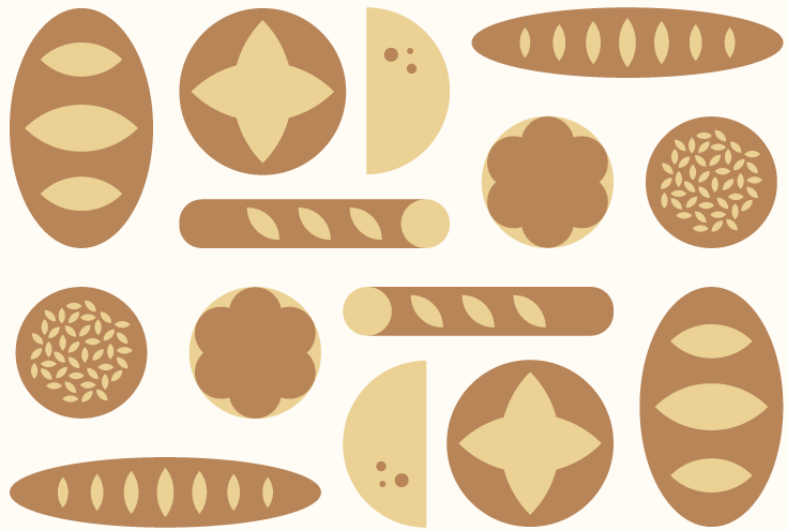


Caputo Bread Project 2023

PANE ZERO SPRECHI



Caputo Bread Project 2023

Pane Zero Sprechi

“**Pane Zero Sprechi**” è il tema della seconda edizione di **Caputo Bread Project**, progetto ideato da **50 Top Italy** e **Mulino Caputo**. L’obiettivo è mettere in risalto l’arte bianca e i giovani talenti ad essa legati.

Il **pane**, da sempre sinonimo di **tradizione** e **ospitalità**, seppure realizzato con pochi e semplici ingredienti quali farina, sale, acqua, per un risultato ottimale necessita soprattutto di **competenza** e **tecnica**.

Il **panificatore** deve essere in grado di combinare un’arte tradizionale con l’utilizzo di nuove tecniche di produzione e cottura. Deve conoscere approfonditamente le diverse tipologie di farine, senza trascurare le esigenze dei consumatori, sempre più attenti ai temi della salute e della ricercatezza delle materie prime; sempre più concentrati nella ricerca di alimenti ricchi di fibre, salutari e con pochi grassi.

Il periodo storico che stiamo vivendo ha fatto crescere la consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, che minano la sostenibilità dell’intero sistema alimentare.

Il pane, in particolare, diventato l’alimento simbolo del lockdown, oggi deve avere una serie di caratteristiche precise: deve essere fresco, artigianale e genuino; legato alla tradizione e al territorio; realizzato con ottime materie prime italiane, ma soprattutto sostenibile, in linea con il nuovo bisogno di benessere e sicurezza alimentare.

La **sostenibilità** è tra i requisiti fondamentali nella scelta dell'acquisto. Il consumatore oggi pone grande attenzione non solo al packaging (che deve essere concepito in modo da creare il minor impatto ambientale possibile), ma anche a come sia stato realizzato il prodotto.

Sempre più al centro dell'attenzione, inoltre, è il concetto di **zero sprechi**, che vuol dire ridurre al massimo lo spreco alimentare; ridurre i consumi di acqua e di energia elettrica; ripensare l'agricoltura e gli allevamenti intensivi, così come l'impiego smodato di additivi e conservanti; agire sulla selezione della materia prima, sulla sua stagionalità, sulla gestione delle eccedenze, sulla scelta dei metodi di cottura.

Per approfondire questi aspetti e divulgare la conoscenza racchiusa in questo alimento, chiediamo ai panificatori che parteciperanno al **Caputo Bread Project 2023** di realizzare:

- una **pagnotta** buona e sostenibile, rispettando il principio di “**zero sprechi**” a 360° e utilizzando la nuova linea di farine **Caputo** (visionabile al link: <https://www.mulinocaputo.it/linea-cucina/>);
- il giusto abbinamento, attraverso l'utilizzo di prodotti italiani a marchio DOP e IGP;
- Chiediamo, inoltre, di raccontarci il **processo creativo** che ha dato origine alla preparazione.

Le ricette saranno valutate considerando i seguenti parametri:

- Tecnica di impasto, lievitazione e maturazione;
- Tipologia di pane presentato e relative farine scelte;
- Risultato estetico;
- Chiarezza espositiva della ricetta;
- Caratteristiche sostenibili e rispetto del principio “zero sprechi”.

Partecipazione: artigiani e professionisti della ristorazione (chef, pasticceri) specializzati in lievitazione che non abbiano compiuto il 35° anno di età e che abbiano una comprovata esperienza nel settore.

Modalità di iscrizione: A partire dal **18/04/2023** ed entro il **09/05/2023** si potrà inviare la propria **candidatura** a info@50topitaly.it contenente:

- Nominativo
- Luogo e data di nascita
- Numero telefonico
- Curriculum o elenco dettagliato delle esperienze professionali
- Propria foto in alta risoluzione, in giacca da lavoro
- Nome del locale presso cui si lavora
- Indirizzo completo a cui spediremo eventuale campionatura

Valutate le candidature, saranno ammessi alla selezione 15 artigiani, che riceveranno una campionatura di farine da parte del **Mulino Caputo**. La comunicazione di ammissione sarà data via mail.

Invio materiale: Il candidato elaborerà una ricetta utilizzando uno o più tipi di farina ricevuta. Invierà poi alla nostra redazione, all'indirizzo info@50topitaly.it **entro il 30 maggio 2023:**

1. Un video di massimo 60 secondi, in formato MP4, che abbia un'inquadratura verticale, durante cui il candidato ci racconterà la ricetta realizzata e il processo creativo che ha portato alla sua ideazione;
2. Ricetta dettagliata della preparazione inserita nel file word che riceverà dalla redazione;
3. Due foto della preparazione, in alta definizione, in formato orizzontale;
4. Una foto della preparazione, in alta definizione, in formato verticale.

Valutazione: Al termine del contest, una **giuria** nominata da 50 Top Italy valuterà i lavori ricevuti, scegliendo le preparazioni finaliste.

Fase Finale: Saranno ammesse alla fase finale **le migliori tre ricette** secondo l'insindacabile giudizio della giuria e saranno esaminate attraverso la prova del taglio e l'assaggio.

Vincitore: Il vincitore riceverà una fornitura di prodotti Caputo.

Partecipando all'iniziativa si autorizza la pubblicazione di foto, video e ricette, sempre citando l'autore e il progetto, sui siti www.50topitaly.it www.lucianopignataro.it , www.mulinocaputo.it e sulle relative pagine social.