

Panificazione interna, un successo

Despar Centro Sud: ora una nuova fase di espansione in partnership con Casillo per Altograno

Maiora consolida la crescita del progetto panificazione con risultati economici positivi e annuncia ambiziosi piani di sviluppo

● Una partnership strategica, un progetto di panificazione interna che apre la strada a una nuova fase di crescita. “**Maiora**” - con l’insegna **Despar** nel Centro Sud - ha annunciato ambiziosi piani di sviluppo, dopo diversi anni di investimenti, a partire dalla partnership strategica con Molino Casillo per l'utilizzo di Altograno. Con due laboratori di produzione all'attivo negli Interspar di Modugno, in provincia di Bari, e di Pescara, il modello di riferimento è quello della qualità e dell'eccellenza artigianale. Già l'anno in corso sta segnando una svolta importante per il laboratorio di Modugno che, proprio quest'estate, sta registrando un rimodernamento delle attrezzature. L'obiettivo è duplice: migliorare l'operatività dei panificatori e introdurre migliorie qualitative nella cottura. Il progetto ancora più ambizioso, però, è previsto per il 2026, quando lo stesso laboratorio pugliese passerà da 300 a 2mila metri quadrati, con un incremento strutturale che moltiplicherà la capacità produttiva, fornendo un servizio completo a Puglia e Basilicata. All'orizzonte, inoltre, c'è l'apertura di un punto **Despar Centro Sud** in Calabria, con una copertura geografica che sarà ancora più vasta. Innovazione, alimentazione consa-

pevole e sostenibilità, dunque, sono i pilastri di una nuova sinergia tra le due realtà nate nel Sud e accomunate dalle stesse radici. La partnership con Casillo, azienda leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione di sfarinati, con l'utilizzo di Altograno nei laboratori di panetteria interna, offrirà la possibilità di servire oltre venti punti vendita. “**Maiora**” è il primo retailer del Centro-Sud Italia ad adottare Altograno per la produzione del proprio pane, optando per una soluzione d'eccellenza e una filiera trasparente e responsabile. Altograno è uno sfarinato innovativo che delinea una nuova categoria merceologica nel mondo degli sfarinati da frumento: fino al 50 per cento di proteine in più e oltre il 40 per cento di fibra rispetto all'integrale, con un minor contenuto di glutine e di 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 moderna artigianalità. Con caratteristiche nutrizionali specifiche, Al-

tograno è più nutriente delle farine tradizionali, un'evoluzione importante verso

un'alimentazione consapevole e completa, caratterizzato da un maggior contenuto di proteine vegetali, un profilo amminoacidico più equilibrato e meno glutine. L'obiettivo commerciale comune è sicuramente di differenziarsi sul mercato, attraverso la qualità, l'ampiezza dell'assortimento e il graduale ritorno al pane servito al banco. “Il settore della panetteria rappresenta per noi un investimento strategico che va oltre la semplice diversificazione dell'offerta. Abbiamo scelto di puntare sulla qualità artigianale e sull'innovazione delle materie prime perché crediamo che i nostri clienti meritino prodotti eccellenti. La partnership con Molino Casillo e nata proprio da questa filosofia comune”, ha detto Stefano Florian Team Leader Produzioni di “**Maiora SpA SB**”. “Siamo orgogliosi di questa partnership con **Maiora**, che rappresenta un momento fondamentale per l'innovazione nutrizionale nel Mezzogiorno. Questa collaborazione dimostra che è possibile offrire ai consumatori, sempre più attenti ad uno stile di vita sano ed equilibrato, un prodotto per tutti i giorni, gustoso e performante, che unisce tradizione e innovazione scientifica”, ha aggiunto Graziano Stasi, Responsabile Altograno di Casillo SpA SB.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

