

## Maiora (Despar Centro-Sud): nuova fase per la panificazione interna con Altograno

LINK: <https://www.gdoweeek.it/maiora-despar-centro-sud-nuova-fase-per-la-panificazione-interna-con-altograno/>



**Maiora (Despar Centro-Sud):** nuova fase per la panificazione interna con Altograno Di Alessandra Bonaccorsi - 8 Luglio 2025 Facebook Twitter LinkedIn WhatsApp Pinterest Email Print La collaborazione con Molino Casillo avvia una nuova fase del progetto di panificazione interna di **Maiora** grazie all'utilizzo della farina Altograno. Quella che quattro anni fa era una scommessa, è oggi una realtà consolidata. Il progetto di panificazione interna di **Maiora (Despar Centro Sud)**, che ha ottenuto nell'ultimo quadriennio importanti traguardi economici. La partnership con Molino Casillo Questo iter culmina in una partnership strategica con Molino Casillo per l'utilizzo dell'innovativa farina Altograno, uno sfarinato rivoluzionario con caratteristiche nutrizionali distintive: fino al 50% di proteine in più e al 40% di fibra in più rispetto alla farina integrale, con un minor contenuto di glutine e

carboidrati. Questo innovativo prodotto è ottenuto tramite la Lavorazione Circolare, un processo brevettato che permette di recuperare le parti più preziose del chicco, come germe e aleurone, combinando secoli di tradizione italiana con la moderna artigianalità. L'accordo con Molino Casillo prevede l'utilizzo di Altograno nei laboratori di panetteria interna, servendo oltre 20 punti di vendita. "Il settore della panetteria rappresenta per noi un investimento strategico che va oltre la semplice diversificazione dell'offerta. La partnership con Molino Casillo è nata proprio da questa filosofia comune: unire l'innovazione al rispetto della tradizione, **promuovere** un'alimentazione più consapevole e operare sempre nell'ottica della sostenibilità" afferma Stefano Florian, team leader produzioni di **Maiora 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" aggiunge Graziano Stasi, responsabile Altograno di Casillo spa SB. Le attività Attualmente, i due laboratori di produzione, strategicamente posizionati presso gli Interspar di Modugno (Ba) e Pescara, entrambi di 300 mq, hanno dimostrato la validità del modello produttivo. Il 2025 segnerà un punto di svolta per il laboratorio di Modugno, che a luglio sarà oggetto di un completo remodeling delle attrezzature. L'obiettivo è duplice: ottimizzare l'efficienza dei panificatori e introdurre significativi miglioramenti qualitativi nel processo di cottura. I progetti per il 2026 Il prossimo anno il laboratorio

di Modugno sarà oggetto di un'imponente espansione, passando da 300 a ben 2.000 mq. Questo incremento di capacità produttiva consentirà a **Despar Centro Sud** di servire interamente la Puglia e la Basilicata. Inoltre, il gruppo sta lavorando all'apertura di un nuovo stabilimento in Calabria, estendendo ulteriormente la copertura geografica della produzione interna. Gli obiettivi Questa operazione mira a raggiungere alcuni importanti obiettivi: offrire una vasta gamma di prodotti per soddisfare ogni esigenza e gusto; un graduale ritorno al pane servito al banco per fornire un servizio più personalizzato. Infine, l'introduzione delle sfornate progressive garantirà ai clienti pane sempre caldo, migliorando l'esperienza d'acquisto. TAG Altograno **Despar Centro Sud Maiora** Molino Casillo Pane panificazione retail Facebook Twitter LinkedIn WhatsApp Pinterest Email Print Alessandra Bonaccorsi Vivo e lavoro in Sicilia, terra di spazzanti contrasti e di straordinarie virtù. La cronaca mi ha battezzato, il retail mi ha conquistato. Seguo l'evoluzione e lo sviluppo delle insegne food e non food sul territorio. Amo libri, teatro e cinema in egual misura. E scrivo

per lavoro e per passione.