



Premium Sport Bread



## SPECIALE NOVITÀ 2021

— di Valeria Maffei  
— foto di Prodotti Spiga

# Un messaggio di ottimismo



NONOSTANTE IL PERIODO COMPLESSO, L'AZIENDA MILANESE PRODOTTI SPIGA NON SI FERMA E GUARDA CON OTTIMISMO AL FUTURO DECIDENDO DI INTRODURRE PRODOTTI NUOVI E DI RILANCIARE ALCUNI GRANDI CLASSICI MOLTO APPREZZATI DAL PUBBLICO.

La situazione creata dalla pandemia è difficile e non permette certo di fare previsioni, spiegano dal quartier generale di **Prodotti Spiga**. «I nostri clienti che facevano il pane per ristoranti e alberghi sono stati penalizzati dalle chiusure» spiega Roberto Lepetit. «Anche la sospensione delle scuole ha limitato le attività dei panifici, che sono da sempre un punto di riferimento per gli studenti all'uscita dalle lezioni. Nonostante ciò, vogliamo dare un messaggio ottimista, come è nella

natura di Spiga, introducendo nuovi prodotti e rilanciandone altri già presenti in catalogo».

### Il rilancio di alcuni grandi classici

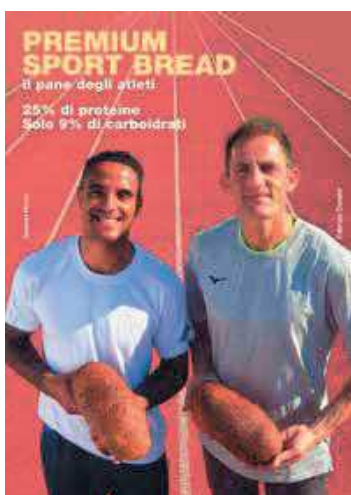
Prima di tutto, quindi, in programma c'è il rilancio di **Premium Sport Bread**: un pane a basso contenuto di carboidrati, dedicato a chi fa sport agonistico o amatoriale. Si tratta di un prodotto rivolto a una fetta di popolazione consistente che di solito non mangia il pane. Il progetto è nato con la collabora-

zione di due atleti che ne sono i testimonial, Fabrizio Donato e Andrew Howe. «Insieme a questi atleti che fanno uso di questo pane con grande entusiasmo e ottimi risultati, abbiamo capito l'importanza di reintrodurre un alimento sano e antico come il pane nella dieta degli sportivi. La campagna di Premium Sport Bread è stata ospitata anche sulle pagine del Panificatore e al Convegno Bakery 3.0 del 2019». Oggetto di rilancio anche un altro prodotto a basso contenuto di

carboidrati, i cracker fatti con il sistema brevettato **Spray&Bake**, un cavallo di battaglia dell'azienda. Il metodo è molto semplice ed il risultato super gustoso. E per finire, **Twist ai semi**, un semilavorato che permette di ottenere con facilità un pane molto appetitoso, a lunga lievitazione.

### Le novità per il 2021

Per i prossimi mesi, poi, c'è in cantiere il progetto di introdurre un semilavorato completamente nuovo, chiamato **Spelt 1888**. Il metodo, abbastanza semplice, non richiede fermentazione ma solo alcuni riposi dell'impasto. Si ottiene così un pane compatto e dal gusto nordico, con farina e grani di farro, destinato a clienti che cercano un pane senza lievito e senza frumento, ottimo per tartine e con i formaggi. «Continuiamo dunque sulla nostra strada, creando prodotti particolari, che nascono nel laboratorio di ricerca e sviluppo in Germania. I nostri prodotti non sono semplicemente la somma di una serie di ingredienti, ma sono il frutto di un'idea sia commerciale che tecnica, sostenuti dalla ricerca di marketing e dal controllo costante della qualità. Quando studiamo un prodotto pensiamo anche a veicolare un messaggio rivolto a segmenti di mercato sensibili; pensiamo a soddisfare desideri e stili di vita, come nel caso del mondo sportivo».



Andrew Howe e Fabrizio Donato, testimonial di Pane Sport Bread



### La pandemia conferma l'importanza del panificio artigianale

«Noi crediamo che la pandemia abbia evidenziato l'importanza del panificio artigianale. Infatti, se è vero che il settore ha subito grandi danni, è vero anche che ha potuto continuare la sua attività, rivelando il suo ruolo sociale. Il panificio è rimasto aperto ogni giorno in panorami deserti, sempre vivo in mezzo alle difficoltà, un luogo caldo, essenziale e rassicurante. Il fatto che in Italia ci siano tanti panifici artigianali è una ricchezza che va difesa e valorizzata: lo abbiamo sempre saputo, ma ora è più chiaro che mai. Da parte no-

*Il laboratorio di ricerca e sviluppo in Germania*



# PANE Spelt 1888

un mix completo per produrre pane al farro senza frumento e senza lievito

### Ingredienti

|            |        |
|------------|--------|
| Spelt 1888 | kg 10  |
| acqua      | kg 6,8 |

### Procedimento

La temperatura della pasta deve essere di 27-29°C. Impastare (con un'impastatrice a spirale o equivalente) per 5 minuti in 1° velocità, poi far riposare la pasta per 45-60 minuti. Dopo il riposo, porre i pastelli negli stampi e cuocere per circa 40 minuti per stampi da 400g a temperatura decrescente 230/200°C.

stra, abbiamo risentito del fatto di non poter visitare i clienti, una pratica importante nel nostro settore. Per sopperire a questa mancanza, abbiamo messo a punto un sistema per partecipare a **incontri online** e per fare dimostrazioni di panificazione in diretta streaming con i nostri sviluppatori e tecnici.

Il supporto che di solito offriamo in presenza ai nostri clienti e distributori si sposterà, quindi, per ora, sul web, ma non come un ripiego, piuttosto come un esperimento positivo. E in autunno, se sarà confermata la **Fiera Iba di Monaco**, ci saremo anche noi insieme ai nostri partner tedeschi». •



### Prodotti Spiga srl

Via Montebello 27  
20121 - Milano - Italia  
Tel +39.02.62.08.61.64  
Fax +39.02.95.44.11.84  
**info@prodottispiga.it**  
**www.prodottispiga.it**