

Comune di Roma, Associazione Panificatori di Roma e Grande Impero hanno presentato il "Pane del Giubileo"

Roma, 20 febbraio 2025 - Presentato a Roma il "Pane del Giubileo", nato dalla collaborazione tra Città Metropolitana, Comune di Roma, Associazione Panificatori di Roma, che da 80 anni rappresenta le eccellenze dell'artigianato della panificazione romana di prossimità, e Grande Impero, azienda leader nel settore della panificazione artigianale.

Il Giubileo 2025 sarà un momento di rinascita e speranza per un'umanità che guarda al futuro con ottimismo. Un'occasione per riscoprire valori universali come la pace, la solidarietà e la fratellanza, che trovano espressione anche nelle tradizioni italiane legate all'ospitalità e alla condivisione del cibo. Il pane, elemento centrale della cultura enogastronomica italiana, assume durante il Giubileo un valore ancora più simbolico, rappresentando il nutrimento non solo del corpo, ma anche dello spirito.

Il Pane del Giubileo – che sarà distribuito sul territorio della Città Metropolitana e del Comune di Roma, a partire dal 1 marzo – nasce proprio per essere un simbolo tangibile di condivisione, semplicità e qualità, un ambasciatore del patrimonio culturale e religioso italiano.

Il Pane del Giubileo non è solo un alimento, ma un ambasciatore di valori, tradizioni e fede, capace di raccontare attraverso il suo gusto autentico l'anima del Giubileo 2025 e l'eccellenza della panificazione italiana.

Alla conferenza di presentazione, tenutasi a Palazzo Valentini, hanno preso parte Francesco Nazzaro (Capo Gabinetto di Città metropolitana di Roma Capitale), Sabrina Alfonsi (Assessore all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti Comune di Roma), Luigi Melchionda (Presidente Associazione Panificatori di Roma), Antonella Rizzato (CEO Glamour Food Grande Impero), David Granieri (Presidente Agro Camera), Maria Fermanelli (Presidente CNA Roma).



DICHIARAZIONI:

"Per l'anno giubilare Città metropolitana è coinvolta, al fianco di Roma Capitale, su tanti fronti, non solo quello della sicurezza e dell'accoglienza, ma anche in numerosi progetti volti ad indirizzare il cammino dei pellegrini verso Roma come occasione per conoscere altre aree del territorio metropolitano, arricchendo di conoscenza e significato la loro esperienza. Non solo, nell'impegno che ci vede insieme a Roma Capitale e Camera di Commercio per il tavolo metropolitano del cibo, stiamo avviando una necessaria sinergia tra le istituzioni e il mondo produttivo agricolo, fortemente sostenuta dal Sindaco Gualtieri, volta sia ad estendere il consumo di cibo sano e a renderlo accessibile, sia a favorire la crescita e lo sviluppo delle filiere locali, guardando così alla salute e alla sostenibilità. Come i pellegrini saranno guidati alla scoperta delle bellezze storiche, artistiche e naturali che disseminano le vie attraverso cui si giunge a Roma, dietro al Pane del Giubileo troviamo non solo la possibilità di diffondere la cultura del cibo semplice, sano e legato alle nostre tradizioni enogastronomiche, ma abbiamo anche l'occasione di divulgare un messaggio simbolico, religioso e culturale, di solidarietà e fratellanza. Un pane che potrà essere anche gesto caritatevole verso gli altri, divenendo, attraverso lo scambio e la condivisione, un ponte di pace e solidarietà".

Francesco Nazzaro, Capo di Gabinetto di Città metropolitana di Roma Capitale

"Quella del pane è una storia millenaria, ricca di sapienza, di poesia, d'arte e di fede, che porta con sé l'incrocio di culture e popoli diversi. Con il cristianesimo diventa alimento sacro per eccellenza ma, nella sua valenza laica, il pane è il simbolo del diritto al cibo e questo costituisce il significato profondo che caratterizza questa iniziativa. Nell'anno del Giubileo abbiamo accolto la proposta dell'Associazione dei panificatori sostenendo questo progetto che sposa appieno le politiche del Cibo che, come amministrazione, stiamo costruendo. Il pane del Giubileo valorizza molteplici profili del settore alimentare: è un prodotto che promuove le materie del territorio laziale, testimonia anche il coinvolgimento di imprese attive nella città di Roma, a partire da Grande Impero, mette al centro qualità frutto del lavoro artigianale di chi quotidianamente lavora queste materie prime e infine promuove la sostenibilità ambientale della produzione, grazie alla riduzione dei costi di trasporto con l'obiettivo di ridurre le emissioni e aumentare la qualità dell'accoglienza".

Sabrina Alfonsi Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti Comune di Roma.

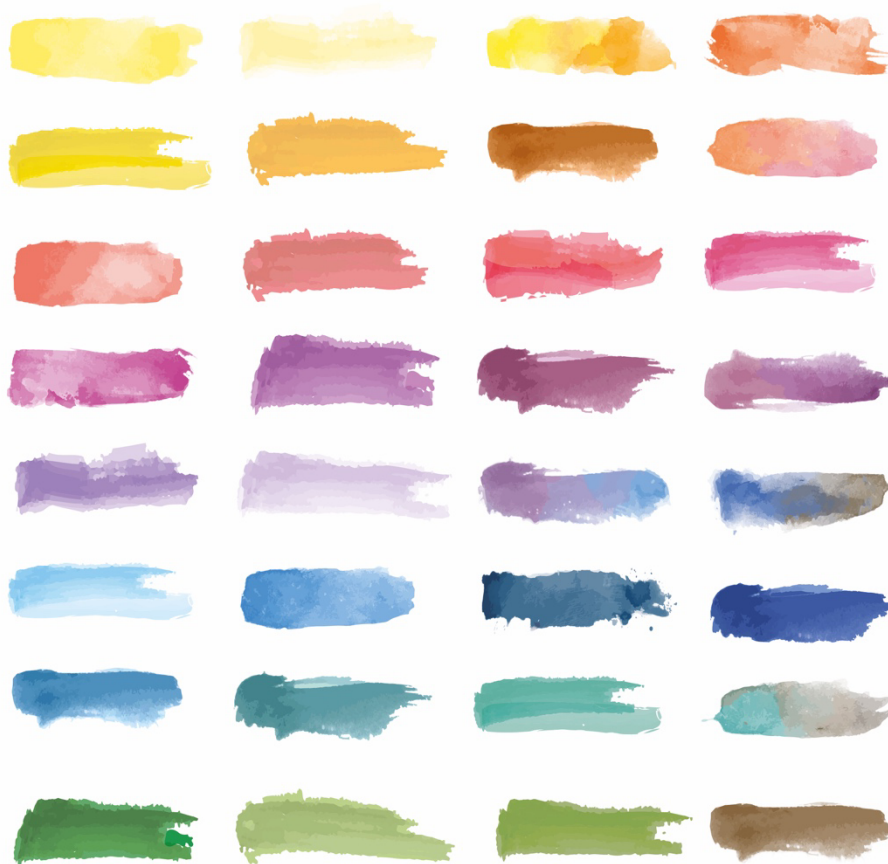
"Un tributo dei fornai di Roma alla città che si appresta a vivere il Giubileo. Un pane semplice, pratico, artigianale che accompagnerà i romani sulle loro tavole. Un piccolo gesto d'accoglienza per i tanti pellegrini che la capitale ospiterà".

Luigi Melchionda (Presidente Associazione Panificatori)

Siamo profondamente orgogliosi di prendere parte a questo progetto al fianco delle istituzioni, celebrando l'Anno Santo attraverso il Pane del Giubileo, un prodotto che esalta l'artigianalità e la cura dei dettagli. Realizzato con una ricetta autentica che valorizza ingredienti semplici ma di alta qualità, questo pane rappresenta un tributo alla nostra tradizione e al lavoro instancabile dei miei artigiani, che ogni giorno con passione e dedizione portano avanti l'arte della panificazione. Invito tutti a scoprire e condividere il significato di questo pane speciale, simbolo di impegno, qualità e storia."

Antonella Rizzato – CEO Glamour Food Spa – Grande Impero





Pane del Giubileo



Il "Pane del Giubileo" di Grande Impero®

Il Pane del Giubileo di Grande Impero® è un capolavoro di semplicità e tradizione, pensato per celebrare l'eccellenza dell'arte della panificazione italiana. La sua forma rotonda, con una crosta dorata e croccante esprime autenticità. La mollica, alveolata in modo irregolare, racconta visivamente l'artigianalità della lievitazione naturale con pasta madre.

Il "Pane del Giubileo" di Grande Impero sarà realizzato con panificazione ottenuta dalla lavorazione di farina di grano tenero di tipo 2, acqua, sale e dalla lievitazione esclusivamente ad opera di pasta madre non essiccata, senza utilizzo di additivi, conservanti o agenti lievitanti. Il sapore è intenso e caratteristico, grazie alla farina di grano tenero tipo 2, che dona un aroma rustico e leggermente tostato, perfetto per accompagnare sia piatti semplici che pietanze più elaborate. Dal punto di vista nutrizionale, il Pane del Giubileo di Grande Impero® si distingue per essere una fonte di fibre (5,1 g per 100 g), con un basso contenuto di grassi (1,4 g per 100 g, di cui solo 0,3 g saturi). Ogni 100 grammi apportano 264 Kcal, rendendolo un alimento nutriente ma equilibrato. È ricco di carboidrati (53 g) che forniscono energia, con una discreta quantità di proteine (7,3 g), essenziali per il mantenimento della massa muscolare.

Realizzato con ingredienti semplici e genuini, come farina di grano tenero tipo 2, pasta madre, acqua, sale di Sicilia e farina di frumento maltato, questo pane è privo di OGM e si presta a una dieta sana e naturale.

Conservazione: Per mantenere intatta la sua fragranza, è consigliabile conservarlo nel suo sacchetto di carta o avvolto in un panno di cotone o lino, lontano da fonti di calore e umidità, evitando l'uso di buste di plastica. Va consumato preferibilmente entro 24 ore dalla produzione.

Il Pane del Giubileo di Grande Impero® è una scelta consapevole e salutare, che unisce gusto e benessere, perfetto per chi cerca un pane dal sapore autentico, con elevate qualità nutrizionali e un'anima artigianale.



Il "Pane Del Giubileo" dei Fornai di Roma

Pane semplice , con incisa una croce , realizzato con farine da grani laziali per una profonda connessione al territorio con pochi ingredienti , farina , acqua , sale, malto tostato , lievito madre e tanta sapienza , senza miglioratori e additivi.

Alimento equilibrato , nelle giuste quantità adatto per qualsiasi dieta , con un buon apporto calorico e proteico , fonte di aminoacidi essenziali , vitamine e minerali.

Una lunga lievitazione , anche più di trenta ore , per renderlo leggero e digeribile .

Un aspetto unico e originale per riconoscerlo immediatamente.

Un patrimonio di sfumature diverse , dato dal tocco professionale di ogni Fornaio.

Soffice , adatto a tutte le occasioni di consumo , sapore neutro con un piccolo sentore di lievito madre , è adatto per qualsiasi pietanza , e farcito ci può accompagnare ovunque , potremmo dire che è un prodotto multifunzione .

Da conservare nella busta di carta e all'occorrenza da inserire in una busta di plastica per gustarlo più volte , ma saremo sempre felici di accoglierti nel nostro Panificio tutti i giorni , per farti vivere un'emozione gustativa unica.

