

Despar Centro Sud, nascono laboratori di panetteria e piattaforma pescheria

By **instore** Set 6, 2021



Pane fresco appena sfornato e preparato dalle sapienti mani dei maestri panificatori: questa una delle appetitose 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 2.000 collaboratori.

Sono infatti stati inaugurati due laboratori di produzione di panetteria, ubicati presso gli Interspar a Modugno e a Pescara (zona aeroporto). All'interno dei laboratori, che occupano una superficie di circa 300 mq ciascuno, vengono preparate ogni giorno diverse specialità di pane e di gastronomia, rispettando le ricette e i sapori tradizionali. 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", confermando Maiora come un'azienda che investe nella crescita professionale delle sue risorse. 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. I prodotti "Storie di gusto" sono preparati secondo la miglior tradizione culinaria, con la precisa intenzione di valorizzare i prodotti del territorio, che nel caso di Despar abbraccia ben sei diverse regioni. L'offerta di ciascun negozio viene infatti declinata in base alle specialità locali, che rappresentano un ricco patrimonio culturale da salvaguardare e promuovere.

Novità anche sul fronte ittico: dallo scorso luglio è attiva la nuova piattaforma a Corato, che rifornisce giornalmente 33 pescherie a gestione diretta, presenti nei punti vendita

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

attenzione per il pescato locale, in linea con la filosofia aziendale che predilige i fornitori della zona.

*«Panetteria e pescheria rappresentano due reparti fondamentali nella nostra tradizione culinaria – commenta **Pippo Cannillo**, Presidente e Amministratore Delegato di Maiora. Per questo, migliorare la nostra offerta in tecnologia e logistica non è solo un servizio aggiunto ai nostri clienti, ma un vero e proprio omaggio alla nostra terra e alla sua ricchezza».*

instore

[Home](#)
[La redazione](#)
[Chi siamo](#)
[Pubblicità](#)
[Privacy](#)
[Cookie policy](#)

inStoremag è un network di Quine.

Quine srl

Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità

Via Spadolini 7 - 20141 Milano

Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157

Contatti: media.quine.it | www.quine.it | quineformazione.it

[Privacy](#)

Copyright 2021 - Tutti i diritti riservati

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.