



IL CASE STUDY:

fare pane oggi, qualità degli ingredienti,
sostenibilità e territorio.

Raffaele Bassini

CEO Il Panificio di Camillo



Dal “**Primo Distretto Biosimbiotico della Romagna**” fino alla realizzazione di un pane innovativo sviluppato da **Il Panificio di Camillo**, a base di **lievito madre e grano coltivato con tecniche biosimbiotiche**.

Un pane surgelato, quindi distribuito su larga scala, che sarà oggetto di **due studi scientifici – uno in vitro e uno clinico** – per verificarne l’impatto sulla salute intestinale.

Un progetto che implementa concretamente l’approccio One Health.



Cos'è: BRCGS (Brand Reputation through Compliance)

- È uno standard globale per la sicurezza dei prodotti alimentari, sviluppato dalla British Retail Consortium (Consorzio della Grande Distribuzione Organizzata Britannica).



Cos'è l'IFS?

- È uno standard riconosciuto a livello internazionale che garantisce la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti e dei processi nei paesi Francofoni.

Perché due marchi?



- Con il marchio **Camillo** garantiamo panificati di qualità eccellente, frutto di materie prime selezionate e di un processo produttivo curato in ogni dettaglio.
- Con il marchio **Rustico Madre**, invece, esprimiamo il livello più alto della nostra arte della panificazione: prodotti esclusivi, realizzati con la nostra pasta madre e con le migliori farine italiane, o addirittura locali, per un'esperienza di gusto autentica e senza compromessi.

- **Il Panificio di Camillo** ha scelto un percorso di qualità e responsabilità, puntando su un approccio autentico e trasparente.
- **Non utilizziamo farine di tipo “00”.**
- **Non utilizziamo emulsionanti:** ad esempio, i nostri panini al latte o i mini bun — presenti nelle migliori catene del Centro-Nord Italia — per quanto a nostra conoscenza sono gli unici sul mercato a non contenerne.
- Gli emulsionanti sono sostanze che favoriscono l’omogeneità tra ingredienti come acqua e grassi, ma studi recenti indicano possibili correlazioni tra il consumo di alcuni di essi e un aumento del rischio di infiammazioni croniche o malattie cardiovascolari.
- La nostra filosofia è semplice: offrire prodotti genuini, che uniscono gusto, tradizione e attenzione alla salute.

- **Utilizziamo esclusivamente farine italiane.**

Nel nostro *Catalogo Camillo* troverete il bollino “100% farine Italiane” accanto a ciascun prodotto. Per i prodotti commercializzati o per i rari casi in cui non vengono utilizzate soltanto farine italiane, abbiamo creato una sezione dedicata chiamata *Fuori Catalogo*.

- L'unico “additivo” che utilizziamo nei Ns panificati è il nostro lievito madre, il cuore di ogni impasto. Per valorizzarlo al meglio, abbiamo formato una squadra di operai specializzati che abbiamo chiamato **Team Lievito Madre**.





- Abbiamo creato il gruppo “**Camillo in Fermento**”, con la preziosa collaborazione di Annalisa Pieri, che ci supporta nelle presentazioni e nei buffet. Questa sera potrete degustare il nostro pane realizzato con grano del **Consorzio Bio-simbiotico**, accompagnato dalle farciture a base di creme di **Kefir di Annalisa**.
- Ad oggi, Camillo in Fermento ha organizzato numerosi eventi e continuerà a farlo in futuro, sempre gratuitamente e con un impegno crescente.
- Abbiamo inoltre formato un team di **promoter** che presenteranno i pani a marchio **Rustico Madre®** in tutta Italia, con l’obiettivo di portare presto la nostra tradizione anche all’estero.
- Nel Ns percorso abbiamo il piacere di incontrare aziende che offrono i loro prodotti per garantire il successo dei Ns eventi, le cito per ringraziarle:
 - I Sabbioni Società agricola
 - Ristorante Fermento
 - Estados Caffè

La Nostra filosofia ci ha portato al progetto del pane prodotto con grano del consorzio del distretto Biosimbiotico della Romagna, che questa sera potrete degustare .

Il grano è macinato dal Molino Pransani , specializzato nella molitura di grani biologici a chicco intero.

Il pane si presenta all'interno del sacchetto che riporta i QR Code delle due realtà che aderiscono al progetto.



GRAZIE

