Il cuore del grano Altograno®



Il pane che crea valore

Tecnica artigianale, ingredienti nutrizionali e comunicazione efficace

con **Mirco Rossi**

16 novembre 2026

Dalle 14:00 alle 16:30

Dal forno al banco: come valorizzare il pane oggi, con semplicità. Scoprirai un format moderno di panificazione, basato su ingredienti ad alto valore percepito e facili da comunicare al cliente:

- **Tegral Puravita Altograno**, per unire un caratteristico profilo organolettico e nutrizionale alla comunicazione in punto vendita
- Il lievito madre per enfatizzare aroma, struttura, freschezza e identità
- Le paste di cereali a base di grani e semi, per ampliare e differenziare l'offerta, in modo accattivante nell'aspetto e nel gusto.

Ti aspettano tante ricette da assaggiare, una presentazione sul progetto **Altograno®**, e molteplici idee concrete per dare ancora più valore al pane nella fase di vendita, rendendolo riconoscibile, e valorizzandolo attraverso messaggi chiari e coinvolgenti.

L'evento comprende ricettari e schede tecniche, materiale di approfondimento su ingredienti e concept di comunicazione, coffee break.

Presso:
FONDAZIONE ISB
VIA REICH 49
TORRE BOLDONE (BG)

puratos
Food Innovation for Good
INNOVATION EXCELLENCE Training



MIRCO ROSSI
Technical Advisor

Mirco Rossi è Technical Advisor Bakery di Puratos Italia. Consegue il Diploma di addetto ai servizi di cucina e ristorazione all' Istituto Professionale Alberghiero di Lerici (SP) nel 1984. Lavora per 25 anni in alcune significative realtà italiane specializzate nella produzione di materie prime e semilavorati. Nel 2010 entra nel reparto tecnico dell'azienda BFL di La Spezia per poi approdare, nel 2015, a seguito dell'acquisizione di BFL da parte di Puratos Italia, nella squadra dei Technical Advisors Puratos con focus sulla panificazione e sul lievito naturale.