



FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO

Un progetto culturale integrato per promuovere il Panino Italiano nel mondo

L'**Accademia del Panino Italiano** è una Fondazione Culturale nata con l'obiettivo di definire l'identità, individuare i valori e promuovere l'unicità del **Panino Italiano**, per renderlo un'icona distintiva del Made in Italy. Si esprime attraverso un **progetto integrato** che, attraverso diversi strumenti e attività, conferisce al Panino Italiano non solo uno specifico significato gastronomico, ma anche culturale e di prospettiva imprenditoriale; Accademia è infatti anche un **luogo di conoscenza, approfondimento e incontro**, capace di generare riflessioni e **progetti** che vedano allo stesso tavolo studiosi della materia, produttori, artigiani e creativi del cibo, player del settore piccoli e grandi, designer e cuochi.

Una delle principali attività della Accademia è il **riconoscimento dell'autentico Panino Italiano**. Per questa e altre specifiche attività Accademia condivide il suo lavoro con un Advisory Board composto da professionisti impegnati nel mondo del cibo, della cultura e della comunicazione.

Nell'ambito dell'Advisory Board, Accademia, dopo un intenso lavoro di studio storico, geografico, sociale e di costume, svolto attorno al concetto gastronomico del panino in Italia, ha messo a punto il **Manifesto del Panino Italiano, articolato** in 8 punti e sintetizzato in **3 valori** dirimenti: **TERRITORIO, CREATIVITA' E MAESTRIA** che sono le linee guida di ogni progetto di promozione del Panino Italiano.

Conseguenza del Manifesto è stata la cura di un **disciplinare di produzione** indispensabile nella certificazione degli Panini Italiani autentici, con un marchio registrato.

A questo scopo è stata creata la PANINO MAP che dal 22 marzo 2018 ha messo online la prima grande mappatura del **Panino Italiano**, all'interno della quale sono inseriti tutti i panini italiani di qualità, **autenticati** secondo il **disciplinare** formulato dalla Fondazione **Accademia del Panino Italiano**, e censisce anche tutti gli **indirizzi** dove trovare un panino di qualità, con la discriminante che siano **esclusivamente preparati al momento**.

Tutti i locali censiti per i loro panini realizzati in modalità **espresso** rappresentano i potenziali candidati a richiedere l'ufficiale certificazione del Panino Italiano ed entrare così a far parte del grande progetto di **valorizzazione del made in Italy che è il Panino Italiano**.

Il rapporto costante col pubblico degli amanti del buon cibo Accademia lo coltiva quotidianamente con il **magazine digitale** che pubblica articoli su mercato, storia, suggestioni, ricette, interviste sul Panino Italiano.

Accademia è promotrice di iniziative ed eventi, sia per aziende del settore che per la promozione del Panino Italiano.

Il lavoro di promozione del Panino Italiano viene alimentato dalle molte altre attività svolte dalla Accademia, anzitutto una peculiare **attività formativa**, con una **Scuola** rivolta a professionisti, già attivi o potenziali in questo settore, che forma le figure professionali del **Creativo**, del **Maestro** e del **Gastronomo** del Panino Italiano, con un piano didattico approfondito, che spazia dalla natura degli ingredienti al food pairing, dalla manipolazione del prodotto alle regole di gestione di un locale, dal food cost alla certificazione HCCP, dall'incontro con personaggi della panineria d'eccellenza alla storia del panino italiano. La Scuola è destinata anche al pubblico amatoriale, con sessioni più ludiche e a team building aziendali, poiché il Panino risulta anche un ottimo aggregatore sociale. Accademia è infine curatrice e realizzatrice di **mostre** in sede e itineranti e di una **Biblioteca di 1500 volumi**, tutti recensiti dal suo curatore **Alberto Capatti** disponibili per percorsi di studio e approfondimento.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it

