

Despar Centro Sud: progetto panificazione si espande grazie ad Altograno

LINK: <https://www.efanews.eu/item/51944-despar-centro-sud-progetto-panificazione-si-espande-grazie-ad-altograno.html>



Despar Centro Sud: progetto panificazione si espande grazie ad Altograno. Nuovi piani di sviluppo, con l'inclusione della partnership strategica con Molino Casillo **Maioresi**, con l'insegna **Despar** nel Centro Sud, consolida la crescita del progetto panificazione con risultati economici positivi e annuncia ambiziosi piani di sviluppo, inclusa la partnership strategica con Molino Casillo per l'utilizzo di Altograno. Quattro anni fa nasceva come una scommessa, oggi è una realtà consolidata e di successo. Il progetto di panificazione interna di **Despar** Centro Sud ha raggiunto risultati pienamente soddisfacenti dopo anni di investimenti e sviluppo: un traguardo che apre la strada a una nuova fase di crescita strategica. Attualmente sono operativi i due laboratori di produzione presso gli Interspar di Modugno (BA) e Pescara, ognuno con una superficie di 300 mq e hanno

dimostrato la validità del modello produttivo basato sulla qualità e l'eccellenza artigianale. Il 2025 segnerà una svolta importante per il laboratorio di Modugno, che a luglio vedrà un completo remodeling delle attrezzature. L'obiettivo è duplice: efficientare l'operatività dei panificatori e introdurre migliorie qualitative nella cottura. Il progetto più ambizioso è previsto per il 2026: il laboratorio di Modugno sarà oggetto di una espansione da 300 a 2.000 mq, un incremento che permetterà di servire interamente Puglia e Basilicata con una capacità produttiva moltiplicata, consentendo di diventare tra i principali produttori di panificazione della grande distribuzione del Sud Italia. Lo sviluppo non si ferma, infatti **Despar** Centro Sud sta lavorando all'apertura di un nuovo stabilimento in Calabria, ampliando così la copertura geografica della produzione interna e avvicinando ulteriormente il servizio alla

comunità. Innovazione, alimentazione consapevole e sostenibilità sono i pilastri di una nuova sinergia tra due realtà nate nel Sud e accomunate dalle stesse origini. Il 2025 segna anche l'inizio di una partnership strategica con Casillo, azienda leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione di sfarinati, per l'utilizzo di Altograno nei laboratori di panetteria interna, servendo oltre 20 punti vendita. **Maioresi** è il primo retailer del Centro-Sud Italia ad adottare Altograno per la produzione del proprio pane, confermando il proprio impegno verso soluzioni d'eccellenza e una filiera agricola trasparente e responsabile. Si tratta di uno sfarinato innovativo che delinea una nuova categoria merceologica nel mondo degli sfarinati da frumento: fino al 50% di proteine in più e al 40% di fibra in più rispetto all'integrale e con un minor contenuto di glutine e carboidrati. Altograno è ottenuto per

mezzo della Lavorazione Circolare, un processo brevettato che permette, durante la lavorazione, di recuperare le parti più preziose del chicco, come germe e aleurone, combinando secoli di tradizione italiana con la m o d e r n a artigianalità. Altograno presenta caratteristiche nutrizionali specifiche ed è significativamente più nutriente rispetto alle farine tradizionali, rappresentando un'evoluzione importante verso un'alimentazione più consapevole e completa: è fonte di maggior contenuto di proteine vegetali, con un profilo amminoacidico più equilibrato dunque meno glutine, è ricco di fibre, di cui molte solubili, ed è fonte di zinco, magnesio, fosforo e potassio. Il bilanciamento di questi nutrienti è in linea con i principi di dieta mediterranea, per tutti i consumatori attenti a condurre una dieta sana ed equilibrata. Altograno è consigliato dall'Associazione Italiana Nutrizionisti AI. Nut. La strategia di Despar Centro Sud punta a differenziarsi nel mercato attraverso tre leve principali: - Determinazione della qualità: ogni prodotto deve rappresentare un'eccellenza che il consumatore riconosce immediatamente; - Ampiezza dell'assortimento: offrire una varietà di

prodotti che soddisfino tutte le esigenze e i gusti; - Graduale ritorno al pane servito al banco: un servizio più personalizzato che riporta la relazione umana al centro dell'esperienza d'acquisto. L'introduzione delle sfornate progressive permetterà di garantire pane sempre caldo ai clienti, un servizio che trasforma l'esperienza d'acquisto in un momento di vera soddisfazione sensoriale. "Il settore della panetteria rappresenta per noi un investimento strategico che va oltre la semplice diversificazione dell'offerta", dichiara Stefano Florian Team Leader Produzioni di Maiora SpA SB. "Abbiamo scelto di puntare sulla qualità artigiana e sull'innovazione delle materie prime perché crediamo che i nostri clienti meritino prodotti eccellenti. La partnership con Molino Casillo è nata proprio da questa filosofia comune: unire l'innovazione al rispetto della tradizione, p r o m u o v e r e un'alimentazione più consapevole e operare sempre nell'ottica della sostenibilità. Insieme stiamo costruendo il futuro della panetteria nella grande distribuzione, con un approccio che mette al centro la qualità e la responsabilità verso il consumatore e l'ambiente".

"Siamo orgogliosi di questa partnership con Maiora, che rappresenta un momento fondamentale per l'innovazione nutrizionale nel Mezzogiorno", afferma Graziano Stasi, responsabile Altograno di Casillo SpA SB. "Con Altograno, Maiora porta nei suoi laboratori di panetteria e sugli scaffali una vera rivoluzione: fino al 50% di proteine in più e al 40% di fibre in più rispetto all'integrale, con meno glutine e carboidrati, il tutto ottenuto esclusivamente da grano attraverso la nostra Lavorazione Circolare brevettata. Questa collaborazione dimostra che è possibile offrire ai consumatori, sempre più attenti ad uno stile di vita sano equilibrato, un prodotto per tutti i giorni, gustoso e performante, che unisce tradizione e innovazione scientifica". ImI - 51944 Corato, BA, Italia, 08/07/2025 08:48 EFA News - European Food Agency