



Quick links: [LE INTERVISTE DI CIBUS 2021](#) [FOOD SOCIAL IMPACT](#) [Mystery Shopper](#)



Despar Centro Sud apre i laboratori di panetteria e la piattaforma ...

Despar Centro Sud apre i laboratori di panetteria e la piattaforma di pescheria

RETAIL 2 min.

7 Settembre 2021

Maiora, concessionaria del marchio nel Centro Sud, avvia tre strutture, due laboratori e una piattaforma, destinati a servire l'intera rete diretta con prodotti freschi





Pane fresco appena sfornato e preparato dalle sienti mani dei maestri panificatori. È una delle novità che da quest'estate sono diventate parte integrante della rinnovata **shopping experience** concepita e proposta da Despar Centro Sud, che punta a fornire tutta la rete diretta, che comprende complessivamente 89 negozi in Puglia, Basilicata, Campania, **Calabria** e Abruzzo e che vede impiegati oltre duemila collaboratori.



Sono infatti stati inaugurati **due laboratori di produzione di panetteria**, presso gli **Interspar a Modugno e a Pescara** (zona aeroporto). All'interno dei laboratori, che occupano una superficie di circa 300 metri quadri ciascuno, vengono preparate ogni giorno diverse specialità di pane e di gastronomia, rispettando le ricette e i sapori tradizionali.

FOOD

NON C'È FOOD SENZA FOOD

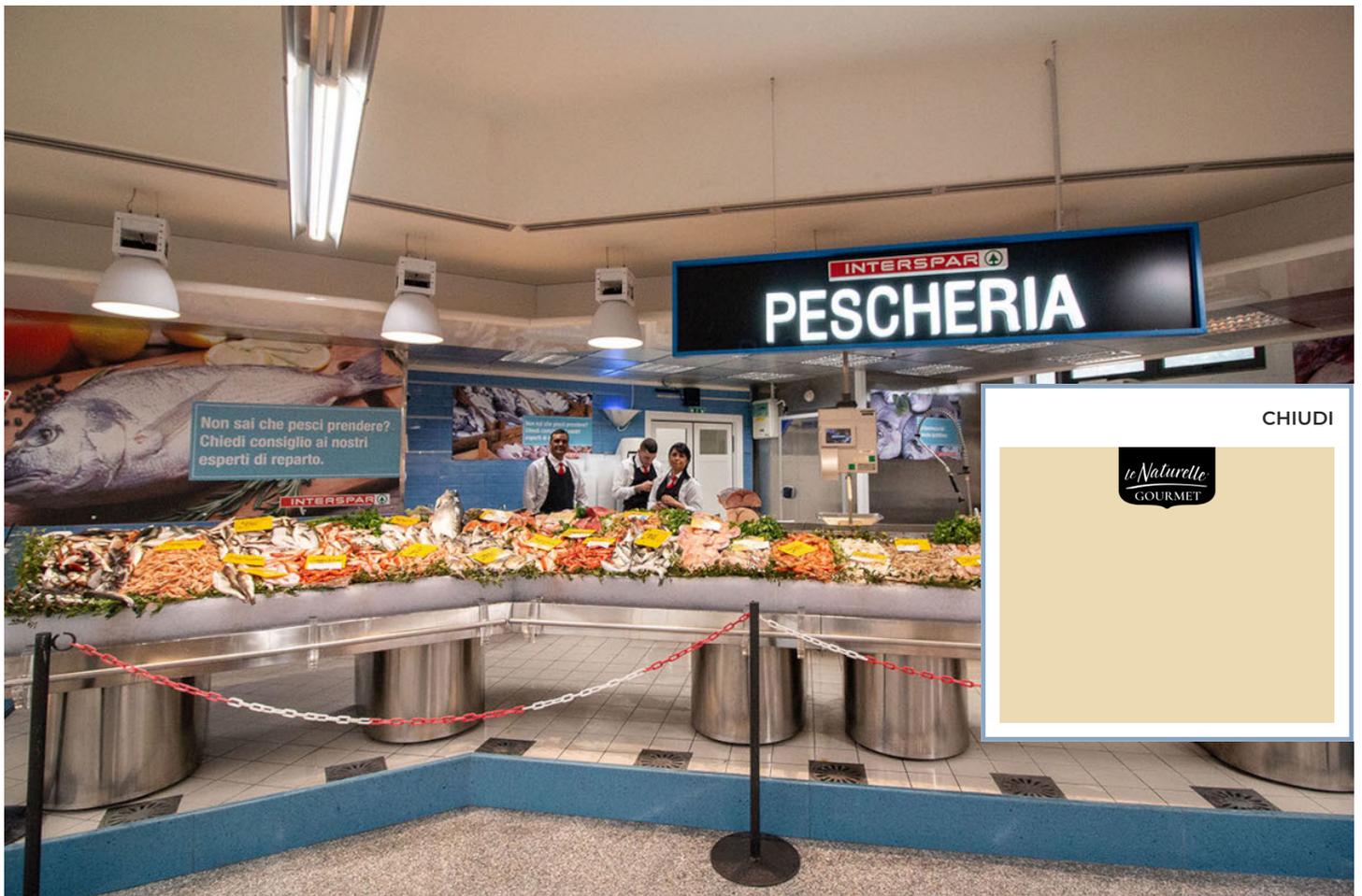
Frutto di una ricerca e di un'attenta selezione di ingredienti e materie prime, per il processo di panificazione viene utilizzata la **biga**, un preimpasto che richiede una lunga lievitazione (fino a 48 ore). Questa antica tecnica conferisce al pane una qualità superiore, che ne esalta fragranza, morbidezza e alta digeribilità. Il **personale** dei laboratori, che attualmente conta 20 collaboratori tra panificatori e imbustatori, ha seguito percorsi formativi specialistici in modalità **"training on the job"**.



Il progetto di panificazione fa parte di **"Storie di gusto"**, una linea di prodotti a marchio Despar, ideata e proposta in esclusiva da Maiora per i suoi punti vendita sul territorio. Nel caso di Despar esso abbraccia ben **sei diverse regioni**, e l'offerta di ciascun negozio viene declinata in base alle specialità locali.

LA PIATTAFORMA DI PESCHERIA

Novità anche sul fronte **ittico**: dallo scorso luglio è attiva la nuova piattaforma a **Corato**, che rifornisce giornalmente **33 pescherie** passate in gestione diretta, presenti nei punti vendita a insegna Despar, Eurospar, Interspar e Altasfera.



La piattaforma, che può contenere fino **4000 colli (20.000 kg)** circa **al giorno**, gestisce una grande varietà di merci, dal prodotto fresco, allevato estero e nazionale, ai filetti e ai mitili. Particolare attenzione per il **pescato locale**, in linea con la filosofia aziendale che predilige i fornitori della zona.

DUE REPARTI DELLA TRADIZIONE

“Panetteria e pescheria rappresentano due reparti fondamentali nella nostra tradizione culinaria” – commenta **Pippo Cannillo, presidente e Ad di Maiora**. *“Per questo, migliorare la nostra offerta in tecnologia e logistica non è solo un servizio aggiunto ai nostri clienti, ma un omaggio alla nostra terra e alla sua ricchezza”*.

© Riproduzione Riservata

[DESPAR CENTRO SUD](#)

[MAIORA](#)

[PANETTERIA](#)

[PESCHERIA](#)

[PIPPO CANNILLO](#)



Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

[ABOUT](#)

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Pubblicità](#)

[Abbonamenti](#)



NON C'È FOOD SENZA FOOD

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati

