Pane del Reno, nasce la nuova De.Co. che valorizza panificazione bolognese

Descrizione

L'Associazione Panificatori di Bologna e Provincia ha presentato una specialità realizzata con materie prime regionali e legata alla storia cittadina, dal Reno al Forno del Pane voluto da Francesco Zanardi

Bologna ha una nuova De.Co. dedicata al pane. Si chiama **Pane del Reno** ed è la specialità presentata dall'Associazione Panificatori di Bologna e Provincia con l'obiettivo di portare nei forni un prodotto capace di richiamare la storia cittadina e valorizzare il lavoro della panificazione artigianale.

Il nuovo pane sarà **realizzato secondo un disciplinare** che prevede l'impiego di farine ottenute da grani coltivati e macinati in Emilia-Romagna, sale marino dolce di Cervia in quantità ridotta, acqua dell'acquedotto cittadino e strutto oppure olio extravergine d'oliva. La forma prevista è quella di una **pagnotta da circa 400 grammi**, con crosta croccante e mollica compatta e morbida, disponibile sia intera sia pretagliata.

La Denominazione Comunale tutela il prodotto e ne certifica il legame con il luogo di produzione. Ogni Pane del Reno riporterà infatti l'indicazione del Comune e del forno artigianale che lo ha realizzato, valorizzando il ruolo del panificatore e la provenienza delle materie prime.

Un pane che richiama la storia di Bologna

L'iniziativa prende il nome dal Reno, il fiume che attraversa Bologna e che per secoli ha contribuito allo sviluppo economico della città. Il progetto richiama anche la figura di **Francesco Zanardi**, il sindaco che all'inizio del Novecento promosse il Forno Comunale per garantire l'accesso al pane alle famiglie meno abbienti.

L'idea è quella di costruire una nuova specialità che unisca riferimenti storici e produzioni contemporanee, mettendo al centro una filiera locale e una lavorazione artigianale.

«Con il Pane del Reno vogliamo riportare sulle tavole di Bologna un pane che racconti davvero il nostro territorio, le nostre tradizioni e il lavoro quotidiano dei forni artigiani. È un modo per dare identità e valore a un prodotto semplice ma fondamentale della nostra cultura alimentare», spiega **Antonio Di Benedetto**, presidente dell'Associazione Panificatori di Bologna e Provincia.

La presentazione del Pane del Reno De.Co. (Foto © Ufficio stampa).

La filiera coinvolta nel progetto

Accanto ai panificatori partecipano all'iniziativa anche aziende che operano nel settore delle materie prime e delle forniture professionali. Tra queste c'è Dulca, realtà specializzata nella distribuzione di prodotti destinati alla ristorazione e all'arte bianca, che sostiene il progetto con l'obiettivo di affiancare i laboratori artigianali e contribuire alla diffusione di una maggiore consapevolezza sul valore del pane e delle produzioni locali.

Un ruolo centrale è svolto anche da **Molini Pivetti**, partner del progetto per la fornitura delle farine. L'azienda sottolinea come oggi la qualità della farina sia il risultato di un percorso che coinvolge agricoltura, trasformazione e controllo della filiera, in un contesto in cui sostenibilità e tracciabilità assumono un'importanza crescente.

Secondo Giancarlo Tonelli, direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna, il Pane del Reno De.Co. rappresenta un'iniziativa capace di sostenere il lavoro dei panificatori e rafforzare il legame tra le imprese del settore e la comunità locale.

L'**Associazione Panificatori di Bologna e Provincia** rappresenta oggi la quasi totalità dei panifici del territorio e affianca alle attività di rappresentanza servizi di consulenza, formazione e assistenza alle imprese associate. Con il Pane del Reno punta a creare un prodotto riconoscibile che possa contribuire a promuovere la cultura del pane e il patrimonio professionale dei forni bolognesi.

Il disciplinare completo e l'elenco dei punti vendita aderenti sono consultabili sul sito dell' Associazione Panificatori di Bologna e Provincia.

Data di creazione
2026/05/29
Autore
enzo-radunanza