fondazione di **FAO**



Il contesto

Nel 2006 l'**Unione Internazionale dei Panettieri e dei Panettieri-Pasticceri *International Union of Bakers and Confectioners (UIBC)*** ha voluto portare l'attenzione sul prezioso ruolo che il pane svolge nella nostra vita.

È stato designato il 16 ottobre come giorno per celebrare e promuovere l'arte della panificazione.

Lo stesso giorno della giornata mondiale dell'alimentazione.



campagna promossa da:



in collaborazione con :



Associazione
Regionale Panificatori



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA



La pagina del giornale

**Sapore
di pane:**
fresco,
sano,
artigiano.

16 ottobre 2025

Giornata mondiale del pane

È denominato "fresco" il 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.

Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 1 ottobre 2018, n. 131

Spiegare il **valore**
del nostro **lavoro**

– Un pieghevole

- Un flyer che narra i motivi per cui scegliere un prodotto sano in quanto artigiano.
- Cosa vuole dire Pane Fresco.
- Qualche idea per una lunga vita del pane

IL PANE FRESCO

La definizione di pane fresco in Italia è stabilita dal Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 1 ottobre 2018, n. 131:

È denominato «fresco» il 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.

È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.



Associazione
Regionale Panificatori
Confcommercio



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna



Regione Emilia-Romagna

*Bando della Regione Emilia-Romagna per progetti promozionali e di valorizzazione del pane e dei prodotti da forno (2025-2026)

Sapore
di pane:
fresco,
sano,
artigiano.

16 ottobre 2025

Giornata mondiale
del pane

PERCHÈ SANO

Il pane appena sfornato è un soffio fragrante di autenticità: farina, acqua e lievito lavorati senza soste né scorciatoie, solo il tempo che serve perché l'impasto maturi. Zero additivi, nessun passaggio in gelo: la crosta resta croccante, la mollica, soffice, conserva meglio fibre, minerali e vitamine del gruppo B. Così l'energia si sprigiona in modo graduale, senza picchi glicemici. Gustalo quando ancora emana il suo aroma: conquisterai i sensi e racconterai eccellenza genuina.



PERCHÈ ARTIGIANO

Preferire il pane artigianale significa portare in tavola una storia che affonda le radici nei forni di comunità dei borghi antichi e vive oggi nel laboratorio del panettiere di quartiere. Farine selezionate, lieviti vivi e mani esperte regalano profumi irripetibili e croste che cantano. Ogni forma fragrante celebra i pani tradizionali delle mille tavole d'Italia e testimonia un processo rigoroso: filiera corta, impasti maturati senza surgelazione né additivi, cottura che sigilla sapore e nutrienti. È un gesto gastronomico e culturale: esalta l'arte del forno, garantisce freschezza controllata e arricchisce anche le giornate più dinamiche di sapori autentici.

LUNGA VITA AL PANE

Sulle tavole di casa, il pane raffermo non è mai uno scarto. È un ingrediente che si rinnova, evitando lo spreco e dando vita a piatti che raccontano il territorio e la creatività di chi cucina. Nella tradizione emiliano-romagnola, da secoli si trasforma in pietanze che parlano di ingegno, di memoria e di gusto. Perché ogni fetta, anche se non più fragrante, può diventare una nuova storia.

DALLA TRADIZIONE:

*Brodino di pane, Budino di pane,
Canederli varianti romagnole,
Frittelle di pane, Gnocchi di pane
Gratin di pane, Lasagne di pane raffermo,
Minestra di pane, Pancotto emiliano,
Panada / Panèda, Pane e latte, Pane fritto,
Pane in brodo, Pane in torta, Panzanella emiliana,
Panà, Passatelli, Pizza di pane, Polpette di lessso,
Polpette di pane, Sformato di pane,
Torta di pane dolce, Torta di pane salata,
Zuppa di pane.*

Il pane fresco

La definizione di pane fresco in Italia è stabilita dal Decreto Interministeriale n. 131 del 2018: Il pane fresco è quello preparato secondo un processo di produzione continuo, senza interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione.

Deve essere privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante. L'intervallo di tempo tra l'inizio della lavorazione e la vendita non deve superare le 72 ore. Il pane fresco non può essere congelato perché ciò altererebbe le sue proprietà organolettiche.

Il pane che non rispetta queste caratteristiche deve essere denominato pane conservato o a durabilità prolungata e venduto separatamente, con indicazioni chiare sul trattamento subito.

Perché sano

Il pane appena sfornato è un soffio fragrante di autenticità: farina, acqua e lievito lavorati senza soste né scorciatoie, solo il tempo che serve perché l'impasto maturi. Zero additivi, nessun passaggio in gelo: la crosta resta croccante, la mollica soffice, conserva meglio fibre minerali e vitamine del gruppo B. Così l'energia si sprigiona in modo graduale, senza picchi glicemici. Gustalo quando ancora emana il suo aroma: conquisterai i sensi e racconterai eccellenza genuina.

Perché artigiano

Preferire il pane artigianale significa portare in tavola una storia che affonda le radici nei forni di comunità dei borghi antichi e vive oggi nel laboratorio del panettiere di quartiere. Farine selezionate, lieviti vivi e mani esperte regalano profumi irripetibili e croste che cantano. Ogni forma fragrante celebra i pani tradizionali delle mille tavole d'Italia e testimonia un processo rigoroso: filiera corta, impasti maturati senza surgelazione né additivi, cottura che sigilla sapore e nutrienti. È un gesto gastronomico e culturale: esalta l'arte del forno, garantisce freschezza controllata e arricchisce anche le giornate più dinamiche di sapori autentici.

Lunga vita al pane

Sulle tavole di casa, il pane raffermo non è mai uno scarto. È un ingrediente che si rinnova, evitando lo spreco e dando vita a piatti che raccontano il territorio e la creatività di chi cucina. Nella tradizione emiliano-romagnola, da secoli si trasforma in pietanze che parlano di ingegno, di memoria e di gusto. Perché ogni fetta, anche se non più fragrante, può diventare una nuova storia.

Dalla tradizione Emiliano romagnola:

Brodino di pane, Budino di pane, Canederli varianti romagnole, Frittelle di pane, Gnocchi di pane, Gratin di pane, Lasagne di pane raffermo, Minestra di pane, Pancotto emiliano, Panada/ Panèda, Pane e latte, Pane fritto, Pane in brodo, Pane in torta, Panzanella emiliana, Panà, Passatelli, Pizza di pane, Polpette di lessso, Polpette di pane, Sformato di pane, Torta di pane dolce, Torta di pane salata, Zuppa di pane

Localizzazione della
campagna in ogni **forno**

nel forno

Accanto al pieghevole dedicato al **valore del pane fresco**, proponiamo un cartello da vetrina (A3 o A4, in base alle esigenze dello spazio) che collega la comunicazione del singolo esercizio all'immagine della campagna regionale.



Regione Emilia-Romagna
"Bando della Regione Emilia-Romagna per progetti promozionali e di valorizzazione del pane e dei prodotti da forno (2025-2026)"

in questo
Forno

**Sapore
di pane:**
fresco,
sano,
artigiano.

16 ottobre 2025
Giornata mondiale del pane

È denominato "fresco" il 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.
Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 1 ottobre 2018, n. 131

Associazione Regionale Panificatori
CONFCOMMERCI
CNA
Artigiani Imprenditori d'Italia
Agroalimentare Emilia-Romagna
Confartigianato
EMILIA ROMAGNA

Nel web



nel web

Gli strumenti digitali richiedono tempo, continuità online e un lavoro costante di contatti per essere realmente efficaci. Per una campagna specifica come **la Giornata Mondiale del Pane**, è quindi strategico utilizzare piattaforme già attive e consolidate — i portali delle **associazioni regionali e cittadine e i siti dei singoli esercenti** — oltre ai propri **canali social**. In questo modo si assicura una diffusione rapida e capillare.

Proponiamo una landing page che raccolga i contenuti della campagna e le informazioni del pieghevole.

È stato acquistato un dominio dedicato www.panedellemiliaromagna.it che si potrà condividere facilmente tramite link nei siti delle associazioni regionali, di quelle cittadine, nei siti dei singoli esercenti e nella comunicazione sui canali social.








**Sapore
di pane:**
fresco,
sano,
artigiano.

16 ottobre 2025

Giornata mondiale del pane

PERCHÈ SANO

Il pane appena sfornato è un soffio fragrante di autenticità: farina, acqua e lievito lavorati senza soste né scorciatoie, solo il tempo che serve perché l'impasto maturi. Zero additivi, nessun passaggio in gelo: la crosta resta croccante, la mollica, soffice, conserva meglio fibre, minerali e vitamine del gruppo B. Così l'energia si spigona in modo graduale, senza picchi glicemici. Gustalo quando ancora emana il suo aroma: conquisterai i sensi e racconterai eccellenza genuina.

PERCHÈ ARTIGIANO

Prefere il pane artigianale significa portare in tavola una storia che affonda le radici nei forni di comunità dei borghi antichi e vive oggi nel laboratorio del panettiere di quartiere. Farine selezionate, lieviti vivi e mani esperte regalano profumi irripetibili e croste che cantano. Ogni forma fragrante celebra i pani tradizionali delle mille tavole d'Italia e testimonia un processo rigoroso: filiera corta, impasti maturati senza surgelazione né additivi, cottura che sigilla sapore e nutrienti. È un gesto gastronomico e culturale: esalta l'arte del forno, garantisce freschezza controllata e arricchisce anche le giornate più dinamiche di sapori autentici.

LUNGA VITA AL PANE

Sulle tavole di casa, il pane raffermo non è mai uno scarto. È un ingrediente che si rinnova, evitando lo spreco e dando vita a piatti che raccontano il territorio e la creatività di chi cucina. Nella tradizione emiliano-romagnola, da secoli si trasforma in pietanze che parlano di ingegno, di memoria e di gusto. Perché ogni fetta, anche se non più fragrante, può diventare una nova storia.

DALLA TRADIZIONE:

Brodino di pane, Budino di pane, Canederli variati romagnoli, Frittelle di pane, Gnocchi di pane, Gratin di pane, Lasagne di pane raffermo, Mancuara di pane, Pancotto emiliano, Pannada, Panada, Pane e latte, Pane fritto, Pane in brodo, Pane in terra, Panzanella emiliano, Panè, Pissottelli, Pizzi di pane, Polpette di lessa, Polpette di pane, Sfarmato di pane, Torta di pane dolce, Torta di pane salata, Zuppo di pane.

IL PANE FRESCO

La definizione di pane fresco in Italia è stabilita dal Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 1 ottobre 2018, n. 131:

È denominato «fresco» il 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.

È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.

© Copyright 2025 | Tutti i diritti sono riservati | CREDITS

comunicazione social

La nostra proposta social è un racconto per immagini: un mosaico di volti, gesti e pani che restituisce la ricchezza e la vitalità del mondo del pane e di chi lo fa e di chi lo gusta ogni giorno.

Di seguito i post aggiornati alla grafica scelta e alle indicazioni fornite durante il precedente incontro

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

Sono **mani**
che impastano
storie

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

È **poesia**
cotta
al **forno**

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

È l'arte
di fare
il pane

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

La farina,
l'acqua,
la passione

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

**Pane
amore e...**

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna



Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

**È amore
a primo
morso**

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna



Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

La vita
è pane

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

La vita
è pane

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

Un **pane**
è mille
storie

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

Il **pane**
è **fresco**,
il gusto
è **vero**

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore di pane: fresco, sano, artigiano.

Il pane
fa **tendenza**

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

Sapore
di pane:
fresco,
sano,
artigiano.

16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DEL PANE

Regione Emilia-Romagna



Associazione
Regionale Panificatori



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

Confartigianato
Imprese
Emilia-Romagna

CONFESERCENTI
FERRARA

testo del post

A) Lineare

 16 ottobre 2025 – Giornata Mondiale del Pane

Al forno di quartiere il profumo ti accoglie: crosta croccante, mollica soffice. Farina, acqua e lievito, senza scorciatoie: solo il tempo che serve perché l'impasto maturi.

Scegli la tua forma preferita: la bontà è appena sfornata!
(panedellemiliaromagna.it)

#GiornataMondialeDelPane #SaporeDiPane #PaneFresco

#FornoDiQuartiere #PaneSuper #PaneArtigianale #WorldBreadDay

testo del post

B) Ritmica

 16 ottobre 2025 – Giornata Mondiale del Pane

È festa al forno di quartiere: profumo che abbraccia, crosta che scrocchia, mollica che coccola.

Solo farina, acqua e lievito — e il tempo giusto per la maturazione.

Passa in forno: la bontà è appena sfornata!

(panedellemiliaromagna.it)

#GiornataMondialeDelPane #SaporeDiPane #PaneFresco

#FornoDiQuartiere #PaneSuper #PaneArtigianale #WorldBreadDay

testo del post

C) Ritornello

🥖 16 ottobre 2025 – Giornata Mondiale del Pane

Oggi si va al forno: profumo in strada, crosta che canta, gusto che resta.
Scegli il forno di quartiere e porta a casa il pane fresco di giornata.

(panedellemiliaromagna.it)

#GiornataMondialeDelPane #SaporeDiPane #PaneFresco

#FornoDiQuartiere #PaneSuper #PaneArtigianale #WorldBreadDay

testo del post

D) Rituale del mattino

Buongiorno, quartiere.

Un salto in forno, pane ancora tiepido e la giornata cambia sapore.

🥖 **16 ottobre 2025 – Giornata Mondiale del Pane.** Festeggiamola dove il pane nasce.

(panedellemiliaromagna.it)

#GiornataMondialeDelPane #SaporeDiPane #PaneFresco

#FornoDiQuartiere #PaneSuper #PaneArtigianale #WorldBreadDay

testo del post

E) Invito alla passeggiata

Fai due passi e segui il profumo: ti porta **al forno di quartiere**.

Pane fresco, sorriso al banco, bontà che unisce.

 **16 ottobre:** celebriamo qui la Giornata Mondiale del Pane.

(panedellemiliaromagna.it)

#GiornataMondialeDelPane #SaporeDiPane #PaneFresco

#FornoDiQuartiere #PaneSuper #PaneArtigianale #WorldBreadDay

Altre *azioni*

Azioni sul territorio

- Forni aperti e visite guidate per le classi
- Incontri di educazione al consumo consapevole
- Dialogo con i panificatori e laboratori dimostrativi

Contenuti

- Tradizioni panificatorie locali
- Ingredienti: farina, acqua, lievito, sale
- Tempi di maturazione dell'impasto
- Qualità sensoriale e criteri per riconoscere un pane ben fatto
- Tradizione locale

«Mani, tempo e attenzione fanno la
differenza.»

GRAZIE

www.leimmagini.it