

Despar Centro Sud punta sul pane di Altograno

LINK: <https://www.foodweb.it/2025/07/despar-centro-sud-punta-sul-pane-di-altograno/>



Despar Centro Sud punta sul pane di Altograno Bakery timer 3 min. 8 Luglio 2025 Il gruppo **Maiora** espande la panificazione interna tramite una partnership con Molino Casillo, innovando filiera e offerta Con l'insegna **Despar** Centro Sud, **Maiora** consolida il progetto di panificazione interna puntando ad un'espansione che include la partnership con Molino Casillo per l'utilizzo di Altograno. Attualmente sono operativi due laboratori di produzione, situati presso gli Interspar di Modugno (Ba) e Pescara, ognuno con una superficie di 300 mq. ora il laboratorio di Modugno sarà oggetto di un riallestimento delle attrezzature, con l'obiettivo di efficientare l'operatività dei panificatori e di introdurre migliorie qualitative nella cottura. Per il 2026, è prevista un'espansione del laboratorio di Modugno da 300 a 2.000 mq. Questo incremento di superficie permetterà di servire

integralmente Puglia e Basilicata, aumentando la capacità produttiva per diventare un produttore di panificazione nella grande distribuzione del Sud Italia. **Despar** Centro Sud sta inoltre procedendo con l'apertura di un nuovo stabilimento in Calabria, ampliando la copertura geografica della produzione. PARTNERSHIP CON MOLINO CASILLO E ALTOGRANO Il 2025 segna l'inizio di una partnership strategica con Casillo, azienda nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione di sfarinati. L'accordo prevede l'utilizzo di Altograno nei laboratori di panetteria interna di **Despar** Centro Sud, per servire oltre 20 punti vendita. **Maiora** è il primo rivenditore del Centro-Sud Italia ad adottare Altograno per la produzione del proprio pane. Questo riflette un impegno verso soluzioni e una filiera agricola trasparente e responsabile. Altograno è uno sfarinato che presenta fino al 50% in

più di proteine e il 40% in più di fibra rispetto all'integrale, con un contenuto di glutine e carboidrati ridotto. È ottenuto mediante la lavorazione circolare, un processo brevettato che permette il recupero delle parti del chicco, come germe e aleurone. STRATEGIA COMMERCIALE E OBIETTIVI DI **DESPAR** CENTRO SUD La strategia di **Despar** Centro Sud si focalizza sulla differenziazione nel mercato attraverso tre leve: la determinazione della qualità, l'ampiezza dell'assortimento e il ritorno graduale al pane servito al banco. L'introduzione delle sfornate progressive permetterà di garantire pane caldo ai clienti. Stefano Florian, Team Leader produzioni di **Maiora** Spa SB, sottolinea: 'Il settore della panetteria rappresenta un investimento strategico: per questo vogliamo estendere la diversificazione dell'offerta puntando su qualità artigianale e

innovazione delle materie prime. La partnership con Molino Casillo unisce innovazione al rispetto della tradizione, promuovendo un'alimentazione consapevole e operando in ottica di sostenibilità. **Maiora** sta costruendo il futuro della panetteria nella grande distribuzione, con un approccio che pone al centro la qualità e la responsabilità verso il consumatore e l'ambiente'. Graziano Stasi, Responsabile Altograno di Casillo Spa SB, ha dichiarato che la partnership con **Maiora** 'rappresenta un momento per l'innovazione nutrizionale nel Mezzogiorno. Con Altograno, **Maiora** introduce nei suoi laboratori di panetteria un prodotto con fino al 50% di proteine in più e il 40% di fibre in più rispetto all'integrale, con meno glutine e carboidrati, ottenuto tramite la Lavorazione Circolare brevettata. Questa collaborazione dimostra la possibilità di offrire ai consumatori un prodotto quotidiano che combina tradizione e innovazione scientifica'. © Riproduzione riservata