



Il pane: da bene di prima necessità a experience food

Maria Angela Polesana

Sociologa dei consumi e dei media

Università IULM di Milano



Dalla galassia Gutenberg alla galassia Internet

- Società della conoscenza
- Autocomunicazione di massa
- Trasparenza
- Culturalizzazione delle merci
- Autenticità
- Sostenibilità
- Etica
- Estetica



Comportamenti alimentari odierni

- Snackizzazione
- Medicalizzazione
- Ritualizzazione
- Eticizzazione



Il cibo è piacere e esperienza

Il cibo si allontana, nel mondo sviluppato, dal vincolo del nutrimento per farsi gioco/piacere. Da bisogno fisiologico a espressione di sé

Entra nella scena pubblica e nei luoghi di consumo si intreccia con l'intrattenimento ed è esso stesso intrattenimento (sagre paesane, eventi turistici, musei, negozi, si veste di cultura e arte)

**Il consumatore non si domanda:
cosa posso acquistare che ancora
non possiedo?
ma “cosa posso provare ancora
che non ho sperimentato?”**





Il cibo è spettacolo



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel



Il cibo è salute



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel

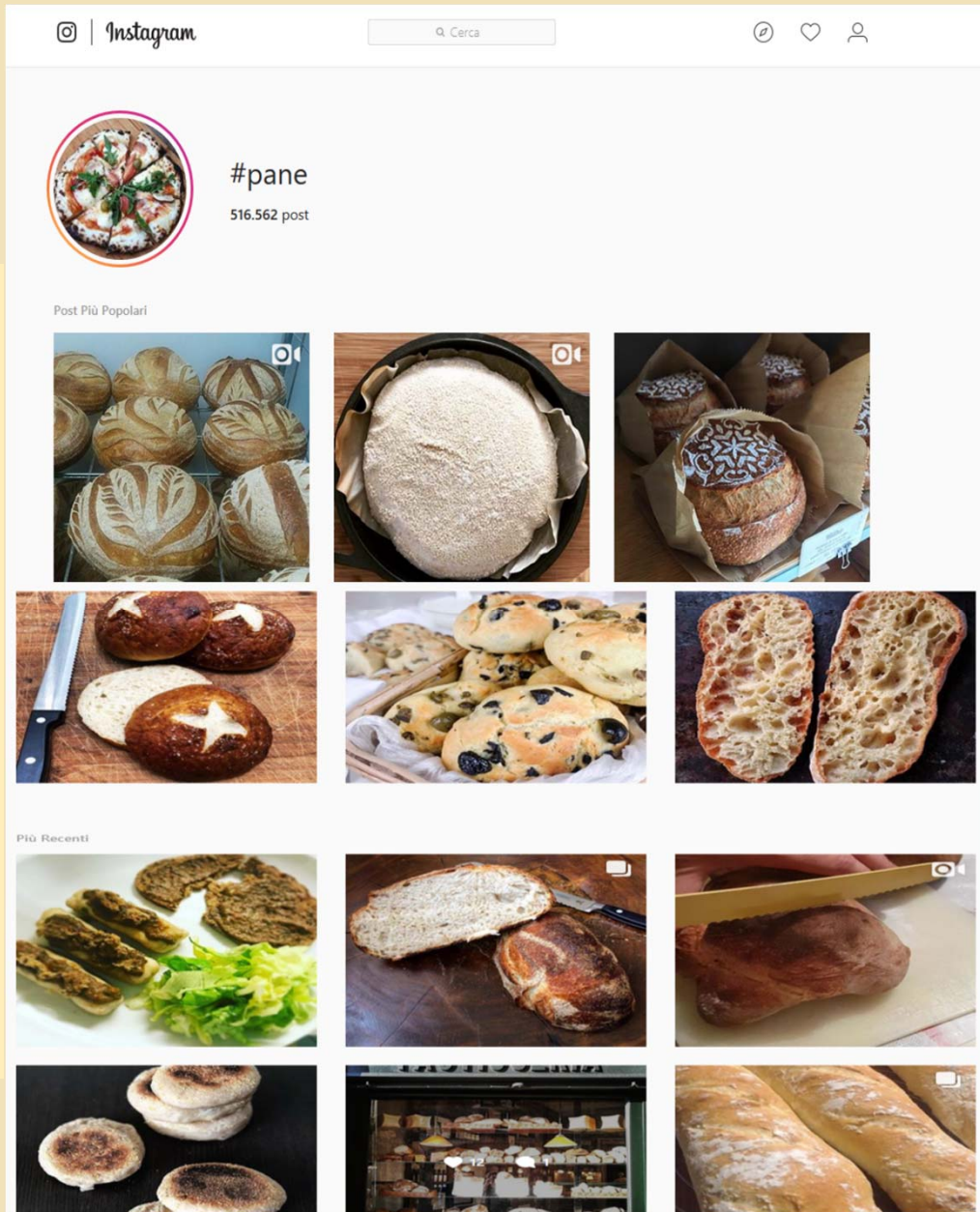


Foodtelling



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel





Il cibo è Identità

Accompagna gli individui mobili

I consumi del cibo si intrecciano con le pratiche quotidiane e con il sistema di relazioni in cui siamo collocati insomma con tutto ciò che compone la nostra identità.



Il cibo è flessibile

Nuove situazioni del cibo sempre meno circoscritto al pasto e alle cadenze a cui eravamo usi pensarlo e **sempre più mobile e frammentato come lo è la vita globale**

Si adatta alle situazioni in cui è consumato, dà luogo a variegati fenomeni di ibridazione, si scompone in porzioni sempre più piccole e trasportabili, si veste di forme diverse, **si trasforma continuamente in altro: spettacolo, simbolo, cura, socialità, comunicazione.**





Il cibo è socialità, aggregazione

«**Al mangiare fuori casa è destinato ormai oltre un terzo del totale dei consumi alimentari delle famiglie**, con la spesa per la ristorazione che ha superato i 78 miliardi nel 2016, per un aumento reale dell'8% rispetto a prima della crisi. E' quanto emerge dal primo rapporto Coldiretti/Censis sulla ristorazione in Italia presentato a Cernobbio al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato dalla Coldiretti. Nell'ultimo anno - sottolinea la Coldiretti - **sono 50,3 milioni gli italiani che hanno mangiato fuori casa almeno una volta**, di cui 24,5 milioni regolarmente».

Fonte: Coldiretti-Censis, nel 2016 spesi al ristorante 78 miliardi



Il cibo è socialità, aggregazione

- **« Millennials campioni del pranzo o cena al ristorante**

I campioni del pranzo o cena al ristorante sono i cosiddetti millennials (i nati tra il 1980 e il 2000), che in 11 milioni hanno mangiato fuori casa, di cui 6,9 milioni regolarmente, a conferma del fatto che si tratta di un fenomeno destinato a crescere nel futuro. Tra i locali scelti, spiega la Coldiretti, 48,6 milioni di italiani hanno frequentato ristoranti, osterie, trattorie di cucina italiana o regionale, mentre 28,7 milioni si sono recati in ristoranti etnici, 36,1 milioni hanno mangiato negli agriturismi, 30,8 milioni in pub e paninoteche, 26,7 milioni in wine-bar ed eno-pub, 37,9 milioni in bar, caffè, pasticcerie per pranzo o cena, 31,5 milioni di italiani nei fast food, 16,5 milioni nei ristoranti vegetariani/vegani.

- **Attenzione alla qualità delle materie prime, meglio se Made in Italy**

Per l'82,2% di quanti hanno partecipato al sondaggio, l'eccellenza nella ristorazione deriva dalla qualità delle materie prime usate per preparare le pietanze, per il 72,4% dalla loro origine italiana e per il 66,4% dall'indicazione sul menù della provenienza delle materie prime e degli ingredienti. Infine l'utilizzo di materie prime al 100% italiane viene giudicato un moltiplicatore di attrattività per un locale dal 93,5% degli intervistati. "La capacità di saper valorizzare a tavola i prodotti Made in Italy - ha detto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo - rappresenta un fattore di successo importante anche in chiave futura, con sempre più giovani che hanno deciso di scommettere sul cibo come risposta alle difficoltà occupazionali".

- **Agricoltori primi fornitori dei ristoranti**

"Il boom della richiesta di benessere a tavola spinge gli chef ad acquistare direttamente dagli agricoltori che diventano nel 2017 il primo canale di fornitura dei ristoranti, con il 39% dei locali che si rivolge alle aziende agricole contro un 34% che si rifornisce da grossisti e un 21% che va nei mercati", rileva il rapporto Coldiretti-Censis. Un fenomeno, spiega la Coldiretti, legato al fatto che **la qualità riconosciuta delle materie prime e la loro tracciabile provenienza italiana sono diventati ormai un fattore strategico di successo per il settore**. I ristoranti di cucina regionale, quelli specializzati in carne e le pizzerie – rileva la Coldiretti - sono le tipologie di locali a più alta intensità di acquisto di prodotti nelle aziende agricole; i grossisti, il mercato all'ingrosso sono, invece, particolarmente utilizzati da ristoranti specializzati in pesce. I prodotti più acquistati presso gli agricoltori sono l'olio, comprato dal 70% dagli chef, mentre il 68% compera vino, il 62% verdura e frutta, il 56% formaggi, il 54% carne. E il trend non sembra destinato ad esaurirsi visto che – puntualizza la Coldiretti - **quasi un ristoratore su due (43%) ritiene che l'interesse per i prodotti a km zero sia destinato addirittura ad aumentare nei prossimi anni**, mentre un altro 43% pensa che rimarrà comunque costante e appena il 4% crede che andrà a scemare. Il rapporto rileva infine come anche la **svolta salutista condiziona i menu**, con il 58% dei ristoranti che offre ricette gluten free e il 44% che prepara piatti a chilometri zero.»



Ibridazione

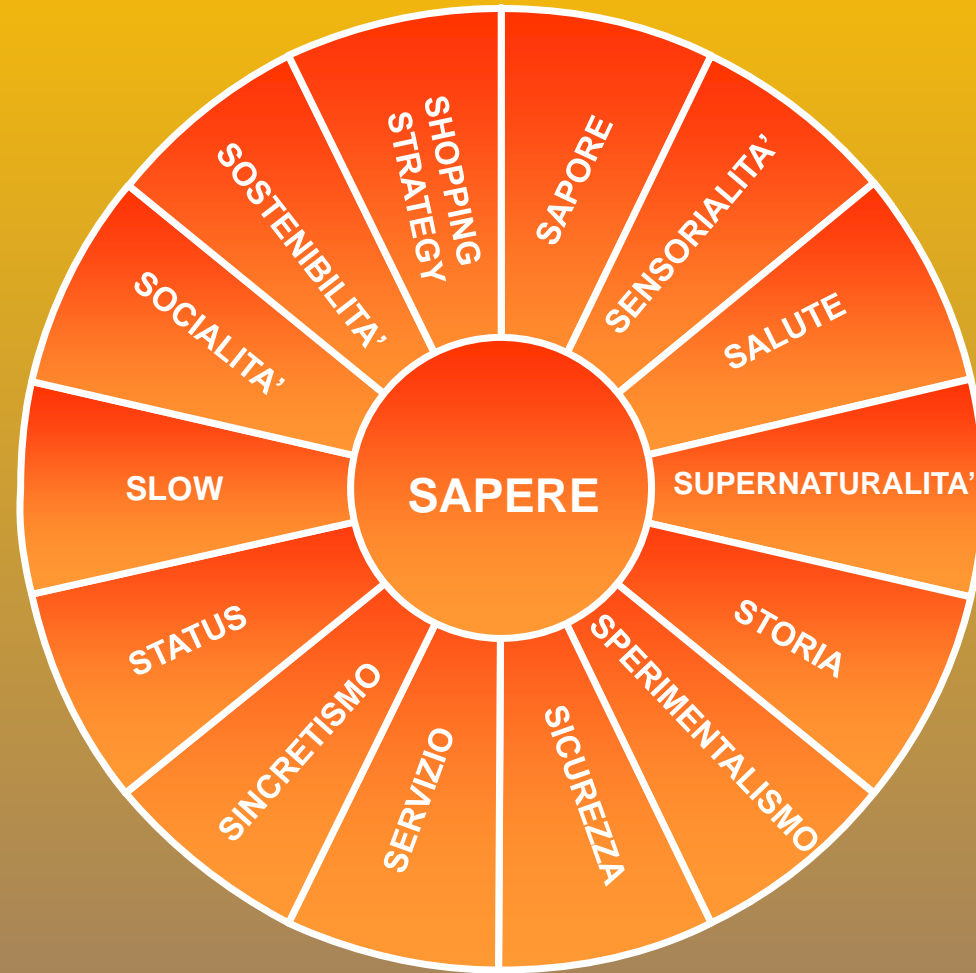


21 ottobre 2018



Milano, Enterprise Hotel

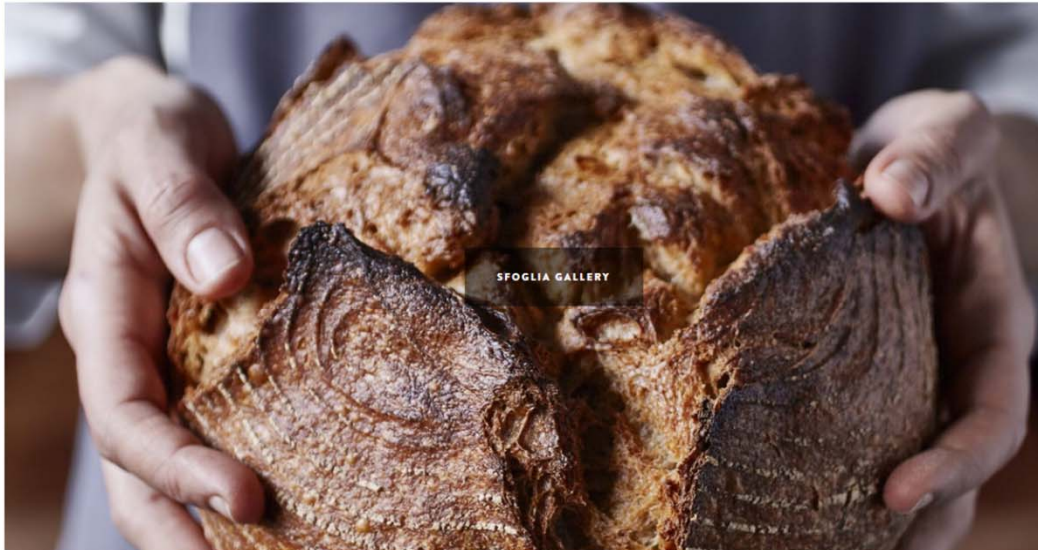
I DRIVER NELLA SCELTA DEL CIBO – IL SISTEMA DELLE ESSE –



Bread is the new bread: la nuova era del pane

03 agosto 2018

di Margo Schachter contributor



Non di solo pane: i bread bar e la nuova era delle panetterie

03 agosto 2018

di Margo Schachter contributor





- Gli inizi
- **Pan e nus, mangia de spus”, afferma un vecchio detto milanese. “Pane e noci, cibo da sposi”.** Ed è dall’amore per il pane che nasce l’idea di Filippo Lecardane di **creare un posto dove poter trascorrere il tempo, gustando cose buone e la compagnia di chiunque voglia fermarsi.** Filippo apre così in via Tadino il primo Pandenus, un locale inconsueto per una Milano sempre di corsa. Qui la fretta rimane fuori dalla porta e ci si sente a casa, grazie alla scelta degli arredi, ai fiori sempre freschi, ai giornali da leggere e a un’ottima colonna sonora. **Giorno dopo giorno Pandenus conquista gente di passaggio, vecchie conoscenze e abitanti del quartiere. Tutti diversi, per orari e stile di vita.** Per Filippo questo è il cuore di Pandenus: **accogliere gli amici ad ogni ora e stupirli con ricette in continua evoluzione e un ambiente particolare.**



BAKERY.3.0



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel



Oggi il saper fare non basta più bisogna sapere raccontare e saper innovare.

Il sapere è centrale



1 pasquale fornobrisa



forno_brisa • Segui

forno_brisa #fornobrisabologna
maquereaufrapper @jd.514 @donlardo
@leirbagnahc



Piace a 90 persone

29 MARZO 2017

Aggiungi un commento...



*“La nostra società si chiama Breaders, unione tra Bread e brothers, e rappresenta la nostra amicizia – spiegano i quattro neoartigiani – e il nostro progetto si chiama **Brisa**, un termine bolognese che deriva da “briciola” e nella sua accezione contemporanea si interpreta come la negazione per antonomasia, che noi vogliamo collegare ad una idea di cambiamento nel mondo dell’alimentazione. Con Forno Brisa vogliamo portare in città **un prodotto antico, il pane, utilizzando farine e materie prime che abbiamo scelto conoscendo personalmente ogni produttore e il proprio modus operandi**”.*



Un forno che vuole soprattutto comunicare il bisogno di tornare alle tradizioni di una volta affiancate alla tecnologia attuale ma con una scelta di ingredienti mirata



21 ottobre 2018



forno_brisa • Se
forno_brisa #fornobrisabologna
#solibam
leighlovesgardens Yum!



forno_brisa • Segui
forno_brisa #fornobrisabologna regram @matteoaloe
Piace a 105 persone
6 MAGGIO 2017
Aggiungi un commento...

matteoaloe

erprise Hotel



forno_brisa • Segui

forno_brisa #fornobrisabologna
ba.boh Siete illegali

Pliace a 60 persone
5 MAGGIO 2017

Aggiungi un commento...

1 pasquale fornobrisa



21 ottobre 2018

1 pasquale fornobrisa

forno_brisa • Segui

forno_brisa #fornobrisabologna

Pliace a 105 persone
16 APRILE 2017

Aggiungi un commento...



forno_brisa • Segui

forno_brisa #akacoffeeannan
#fornobrisabologna
i.am.still.seb ☕

Pliace a 98 persone
1 APRILE 2017

Aggiungi un commento...



Milano, Enterprise Hotel

FARINA BIOLOGICA BURRO DI NORMANDIA UOVA BIOLOGICHE LOCALI ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA MIELE DI FIORI DI ARANCIA THUN MARMELLATA DI MANDARINI TARDIVI

★★★★★
"La definitiva"
MEMORYMAN AKA UOVO DJ

★★★★★
"Commevente"
GINO DI AGOSTINI

★★★★★
"Frechete"
DAVIDE SELLER

e il candidato per miglior ingrediente protagonista

LIEVITO MADRE
in

SELEZIONE UFFICIALE
Premio Brisa 2017

VINCITORE
VIA GALLIERA 2017

VINCITORE
Aprile 2017



LA
COLOMBA



forno_brisa • Segui

forno_brisa Dopo il successo del cinePanettone, ecco la Premiatissima Colomba del Forno Brisa nelle varianti: Classica, Pere e Cioccolato, Caffè e Cioccolato bianco. I protagonisti sono lievito madre, farina biologica, burro di Normandia, uova biologiche locali sgusciate a mano, zucchero integrale di canna, miele di fiori di arancia Thun e marmellata di mandarini tardivi di Ciaculli di Marco Colzani. Da il libro delle ricette di Pasquale Polito con una memorabile regia di Gregorio Di Agostini. Attenzione scorte limitate!

cecibassi Adoro ❤️

ilpanificiobrutto ❤️

foodandale Fa bene alla salute e all'umore 😊



Piace a 108 persone

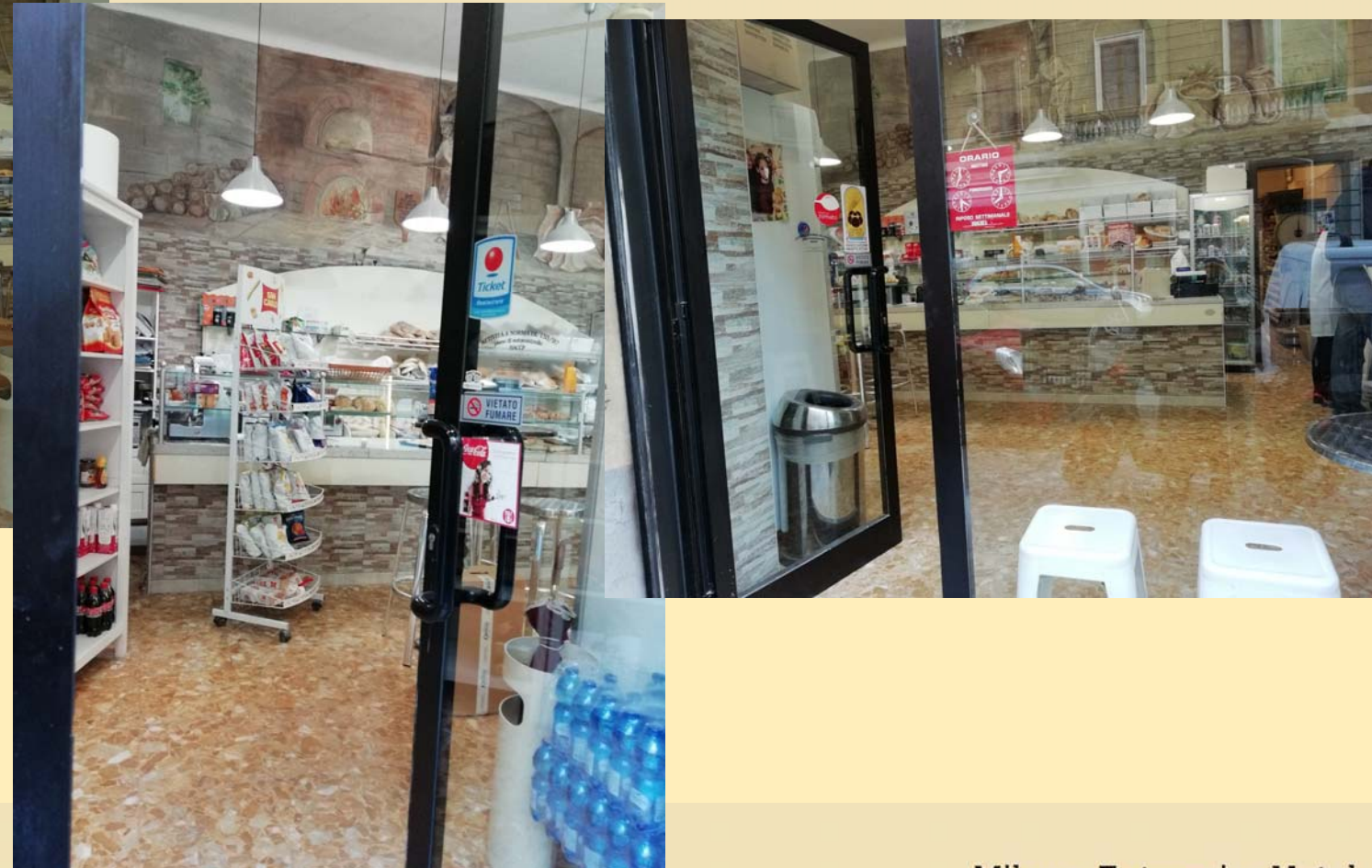
6 APRILE 2017

Aggiungi un commento...





Anonimo



21 ottobre 2018

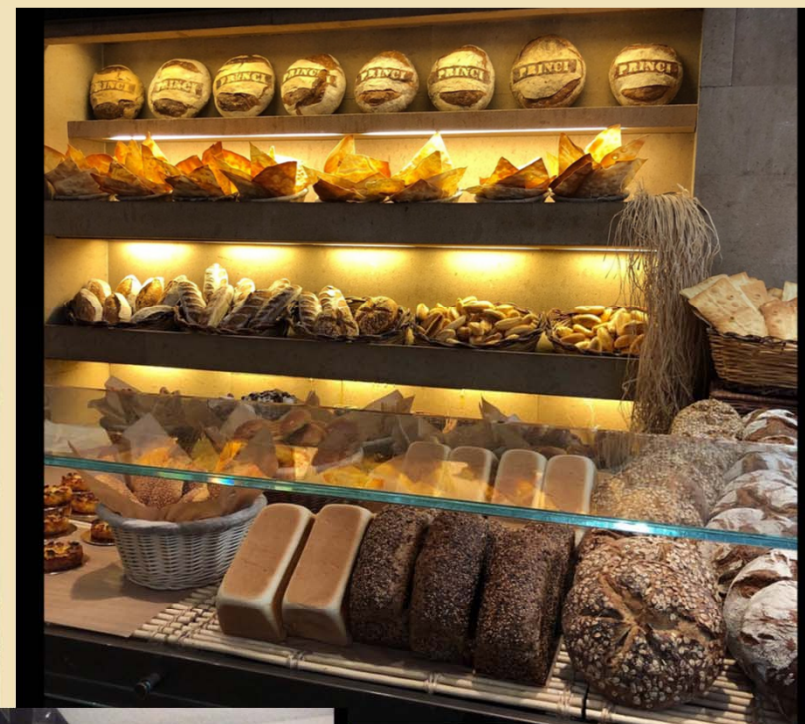
Milano, Enterprise Hotel

BAKERY 3.0

Spirito di Milano

Princi

Le cose fatte bene richiedono tempo, passione e dedizione.
Come il nostro Pane e il nuovo sito Princi.it
Vi aspettiamo presto, con tante novità



Princi

princi@princi.it



Milano
Piazza
Via F...
Via S...
Largo
Corso



VINO BIANCO
EST. EST € 4,00
VINO € 4,50
BIANCO DI NEBBIA € 4,00
FRANCIA € 5,00
VINO ROSSO
SANGRE DI BOVINO € 4,00
ETNO € 4,00
ROSSO DI TORRE € 4,00
FRANCIA € 4,00



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel

BAKERY 3.0



Spirito di Milano
Risucci



21 ottobre 2018

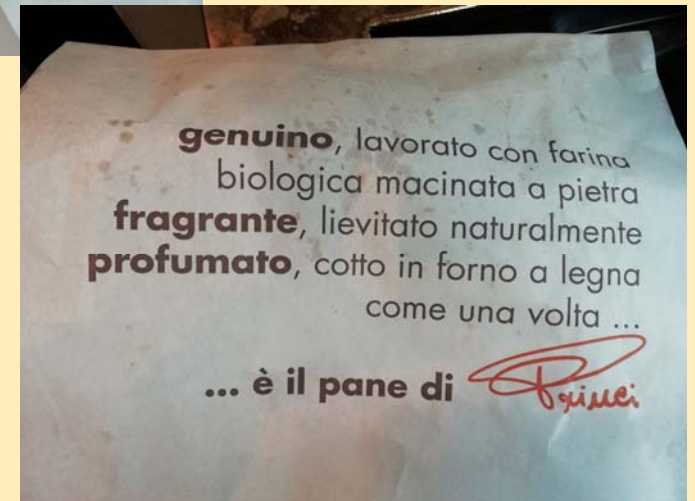
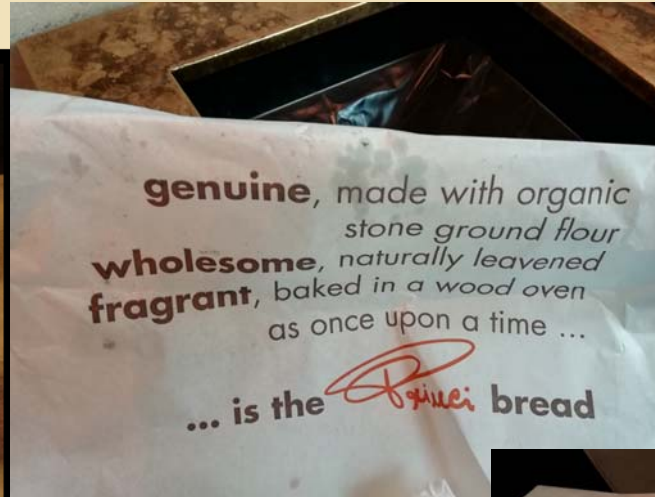
Milano, Enterprise Hotel

BAKERY 3.0



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel





ÉGALITÉ

la boulangerie par
Thierry Loy



OH LÀ LÀ!

ORARI DI APERTURA

lun - Sab 7:30 - 21:00
Dom 8:30 - 13:00

CONTATTI

info@egalitemilano.it
+39 02 83 48 23 18

DOVE SIAMO

Via Melzo 22
20129 Milano

Un pane buono, fresco e croccante... come fosse una conquista fatta sulle barricate della rivoluzione per antonomasia, quella francese. Parte da qui l'idea di Thierry Loy, *boulangier* d'Oltralpe che è sbarcato a **Milano** con **Égalité**.

La sua panetteria è anche un'accogliente **caffetteria e un bistrot** dove fermarsi a colazione, per una pausa pranzo gourmand o al momento dell'aperitivo.

21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel



MADE IN



...il calore del pane fragrante sfornato dal maestro panettiere francese Thierry Loy.

prodotti francesi e savoir-faire francese nel settore della panificazione.

La proposta non ha subito adattamenti al gusto italiano: «Non ho cambiato le mie ricette, i nostri clienti ci cercano e vengono da noi proprio poter gustare i veri sapori francesi».

Laboratorio a vista

Come da tendenza, il laboratorio è a vista

Quella che dà il nome al locale, Égalité, è realizzata con **un particolare mix di farine bianche e nere commercializzato subito dopo la Rivoluzione francese.**



21 ottobre 2018

Milano, Enterprise Hotel