

Cibus 2024, la cooperativa Valle del Dittaino porta sui banchi della
22^a edizione del salone internazionale
la Pagnotta del Dittaino DOP
(Padiglione 06, stand D070)



Parma, 7 maggio 2024 – Con i colori del sole e le fragranze croccanti delle lunghe spighe di grano duro da cui nasce, la pagnotta del Dittaino DOP si presenta al Cibus 2024 (padiglione 06, stand D070), protagonista da oggi fino al prossimo 10 maggio, a Parma, alla 22^a edizione del salone internazionale dedicato al food.

La cooperativa Valle del Dittaino, prossima a festeggiare i cinquant'anni dalla sua costituzione, porta con sé il suo prodotto di punta, fiore all'occhiello dell'intera panificazione siciliana, fatto ancora secondo l'antica ricetta che utilizza il lievito madre, chiamato criscenti.

“La Pagnotta è una nostra eccellenza diventata nazionale perché vendiamo in tutta Italia”, commenta il presidente Biagio Pecorino. La Pagnotta è realizzata con il frumento duro di Sicilia: un grano asciutto, resistente, sano anche grazie alle tecniche di coltivazione e al lavoro attento delle 80 persone dipendenti della cooperativa di Valle del Dittaino, nata nel 1976 ad Assoro, in provincia di Enna.

“Siamo fedeli alla tradizione, ma guardiamo anche ai nuovi consumi – aggiunge il presidente Pecorino – Ecco perché oltre al tradizionale pane di frumento duro, facciamo un pane di frumento tenero morbido che piace ai giovani, che consente di avere maggiore tendenza nel mercato. Per questa ragione abbiamo convertito le nostre aziende agricole, creando anche una filiera del frumento tenero siciliano”.

La cooperativa Valle del Dittaino è per costituzione legata alle aziende agricole socie, con le quali ha creato una filiera che parte dai campi, con coltivazione di frumento tenero e duro, passa per lo stoccaggio dei prodotti e la molitura e arriva alla trasformazione in prodotti da forno, puntando a garantire sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale e sociale.

Oltre alla Pagnotta Dop, l'azienda farà conoscere ai visitatori di Cibus 2024 anche la vasta gamma di prodotti nuovi a Marchio Pandittaino. L'ultima novità è il maxi panino da 110 grammi rivolto ai clienti del Canale Horeca. Un pane per l'estate che si avvicina, per le giornate da trascorrere all'aria aperta con gli amici per le domeniche di festa, ottimo per le grigliate, o per le serate in panineria, per i più giovani, sempre più legati ai maxi hamburger e hotdog.

Pandittaino guarda, dunque, al futuro con un prodotto semplice come il pane, da sempre elemento di convivialità, capace di veicolare in maniera naturale il messaggio fondamentale soprattutto alle giovani generazioni di quanto importante sia mangiar sano, fare attenzione alla provenienza e alla qualità della materia prima.