

Nella giornata mondiale del Pane, Panasonic celebra oltre 30 anni di esperienza nella “panificazione”.

Un lungo percorso di sviluppo e innovazione celebrare a casa la bontà del pane fresco e... fragrante.

Panasonic Italia
Via dell'Innovazione, 3
20126 Milano

www.panasonic.it

Contatto stampa:
Alessio Masi
ADN Kronos Comunicazione
Mob. 3425155458
alessio.masi@adnkronos.com

Milano, 15 settembre 2020 – Il 16 ottobre ricorre la giornata Mondiale del Pane e anche Panasonic si avvicina a un suo piccolo grande traguardo: oltre un trentennio di panificazione domestica. **L'azienda lanciò la sua prima macchina del pane nel 1987 in Giappone, di fatto introducendo sul mercato una vera e propria rivoluzione.** Per celebrare il pane nei nostri giorni, Panasonic ha condotto una ricerca¹ che restituisce **uno spaccato interessante sul rapporto degli italiani con questo alimento**, rispetto al gradimento soggettivo e alle abitudini di cottura, acquisto e consumo.



Gli italiani? Amano farlo in casa!

“Il pane è parte integrante della cultura alimentare nazionale e costituisce il naturale compendio di qualsiasi altro alimento o pietanza”: Lo ha affermato il 60% degli intervistati, confermando come **il suo consumo sia praticamente imprescindibile durante i pasti principali**. Il 67% del campione lo mangia

¹Ricerca condotta da Panasonic nel 2020 su 1003 Italiani intervistati, dai 20 ai 70 anni di età

infatti ogni giorno, prevalentemente a pranzo e cena (81%) o a colazione (16%); all'estremo opposto, solo l'1% degli interlocutori ha affermato di non consumarne affatto.

Ma non è tutto: l'indagine mostra come ben **l'86% degli intervistati abbia cotto almeno una volta il pane in casa**. Come? Il 27% di questi ha utilizzato una macchina del pane che consente contestualmente preparazione dell'impasto e cottura: chi ricorre a questa innovazione in cucina, lo fa prevalentemente da una a tre volte a settimana, giudicando questo sistema come *“quello migliore per risparmiare tempo e soldi, mantenendo sempre la cucina libera e pulita”*; il 26% degli intervistati è solito preparare l'impasto con l'ausilio di piccoli elettrodomestici per poi cuocerlo successivamente in forno; il 33% infine prepara l'impasto manualmente.

Le tipologie più gettonate? Il pane bianco conquista il primo gradino del podio, seguito da quello con lievito naturale, da quello integrale e via via dal pane multicereali, fino ad arrivare a brioches e focacce. La maggior parte delle persone che preparano il pane in casa ama questa pratica perché *“è gratificata dall'acquisire nuove competenze, o ancora perché in questo modo può selezionare gli ingredienti e controllare esattamente ciò che consuma”*. Al contempo, si ritiene che la preparazione domestica del pane sia una **pratica divertente, creativa ed educativa** per tutta la famiglia.

Nel complesso, possiamo dunque affermare che cuocere il pane in casa è ampiamente considerato il modo più pratico e sicuro per gustare il pane fresco.

Le origini di un mito: “Magic Box”, la prima macchina del pane

Nel lontano 1984, un team composto da sole donne e guidato da Koyomi Watanabe, Home Cooking Electronics Manager di Panasonic, sulla base del crescente trend registrato in Giappone nella vendita e nel consumo di pane a seguito di un tenore di vita più elevato, iniziò a lavorare su un nuovo concetto di elettrodomestico per la panificazione, partendo dal know-how accumulato sulla macchina cuoci-riso, che fino ad allora aveva riscosso grande consenso e diffusione nel mercato interno.

L'idea è stata dunque quella di trasportare l'abitudine di cuocere e consumare il riso in modo facile e veloce anche alla panificazione, il tutto in ambito domestico e con **una soluzione tecnologica alla portata di tutti**. La sfida, in particolare, era **riprodurre uno standard di pane fatto in casa che fosse equiparabile a quello professionale** e incontrasse il gusto medio di gente differente per cultura ed abitudini alimentari: una cosa non facile, dal momento che la consumazione di pane in Giappone non era così frequente come quella del riso.

Data la poca esperienza con la produzione del pane, il team iniziò con la prova di **assaggio di oltre 100 tipi di pane**, per poi raffinare la produzione del tipo prescelto, cercando al contempo di replicare in modo quanto più accurato possibile il risultato del lavoro manuale di un fornaio esperto.

Questo **percorso di sperimentazione durò tre anni** in cui furono complessivamente utilizzate 5000 uova, 1 tonnellata e mezzo di farina, 66 Kg di burro e 100 Kg di zucchero: **il risultato finale, SD-BT2** a marchio "National", fu così soddisfacente da spingere i vertici dell'azienda a commercializzare nel 1990 versioni specifiche della macchina Panasonic **anche in Europa**, patria indiscussa del pane: fu un vero successo, non a caso l'utenza occidentale ribattezzò questo prodotto con il nome di "**Magic Box**".

Oggi, il pane fatto in casa diventa croccante, con "Croustina"!

Trascorsi 30 anni di ricerca e sviluppo, Panasonic ha introdotto sul mercato un altro prodotto unico e rivoluzionario: "**Croustina**", **l'unica macchina completamente automatica in grado di sfornare pane fragrante dalla crosta croccante** e non solo il classico pane in cassetta.

Croustina è un prodotto pensato per i tempi moderni ed i palati italiani in quanto:

- È l'unica a sfornare il pane con la crosta spessa e croccante, **come quella del fornaio**
- Per tutti gli amanti del pane, offre un'incredibile varietà perché consente di scegliere **fino a sette programmi automatici per la cottura del pane croccante e sei programmi specifici per Pane in cassetta** o Pan brioche.

- In caso di necessità, Croustina è in grado di offrire anche due programmi diversi per il **pane e torte senza glutine**
- Per chi preferisce realizzare **piccoli panini o soffici pizza**, potrà scegliere invece i programmi impasti.
- Offre l'opportunità di **selezionare personalmente ingredienti di qualità** in base alle proprie preferenze per personalizzare le ricette, utilizzando anche lievito madre, semi o farine speciali.
- Grazie alla **partenza ritardata** fino a 13h, è possibile far svolgere la panificazione mentre si è al lavoro, occupati con le faccende quotidiane o durante il riposo notturno, per risvegliarsi con il delizioso profumo del pane caldo.



“Il pane è uno degli alimenti più importanti nella storia dell’umanità - spiega Claudia Alongi, Home Appliances Marketing Coordinator di Panasonic Italia – E’ il prodotto frutto delle mani esperte del panificatore, con un risultato finale dal fortissimo valore simbolico, prima che nutrizionale. Nel suo percorso di sviluppo tecnologico, Panasonic ha tenuto in massima considerazione questi valori con grande rispetto ed attenzione, rispondendo al contempo alle esigenze di panificazione del grande pubblico con un prodotto alla portata di tutti. Siamo dunque onorati di poter ricordare il lancio della prima Macchina del Pane Panasonic in occasione di una ricorrenza così importante come la Giornata Mondiale del Pane”.

A proposito di Panasonic

Panasonic Corporation è leader mondiale nello sviluppo di tecnologie e soluzioni elettroniche destinate all'elettronica di consumo e al settore domestico, aziendale, automobilistico e business. L'Azienda, che nel 2018 ha celebrato il 100° anniversario dalla fondazione, si è affermata a livello mondiale con 528 società controllate e 72 consociate in tutto il mondo, con un fatturato netto consolidato di circa 61,9 miliardi di Euro nell'anno fiscale terminato il 31 marzo 2020. La società si propone di creare nuovo valore grazie alla continua innovazione in aree e segmenti diversi, realizzando prodotti in grado di migliorare la vita e l'ambiente globale dei propri clienti. Maggiori informazioni sul gruppo e sul marchio Panasonic sono disponibili al sito: <http://www.panasonic.com/global>.

Clicca le icone per maggiori info su Panasonic:  Sito  FB italia  IG Italia